Welcome to Lake Garda!

Benvenuti sul Lago di Garda!
Willkommen am Gardasee!

LIGHT LUNCH

Food menu

Dalle ore 12:00 alle ore 17:45
From 12 p.m. to 5.45 p.m.
Von 12:00 Uhr bis 17:45 Uhr.



AROSA

Salads

Insalate
Salaten

INSALATA A-ROSA [G, H, L] — 18

Mixed Salad leaves with radicchio, cherry tomatoes, walnuts, sweet corn, fennel, carrots, sweet and sour onions and Feta cheese

Insalata mista con radicchio, pomodorini, noci, mais dolce, finocchio, carote, cipolle in agrodolce e Feta

Gemischter Salat mit Radicchio, Kirschtomaten, Walnüssen, Mais, Fenchel, Karotten, süß-sauren Zwiebeln und Feta-Käse

CAESAR SALAD [A, C, G, J] — 18

Romaine lettuce, Grana Padano cheese flakes, crispy garlic croutons, cherry tomatoes, crispy bacon and Caesar dressing

Lattuga, scaglie di Grana Padano, crostini di pane croccanti all'aglio, pomodorini, pancetta croccante e Caesar Dressing

Salat, Grana Padano-Späne, knusprige Knoblauchcroutons, Kirschtomaten, knuspriger Speck und Caesar-Dressing

+ Chicken	| **Pollo** | Hühnerfleisch	**5**
+ Smoked Salmon [D]	| **Salmone affumicato** | Geräucherter Lachs	**7**
+ 5 Prawns [B]	| **5 Gamberi** | 5 Garnelen	**9**

INSALATA NIZZARDA [C, D] — 18

Niçoise salad with tuna, boiled egg, green beans, potatoes, olives, cucumbers, onions, peppers, tomatoes and anchovies

Insalata nizzarda con tonno, uovo sodo, fagiolini, patate, olive, cetrioli, cipolla, peperoni, pomodori e acciughe

Salade niçoise mit Thunfisch, gekochtem Ei, grünen Bohnen, Kartoffeln, Oliven, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Sardellen

Starters

Antipasti
Vorspeisen

VEGAN FOOD

BRUSCHETTA [A] — 14

Toasted bread with fresh tomatoes, oregano and garlic
Pane tostato con pomodori freschi, origano e aglio
Geröstetes Brot mit frischen Tomaten, Oregano und Knoblauch

CAPRESE [G] — 16

Buffalo mozzarella with “vine” tomatoes marinated with extravirgin olive oil and fresh basil
Caprese con mozzarella di bufala, pomodori ramati marinati con olio EVO e basilico fresco
Caprese-Salat mit Büffelmozzarella, marinierten roten Kirschtomaten mit nativem Olivenöl extra und frischem Basilikum

VITELLO TONNATO [C, D] — 19

Slow-cooked veal served with tuna sauce and Salina capers
Girello di vitello cotto a bassa temperatura, servito con salsa tonnata e capperi di Salina
Langsam gegartes Kalb mit Thunfischsauce und Salina-Kapern

CLUB SANDWICH [A, C, J] — 23

Toasted bread with chicken, lettuce salad, tomatoes, mustard mayonnaise, fried egg and bacon. Served with “Dippers” potatoes and pink sauce
Pane tostato con pollo, lattuga, pomodoro, maionese alla senape, uovo fritto e pancetta. Servito con patate “Dippers” e salsa rosa
Geröstetes Brot mit Hähnchen, Blattsalat, Tomaten, Senf-Mayonnaise, Spiegelei und Speck. Serviert mit 'Dippers' Kartoffeln und rosa Sauce

Burgers & Pinse

I nostri Burgers & Pinse Romane
Unsere Burger & Pinse aus Rom

PINSA MARGHERITA [A,G,L] 14

Roman-style pinsa with tomato, mozzarella and basil
Pinsa Romana pomodoro e mozzarella, basilico
Pinsa Romana mit Tomaten und Mozzarella, Basilikum

PINSA PROSCIUTTO [A,G,L] 16

Roman-style pinsa with tomato, mozzarella, Parma ham, Burrata cheese
Pinsa Romana pomodoro e mozzarella, prosciutto crudo, Burrata
Pinsa Romana mit Tomaten und Mozzarella, Rohschinken, Burrata-Käse

PINSA VERDURE [A,G,L] 15

Roman-style pinsa with tomato, mozzarella, mixed grilled vegetables, basil
Pinsa Romana pomodoro e mozzarella, verdure alla griglia miste, basilico
Pinsa Romana mit Tomaten und Mozzarella, gemischtes Grillgemüse,Basilikum

VEGGY BURGER [A, C, G] 23

Grilled vegetable burger with tomatoes, lettuce salad, mozzarella cheese and pink sauce
Served with “Dippers” potatoes and pink sauce
Burger di verdure grigliate, pomodoro, lattuga, mozzarella e salsa rosa
Servito con patate “Dippers” e salsa rosa
Gegrillter Gemüseburger mit Tomaten, Blattsalat, Mozzarella Käse und rosa Sauce
Serviert mit 'Dippers' Kartoffeln und rosa Sauce

BEEF BURGER [A, C, G, J] 25

100% Scottona beef burger, lettuce salad, tomatoes, smoked scamorza cheese, bacon, caramelised onions and BBQ sauce. Served with “Dippers” potatoes and pink sauce
100% Burger di Scottona, lattuga, pomodoro, scamorza affumicata, pancetta, cipolle caramellate e salsa barbecue. Servito con patate “Dippers” e salsa rosa
100 % Scottona-Rindfleisch-Burger, Blattsalat, Tomaten, geräucherter Scamorza-Käse, Speck, karamellisierte Zwiebeln und BBQ-Sauce. Serviert mit „Dippers“-Kartoffeln und rosa Sauce

Pasta

Paste
Nudeln

PASTA [A, C, G. I] — 16

Spaghetti or penne with a choice of sauce: tomato, Bolognaise, carbonara or arrabbiata

Spaghetti o penne con salsa a scelta tra: pomodoro, Bolognese, carbonara o arrabbiata

Spaghetti oder Penne mit einer Sauce nach Wahl: Tomaten, Bolognese, Carbonara oder Arrabbiata

SPAGHETTI [A, D, I] — 24

Artisanal spaghetti served with rich slow-cooked octopus ragù

Spaghetti artigianali serviti con un ricco ragù di polpo cotto a fuoco lento

Handgemachte Spaghetti, serviert mit einem reichhaltigen Ragù aus langsam geschmortem Tintenfisch

RISOTTO [G, I] — 22

Saffron and gorgonzola cheese risotto

Risotto zafferano e gorgonzola DOP

Risotto mit Safran und Gorgonzola-Käse

RAVIOLI [A, C, G] — 20

Ravioli stuffed with ricotta and spinach, served with butter and sage

Ravioli ripieni di ricotta e spinaci, serviti con burro e salvia

Ravioli, gefüllt mit Ricotta und Spinat, serviert mit Butter und Salbei

Soup of the day

Zuppa del giorno
Tagessuppe

ASK OUR SERVICE STAFF FOR THE SOUP OF THE DAY. — 12

CHIEDETE AL NOSTRO PERSONALE LA ZUPPA DEL GIORNO.

FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL NACH DER SUPPE DES TAGES.

Main Course

Portate principali
Hauptgerichte

All main dishes are served with baked potatoes and vegetables of the day
Tutte le portate vengono servite con patate al forno e verdura del giorno
Alle Hauptgerichte werden mit Ofenkartoffeln und Gemüse des Tages serviert.

VEGAN FOOD

VERDURE [A, C, G] — 20

Winter mille-feuille of grilled vegetables with an aromatic herb reduction
Millefoglie invernale di verdure grigliate con riduzione alle erbe aromatiche
Winterliche Millefeuille aus gegrilltem Gemüse mit Kräutersauce

OMBRINA [D, L] — 26

Pan-seared Mediterranean croaker with cherry tomatoes, capers and olives
Ombrina mediterranea cotta in padella con pomodorini, capperi ed olive
In der Pfanne gebratene Mittelmeer-Umberfisch mit Kirschtomaten, Kapern und Oliven

POLLO — 26

Grilled chicken breast
Petto di pollo alla griglia
Gegrilltes Hähnchen

Side Dishes

Contorni / Beilagen

Basmati Rice	Roasted rosemary potatoes	French fries	Grilled vegetables	10
Riso basmati	**Patate al forno con rosmarino**	**Patatine fritte**	**Verdure grigliate**	
Basmatireis	Ofenkartoffeln mit Rosmarin	Pommes frites	Gegrilltes Gemüse	

Desserts

Dolci
Nachspeisen

VEGAN FOOD

FRUTTA — 12
Seasonal fresh fruit mosaic
Mosaico di frutta fresca di stagione Frisches Obstmosaik der Saison

TIRAMISU [A, C, G, L] — 14
A-Rosa Homemade Tiramisu'
Tiramisu' della casa
A-Rosa Hausgemachtes Tiramisu'

TORTA DI ROSE [A, C, G, L,] — 14
"Our own recipe" vanilla-butter rose shaped cake accompanied with vanilla custard
Torta di rose dell' A-Rosa, servita con crema alla vaniglia
A-Rosa-Rosenkuchen, serviert mit Vanillecreme

CROSTATINA [A, C, G, L] — 14
Vanilla cream and fresh mix berries tart
Crostatina con crema pasticcera e frutti di bosco
Törtchen mit Vanillecreme und frischen Beeren

COPPA GELATO [A, C, G, H, K, L, M] — 10
3 scoops
Ask our service staff for the available flavours
3 palline
Chiedete al nostro personale di servizio per i gusti disponibili
3 Kugeln
Fragen Sie unser Servicepersonal nach den verfugbaren Geschmacksrichtungen



aROSA Hotels

Please ask our staff if you have any allergens or intolerances. All prices include VAT.

Nei casi di possibili intolleranze il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.
Tutti i prezzi sono comprensivi di IVA.

Für Informationen zu Allergenen oder

Unverträglichkeiten
wenden Sie sich bitte an unser freundliches Personal.
Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer.