

MENÙ DEGUSTAZIONE

Tasting Menu

Luccio in salsa Mantovana di peperoni verdi, fili di peperoncino dolce e polenta di Storo

Pike in green peppers sauce, strands of sweet pepper and polenta of storo
Hecht mit Paprikasauce, scharfem Pfeffer und Polenta
Allergeni: 4

Tartare di tonno con stracciatella caviale di tobikko marinato al wasabi e nuvole di pane

Tuna tartare with stracciatella, wasabi-marinated tobikko caviar and bread clouds
Thunfischtartar mit Stracciatella, in Wasabi mariniertem Tobikko-Kaviar und Brot
Allergeni: 4

Taglierini fatti in casa con polpa di granchio, mascarpone artigianale e zafferano

Homemade taglierini (pasta) with crabmeat, artisanal mascarpone and saffron
Hausgemachte Taglierini (Nudeln) mit Krebsfleisch, Handgemachte Mascarpone und Safran
Allergeni: 1-2-3-7

Black cod (Carbonaro dell'Alaska) al forno con caponata di verdure e pinoli tostati

Baked black cod with vegetables "caponata" and toasted pine nuts
Gebackener schwarzer Kabeljau mit Gemüse "Caponata" und gerösteten Pinienkernen
Allergeni: 4-8-9

Dessert a sorpresa

Surprise dessert

€ 55,00 P.P.

Coperto, bevande e caffè esclusi

Minimo per due persone



Follow us!
@casadeipescatoristorante

L'ENTRATA

Starters

Degustazione di pesce di lago:

Lingotto di trota marinato e affumicato al fumo di faggio
e aromatizzato al brandy Poyer & Sandri

Involentino di salmerino affumicato con misticanza e salsa allo yogurt

Luccio in salsa verde alla Mantovana con polenta

Sarda in agrodolce con carote, uvetta, pinoli e cipolla

Smoked trout - smoked Char - Pike in green sauce - sardines in sweet and sour sauce
Geräucherte Forelle - geräucherter Saibling in grüner Sauce - Sardinen in süß-saurer Sauce

Allergeni: 3-4-7-8

€ 23,00

Aragostella alla catalana con olio evo biologico aromatizzato al limone

Catalan-style lobster with organic lemon-flavoured evo oil

Hummer nach katalanischer Art mit Bio-Zitronenöl

Allergeni: 2-9

€ 30,00

Perle di capesante avvolte nel guanciale, mousse di patate e pomodori confit

Scallop pearls wrapped with bacon, rosemary potato mousse and tomato confit

Jakobsmuschelperlen mit Speck, Rosmarinkartoffelmousse und Tomaten

Allergeni: 7-14

€ 18,00

Ceviche di lago

Filetti di pesce del Garda marinati al succo di lime, peperoncino, cipolla rossa e coriandolo

Garda fish fillets marinated in lime juice, chilli pepper, red onion and coriander

Gardasee-Fischfilets mariniert in Limettensaft, Chilischote, roten Zwiebeln und Koriander

Allergeni: 4

€ 17,00

Cruditè di mare

Raw seafood

Rohe Meeresfrüchte

Allergeni: 2-4-14

€ 37,00

Sfogliatina vegana con verdure di stagione, tofu affumicato, guacamole e aceto balsamico al lampone

Vegan puff pastry with seasonal vegetables, smoked tofu, guacamole and raspberry balsamic vinegar

Vegane Blätterteig mit Gemüse der Saison, geräuchertem Tofu, Guacamole und Himbeer-Balsamico-Essig

Allergeni: 6

€ 16,00

Battuta di manzo con stracciatella e tartufo nero estivo

Beef tartare with stracciatella and black summer truffle

Rindertartar mit Stracciatella und schwarzem Sommertrüffel

Allergeni: 7

€ 18,00

I PRIMI PIATTI

First Courses

Bigoli di pasta fresca, salsa di sarde al Latte, crostini alla lavanda e agone del Garda fritto

Bigoli (pasta), sardines in white sauce, lavender croutons and fried Garda sardine
Bigoli (Nudeln), Sardinen in weiÙe SoÙe, Lavendelcroutons und gebratenen Sardinen

Allergeni: 1-3-4-7

€ 17,00

Tortelloni ripieni di pesce di lago mantecato con burro aromatizzato al limone e timo

Tortelloni (pasta) filled with lake fish creamed with lemon and thyme flavored butter
Tortelloni (Nudeln) mit Seefisch gefüllt, cremig mit Butter mit Zitronen- und Thymiangeschmack

Allergeni: 1-3-4-7

€ 19,00

Risotto scampi, rabarbaro e caviale di aringa

Risotto with scampi, rhubarb and herring caviar (minimum 2 portions)
Risotto mit Scampi, Rhabarber und Heringskaviar (mindestens 2 Portionen)

Allergeni: 2-4-7-9

€ 22,00 P.P. (minimo due porzioni)

Taglierini fatti in casa con polpa di granchio, mascarpone artigianale e zafferano

Homemade taglierini (pasta) with crabmeat, artisanal mascarpone and saffron
Hausgemachte Taglierini (Nudeln) mit Krebsfleisch, Handgemachte Mascarpone und Safran

Allergeni: 1-2-3-7

€ 18,00

Maccheroncini con ragù bianco di vitello e finferli

Maccheroncini with white veal ragout and chanterelles
Maccheroncini mit weißem Kalbsragout und Pfifferlingen

Allergeni: 1-3-9

€ 16,00

Gnocchi di pomodoro ripieni di mozzarella di bufala con concassè di pomodoro e perlage di pesto

Tomato gnocchi stuffed with buffalo mozzarella with tomato concassè and pesto perlage
Tomatengnocchi gefüllt mit Büffelmozzarella mit Tomaten-Concassè und Pesto-Perlage

Allergeni: 1-3-7

€ 16,00

SECONDI

Main Courses

Branzino infornato con pomodorini, capperi, olive e patate (consigliato per due persone, unico pesce di circa 800 gr)

Baked sea bass with cherry tomatoes, capers, olives and potatoes (for 2 people)
Gebackener Wolfsbarsch mit Kirschtomaten, Kapern, Oliven und Kartoffeln (für 2 Personen)

Allergeni: 4

€ 49,00 prezzo per due persone

Filetto di lavarello con verdure alla griglia e olio al prezzemolo

White fish fillet, grilled vegetables, parsley oil
Felchenfilet, gegrilltes Gemüse, Petersilienöl

Allergeni: 4

€ 22,00

Salmerino alpino con crema di cannellini e cicoria saltata

Arctic char with cannellini beans cream and sautéed chicory
Seesaibling mit Cannellinibohnencreme und sautiertem Chicorée

Allergeni: 4

€ 23,00

Tonno in crosta di pistacchi con gazpacho

Pistachio crusted tuna with gazpacho
Thunfisch in Pistazienkruste mit Gazpacho

Allergeni: 4-8-9

€ 21,00

Black cod (Carbonaro dell'Alaska) al forno con caponata di verdure e pinoli tostati

Baked black cod with vegetables "caponata" and toasted pine nuts
Gebackener schwarzer Kabeljau mit Gemüse "Caponata" und gerösteten Pinienkernen

Allergeni: 4-8-9

€ 24,00

Fritto di sarde e pesce persico di lago con verdure in pastella di riso

Fried sardines and lake perch with vegetables in rice batter
Gebratene Sardinen und Seebarsch mit Gemüse in Reisteig

Allergeni: 3-4

€ 18,00

Tagliata di manzo Garronese Veneta con patate e porro al forno

Sliced beef steak with baked potatoes and leeks
Rindergeschnetzeltes mit Bratkartoffeln und Lauch

Allergeni: ---

€ 22,00

CONTORNI E INSALATE

Side dishes and salads

Patate al forno con buccia

Baked potatoes with peel

Ofenkartoffeln mit Schale

Allergeni: ---

€ 6,00

Verdure alla griglia

Grilled vegetables

Gegrilltes Gemüse

Allergeni: ---

€ 7,00

Patate fritte con grana grattugiato e olio al tartufo

Fried potatoes with truffle

Pommes Frites mit Trüffel

Allergeni: ---

€ 8,00

Insalata mista di stagione

Mixed seasonal salad

Gemischter Salat

Allergeni: ---

€ 8,00

La nostra giardiniera

Pickled vegetables in vinegar

Eingelegtes Gemüse in Essig

Allergeni: 9

€7,00

Caprese con mozzarella di bufala, pomodoro, olive taggiasche e perlage di pesto

Caprese with buffalo mozzarella, tomato, Taggiasca olives and pesto perlage

Caprese mit Büffelmozzarella, Tomate, Taggiasca-Oliven und Pesto-Perlage

Allergeni: 7

€ 16,00

Insalatona con misticanza, tonno, olive, uova sode, mais e acciughe

Salad with tuna, olives, boiled egg, corn and anchovies

Salat mit Thunfisch, Oliven, gekochtes Ei, Mais und Sardellen

Allergeni: 3-4

€ 15,00

Poké con code di gamberi, mango, avocado, edamame, sesamo e maionese al passion fruit

Pokè with prawns, basmati rice, mango, avocado, edamame, sesame and passion fruit mayonnaise

Pokè mit Garnelen, Basmatireis, Mango, Avocado, Edamame, Sesam und Passionsfruchtmayonnaise

Allergeni: 2-3-5-6-11

€ 18,00

Selezione di formaggi del Monte Baldo con mostarda

Selection of cheeses with mustard

Auswahl an Käsesorten mit Senf

Allergeni: 1-7-10

€ 16,00

LE PIZZE ALLA PALA

Pinsa romana a lievitazione naturale, cotta su pietra.
Impasto idratato con acqua di mare microfiltrata

Mediterranea con pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe del Cantabrico, olive e capperi

Tomatosauce, mozzarella, Cantabrian anchovies, olives and capers
Tomatensoße, Mozzarella, Sardellen aus Kantabrien, Oliven und Kapern

Allergeni: 1-4

€10,00

Margherita classica

Tomato sauce, mozzarella and oregano
Tomatensoße, Mozzarella und Oregano

Allergeni: 1

€8,00

Prosciutto cotto, champignon freschi, pomodoro e mozzarella fior di latte

Ham, champignons, tomato sauce and mozzarella
Schinken, Champignon, Tomatensoße und Mozzarella

Allergeni: 1

€10,00

Vegetariana

Pomodoro, mozzarella fior di latte e verdure

Tomatosauce, mozzarella and vegetables
Tomatensoße, Mozzarella, Gemüse

Allergeni: 1

€9,00

Gourmet

Culatta di Parma, scaglie di Parmigiano Reggiano e balsamico, stracciatella di burrata e pistacchi

Parma ham, Parmesan flakes and balsamic vinegar, burrata stracciatella and pistachios
Parmaschinken, Parmesanflocken und Balsamico-Essig, Burrata Stracciatella und Pistazien

Allergeni: 1-7-8

€16,50

Non essendo un ristorante predisposto ad incontaminazioni da farine, per celiachia,
diverse allergie ed intolleranze chiedere al personale di sala.

Alcuni prodotti possono essere originariamente congelati o abbattuti da noi
secondo le norme igienico-sanitarie.

Not being a restaurant predisposed to flour contaminations, for celiac disease, different allergies
and intolerances ask the dining room staff.

Some products can be originally frozen or chilled by us according to the sanitary regulations.

Coperto €3,00

AVVISO IMPORTANTE

In questo esercizio vengono serviti alimenti che contengono o possono contenere tra gli ingredienti gli allergeni di seguito riportati nel:
Allegato II del Regolamento UE n.1169/2011
Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

1. Cereali contenenti glutine, (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
- b) malto destrine a base di grano;
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato;
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) lattolo, (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

1. Cereals containing gluten, (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybridised strains) and derived products, except:

- a) wheat-based glucose syrups, including dextrose;
- b) wheat-based dextrin malt;
- c) barley glucose syrups;
- d) cereals used for the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.

2. Crustaceans and crustacean-based products.

3. Eggs and egg products.

4. Fish and fish products, except:

- a) fish gelatin used as a support for vitamin or carotenoid preparations;
- b) gelatin or gelatine used as a clarifier in beer and wine.

5. Peanuts and peanut products.

6. Soybeans and soy products, except:

- a) refined soybean oil and fat;
- b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, natural D-alpha tocopherol succinate;
- c) vegetable oils derived from phytosterols and soy-based esters phytosterols;
- d) vegetable stanol ester produced from soy-based vegetable oil sterols.

7. Milk and milk-based products (including lactose), except:

- a) whey used for the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin;
- b) milk. (including cow's, goat's, sheep's milk, and any type of product derived from them).

8. Nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashew nuts (*Anacardium WESTERN*), pecans [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), macadamia nuts or Queensland nuts, and their products, except for nuts used for making alcoholic spirits, including ethyl alcohol of agricultural origin .

9. Celery and celery products.

10. Mustard and mustard products.

11. Sesame seeds and sesame seed products.

12. Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg / kg or 10 mg / liter in terms of total SO₂ to be calculated for the products as proposed ready for consumption or reconstituted according to the manufacturers' instructions.

13. Lupins and lupine products.

14. Molluscs and shellfish products.

PER I PIU PICCOLI

Kid's Menu

Pasta in bianco

Boiled pasta

Nudeln

Allergeni: 1

€ 6,00

Pasta al pomodoro

Pasta with tomato sauce

Nudeln mit tomatensoße

Allergeni: 1

€ 8,00

Lasagna alla bolognese

Lasagna bolognese

Lasagna bolognese

Allergeni: 1-3-7-9

€ 10,00

Cotoletta e patatine fritte

Cutlet with french fries

Schnitzel mit Pommes

Allergeni: Tutti

€ 11,00