

Welcome to Lake Garda!

Benvenuti sul Lago di Garda!

Willkommen am Gardasee!

ROOM SERVICE MENU

Room service supplement 10 euro per order

Supplemento servizio in camera 10 euro per ordine

Zuschlag Zimmerservice 10 Euro pro Bestellung

Available from 12:00 pm till 9.30 pm

Disponibile dalle 12:00 alle 21.30

Verfügbar von 12:00 Uhr bis 21.30 Uhr

Starters & Salads

Antipasti & Insalate

Vorspeisen & Salaten

LA CAPRESE^G **14**

Buffalo mozzarella, tomato and fresh basil "Caprese"

Caprese con mozzarella di bufala, pomodoro e basilico fresco

Caprese mit Büffelmozzarella, Tomate und frischem Basilikum

PESCE SPADA^{D, L} **16**

Smoked swordfish, radicchio, fennel and citrus fruits gel

Pesce spada affumicato, radicchio, finocchio e gel di agrumi

Geräucherter Schwertfisch, Radicchio, Fenchel und Zitrusfruchtgel

CARNE SALADA^{H, I, L} **18**

"Carne salada" on a crunchy mixed salad, celery, apples and walnuts

Carne salada su un letto di insalatina croccante, sedano, mele e noci

„Carne Salada“ auf einem Bett aus knackigem Salat, Staudensellerie, Äpfeln und Walnüssen

CAESAR SALAD^{A, C, D, L} **18**

Romaine lettuce, Grana Padano cheese, crispy bread croutons, chives, crispy bacon and Caesar dressing

Lattuga, scaglie di Grana Padano, crostini di pane croccanti, erba cipollina, pancetta croccante e Caesar Dressing

Kopfsalat, Grana Padano-Flocken, knusprige Brotcroutons, Schnittlauch, knuspriger Speck und Caesar-Dressing

+ Chicken^L | Pollo | *Hühnerfleisch* 3

+ Prawns^B | Gamberi | *Garnelen* 5

INSALATA A-ROSA^{G, H, J, L} **18**

Rocket, radicchio, lamb's lettuce, toasted hazelnuts, sweet & sour dried figs and apricots, sun dried tomato and gratinated goat cheese

Rucola, radicchio, songino, nocciole tostate, fichi ed albicocche disidratate in agrodolce, pomodori secchi e caprino gratinato

Rucola, Radicchio, Feldsalat, geröstete Haselnüsse, getrocknete Feigen und Aprikosen in süß-saurer-Soße, sonnengetrocknete Tomaten und Ziegenkäsegratin

Mixed Boards

Nostri Taglieri

Gemischte Tafeln

A-ROSA A, G, L

20

Cold meats selection from Tremosine, stracciatella and Gorgonzola cheeses, olives tapenade and pickled grilled artichokes. Served with warm home baked focaccia

Tagliere di salumi di Tremosine, stracciatella di burrata, Gorgonzola, pate' di olive e carciofini grigliati sott'olio. Servito con focaccina

Auswahl an Fleischwaren aus Tremosine, Stracciatella und Gorgonzola-Käse, Oliven-Tapenade und eingelegte gegrillte Artischocken Serviert mit „Focaccia“

I FORMAGGI A, G, H, L

22

Selection of local cheeses from Tremosine, served with honey, nuts, grapes, homemade orange marmalade and home baked focaccia

Tavolozza di formaggi di Tremosine, accompagnati da miele, noci, uva, marmellata di arance fatta in casa e focaccina

Auswahl an lokalen Käsesorten aus Tremosine, serviert mit Honig, Nüssen, Trauben, hausgemachter Orangenmarmelade und „Focaccia“

Sandwiches

Panini

Belegte Broetchen

FOCACCIA A, C, G, L

18

Home baked focaccia bread with basil-sun dried tomato mayonnaise, Parma ham, buffalo mozzarella and rocket leaves

Focaccia con maionese ai pomodori secchi e basilico, prosciutto crudo di Parma, mozzarella di bufala e rucola

Focaccia mit Mayonnaise aus getrockneten Tomaten und Basilikum, Parmaschinken, Büffelmozzarella und Rucola

BURGER A, C, G, J, L

20

100% Beef burger, lamb's lettuce, radicchio, taleggio cheese, truffle mayonnaise and sun dried tomato, served with "Deepers" potatoes

Burger di bovino adulto, songino, radicchio, taleggio, maionese al tartufo e pomodori secchi, servito con patate "Deepers"

Rindfleisch-Burger, Songino, Radicchio, Taleggio-Käse, Trüffel-Mayonnaise und sonnengetrocknete Tomaten, serviert mit 'Deepers' Kartoffeln

Soup of the day

Zuppa del giorno

Tagessuppe

ASK OUR SERVICE STAFF FOR THE SOUP OF THE DAY.

CHIEDETE AL NOSTRO PERSONALE DI SERVIZIO LA ZUPPA DEL GIORNO.

FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL NACH DER SUPPE DES TAGES.

8

Pasta & Risotto

Paste & Risotto

Nudeln & Risotto

SPAGHETTI ^{A, L}

Spaghetti pasta with tomato sauce & fresh basil

Spaghetti al pomodoro e basilico

Spaghetti mit Tomate und Basilikum

14

PENNE ^{A, L}

Durum wheat penne pasta with spicy tomato sauce, garlic and parsley

Penne all'arrabbiata

Penne mit pikanter Tomatensoße, Knoblauch und Petersilie

14

TAGLIATELLE ^{A, E, I, L}

Homemade egg dough tagliatelle with Bolognese style ragout

Tagliatelle fatte in casa alla Bolognese

Hausgemachte Tagliatelle mit Bolognese-Soße

14

RISOTTO ^{G, I, L}

Carnaroli risotto with saffron, bone marrow and red wine reduction

Risotto alla Milanese con zafferano, midollo e riduzione di vino rosso

Carnaroli-Risotto mit Safran, Rindermark und Rotweinreduktion

18

Main Course

Portate principali

Hauptgerichte

SALMONE D, G, L

24

Baked fresh salmon fillet with gratinated fennel and sweet & sour orange jam

Darna di salmone al forno con finocchio gratinato e marmellata agrodolce di arance

Gebackenes frisches Lachsfilet mit gratiniertem Fenchel und süß-saurer Orangenmarmelade

MANZO L

29

Grilled and sliced Angus beef sirloin steak, red wine braised radicchio, rocket and Grana Padano flakes

Tagliata di controfiletto d' Angus, Radicchio Trevigiano brasato al vino rosso, rucola e scaglette di Grana Padano

Geschnittenes Angus-Rinderlendensteak, geschmorter Radicchio in Rotwein, Rucola und Grana Padano Flocken

COUS COUS A, L, K

22

Saffron cous cous with roasted vegetables, chick peas hummus, pumpkin purea, dehydrated fruits and nuts

Cous cous allo zafferano con verdure arrostate, hummus di ceci, crema di zucca, frutta secca e frutta disidratata

Safran-Couscous mit gebratenem Gemüse, Kichererbsen-Hummus, Kürbiscreme, getrockneten und dehydrierten Früchten

From our oven

Dal nostro forno

Aus unserer Oven

MARGHERITA ^{A, G, L}

12

Tomato, mozzarella and fresh basil

Pomodoro, mozzarella e basilico

Tomate, Mozzarella-Käse und Basilikum

PROSCIUTTO & FUNGHI ^{A, G, L}

14

Tomato, mozzarella, cooked ham, champignon and porcini mushrooms

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignon e porcini

Tomate, Mozzarella-Käse, gekochter Shinken, Champignon und Steinpilze

VEGETARIANA ^{A, G, L}

14

Tomato, mozzarella, aubergines, courgettes, peppers, red onion, radicchio and champignon mushrooms

Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni, cipolla rossa, radicchio e champignons

Tomate, Mozzarella-Käse, Auberginen, Zucchini, Paprika, rote Zwiebeln, Radicchio und Champignons

BUFALA & PARMA ^{A, G, L}

16

Tomato, mozzarella, Parma ham, buffalo mozzarella

Pomodoro, mozzarella, Prosciutto crudo di Parma, mozzarella di bufala

Tomate, Mozzarella-Käse, Parmaschinken, Büffelmozzarella Käse

GARDASEE A-ROSA ^{A, B, D, G, L}

18

Mozzarella, burrata, smoked salmon, prawn tails and rocket leaves

Mozzarella, burrata, salmone affumicato, code di gambero e rucola

Mozzarella-Käse, Burrata-Käse, Räucherlachs, Krabbenschwänze und Rucola

Desserts

Dolci

Nachspeisen

FRUTTA

Seasonal fresh fruit mosaic

Mosaico di frutta fresca di stagione

Frisches Obstmosaik der Saison

12

TIRAMISU A, C, G, L

A-Rosa Homemade Tiramisu'

Tiramisu' della casa

A-Rosa Hausgemachtes Tiramisu'

14

TORTA DI ROSE A, C, G, L,

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

14

CROSTATINA A, C, G, L

Vanilla cream and fresh strawberries tart

Crostatina con crema pasticcera e fragole fresche

Torte mit Vanillecreme und frischen Erdbeeren

14

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.

Allergens [Allergeni | **Allergene**]

A	Cereals containing gluten (Wheat, spelt, rye, barley, oats) [Cereali contenenti glutine (Grano, farro, segale, orzo, avena) <i>glutenhaltiges Getreide (Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer)</i>]
B	Crustaceans and products thereof [Crostacei e prodotti derivati <i>Krebstiere & daraus gewonnene Erzeugnisse</i>]
C	Eggs and products thereof [Uova e prodotti derivati <i>Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse</i>]
D	Fish and products thereof [Pesce e prodotti derivati <i>Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse</i>]
E	Peanuts and products thereof [Arachidi e prodotti derivati <i>Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse</i>]
G	Milk and products thereof [Latte e prodotti derivati <i>Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse</i>]
I	Celery and products thereof [Sedano e prodotti derivati <i>Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse</i>]
J	Mustard and products thereof [Senape e prodotti derivati <i>Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse</i>]
L	Sulfur dioxide and sulfites [Anidride solforosa e solfiti <i>Schwefeldioxid und Sulphite</i>]