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 9.15 pm

Disponibile dalle 12:00 alle 21.15

Verfügbar von 12:00 Uhr bis 21.15 Uhr

Salads & Starters

Insalate & Antipasti
Salaten & Vorspeisen

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**

VEGAN FOOD

BRUSCHETTA [A] — 14

Toasted bread with fresh tomatoes, oregano, garlic, and basi

Pane tostato con pomodori freschi, origano, aglio e basilico

Geröstetes Brot mit frischen Tomaten, Oregano, Knoblauch und Basilikum

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

Burgers

Burger
Bürger

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, 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

Board & Sandwiches

Taglieri e panini
Belegte Brötchen und Platten

TOAST A, G, J — 16

Classic toast with cooked ham and cheese, cocktail sauce, served with “Dippers” potatoes

Toast classico prosciutto cotto e formaggio , salsa rosa servito con patate “Dippers”

Klassischer Toast mit gekochtem Schinken und Käse, Cocktailsauce, serviert mit „Dippers“-Kartoffeln

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

TAGLIERE A-ROSA A, G, I, L — 28

Selection of local cold cuts and cheeses, accompanied by homemade pickled vegetables, walnuts, grapes and sun-dried tomatoes. Served with warm focaccia and jam of the day made by our chef

Selezione di salumi e formaggi locali, accompagnata da una giardiniera di verdure sott'aceto fatte in casa, noci, uva e pomodori secchi. Servita con focaccia tiepida e marmellata del giorno fatta dal nostro chef

Auswahl an lokalen Wurstwaren und Käsesorten, begleitet von hausgemachtem eingelegten Gemüse, Walnüssen, Trauben und sonnengetrockneten Tomaten. Serviert mit warmer Focaccia und Marmelade des Tages, hergestellt von unserem Küchenchef

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

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 cheese and spinach, served with butter and sage
Ravioli ripieni di ricotta e spinaci, serviti con burro e salvia
Ravioli, gefüllt mit Ricotta-Käse 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.

MANZO [G, L] — 32

Sliced beef tagliata with rocket, Grana cheese, cherry tomatoes, and balsamic vinegar
Tagliata di manzo, rucola, grana, pomodorini e aceto balsamico
Rindfleisch-Tagliata mit Rucola, Grana, Kirschtomaten und Balsamico-Essig

BRANZINO [D] — 28

Pan-seared sea bass over sautéed chicory with garlic, olive oil & chili pepper
Branzino scottato in padella su un letto di cicoria saltata con aglio, olio e peperoncino
Gebratener Wolfsbarsch auf einem Bett aus sautiertem Chicorée mit Knoblauch, Olivenöl und Chili

MELANZANA [G] — 24

Eggplant parmigiana
Melanzana alla parmigiana
Auberginen-Parmigiana

From our oven

Dal nostro forno
Aus unserem Oven

MARGHERITA A, G, L — 12

Tomato, mozzarella cheese and fresh basil
Pomodoro, mozzarella e basilico
Tomaten, Mozzarella-Käse und Basilikum

DIAVOLA A, G, L — 14

Tomato, mozzarella cheese, spicy salami and fresh basil
Pomodoro, mozzarella, salame piccante e basilico
Tomaten, Mozzarella-Käse, scharfe Salami und Basilikum

VEGETARIANA A, G, L — 14

Tomato, mozzarella cheese, aubergines, courgettes, peppers, red onion and champignon mushrooms
Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni, cipolla rossa e champignons
Tomaten, Mozzarella-Käse, Auberginen, Zucchini, Paprika, rote Zwiebeln und Champignons

TONNO E CIPOLLE A, D, G, L — 14

Tomato, mozzarella, tuna and red onion from Tropea
Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla rossa di Tropea
Tomaten, Mozzarella-Käse, Thunfisch und rote Zwiebeln aus Tropea

GORGONZOLA, NOCI & PERE A, G, H, L — 16

Mozzarella cheese, Gorgonzola cheese, walnuts and pears
Mozzarella, Gorgonzola, noci e pere
Mozzarella-Käse, Gorgonzola-Käse, Walnüsse und Birnen

BUFALA & PARMA A, G, L — 16

Tomato, buffalo mozzarella cheese, Parma ham and cherry tomatoes
Pomodoro, mozzarella di bufala, Prosciutto crudo di Parma e pomodorini
Tomaten, Büffelmozzarella Käse, Parmaschinken und Kirschtomaten

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'

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

Ask our service staff for the available flavours
Chiedete al nostro personale di servizio per i gusti disponibili
Fragen Sie unser Servicepersonal nach den verfugbaren Geschmacksrichtungen

---

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 Personal.
Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer.

Allergens [Allergeni | ***Allergene]***

A Cereals containing gluten (Wheat, spelt, rye, barley, oats)
[Cereali contenenti glutine (Grano, farro, segale, orzo, avena) | *glutenhaltiges Getreide (Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer)]*
B Crustaceans and products thereof [Crostacei e prodotti derivati | *Krebstiere & daraus gewonnene Erzeugnisse]*
C Eggs and products thereof [Uova e prodotti derivati | *Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse]*
D Fish and products thereof [Pesce e prodotti derivati | *Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse]*
E Peanuts and products thereof [Arachidi e prodotti derivati | *Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse]*
F Soybeans and products thereof [Soia (fagioli di soia) e prodotti derivati | *Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse]*
G Milk and products thereof [Latte e prodotti derivati | *Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse]*
H Tree nuts [Frutta a guscio | *Schalenfrüchte]*
I Celery and products thereof [Sedano e prodotti derivati | *Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse]*
J Mustard and products thereof [Senape e prodotti derivati | *Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse]*
K Sesame seeds and products thereof [Semi di sesamo e prodotti derivati | *Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse]*
L Sulfur dioxide and sulfites [Anidride solforosa e solfiti | Schwefeldioxid und Sulphite *]*
M Lupin and products thereof [Lupini e prodotti derivati | *Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse]*
N Mollusks and products thereof [Molluschi e prodotti derivati | *Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse]*

Water

Acqua | Wasser

ACQUA TAVINA NATURALE / FRIZZANTE	0.5 l	4	0.75 l	7
ACQUA SAN PELLEGRINO			0.75 l	8
ACQUA PANNA			0.75 l	8

Beer

Birra | Bier

Beer bottle
Birra in bottiglia
Flaschenbier

MESSINA CRISTALLI DI SALE	0.33 l	7
BECK'S ANALCOLICA	0.33 l	7
PAULANER HEFE ANALCOLICA	0.5 l	9

Soft drinks

Bevande analcoliche | Soßgetränke

TASSONI BIO TONICA SUPERFINE| TONICA AL CEDRO | LIMONATA | POMPELMO SODA | CEDRATA ZERO | CEDRATA | GINGER ALE | GINGER BEER	0.2 l	6
COCA COLA | COLA ZERO	0.2 l	6
FANTA | SPRITE	0.2 l	6
LEMON SODA	0.3 l	6
ESTATHÈ LEMON | PEACH [LIMONE | PESCA ZITRONE | PFIRSICH]	0.2 l	6
YOGA SUCCHI JUICES: GREEN APPLE | PEAR | APRICOT BLUEBERRIES | PEACH [MELA VERDE | PERA | ALBICOCCA | MIRTILLI | PESCA | SAFT: GRÜNER APFEL | BIRNE | APRIKOSE | BLAUBEEREN | PFIRSICH]	0.2 l	6
CRODINO | SANBITTER	0.1 l	7

Classic Cocktails

Cocktails Classici
Klassische Cocktails

ALL APERITIVIES COOLERS, DAIQUIRIS, COBBLERS, SMASHES AND MORE...	18
ALL MARTINIS FROM THE MOST CLASSICAL TO THE MOST TRENDY	18
ALL DIGESTIVES COFFES, FIZZES, SOURS AND MORE...	18
ALL LONG DRINKS COLADAS, JULEPS, MULES, PUNCHES, TIKIS	18
ALL FAMOUS SPARKLINGS top up with Taittinger Brut BELLINI, ROSSINI, PUCCINI, KIR AND MORE...	20
LUXURY MARTINIS Premium Spirits Martini's	20
ALL FAMOUS MOCKTAILS VIRGIN MOJITO, VIRGIN COLADA, VIRGIN MARY AND MORE...	12

Wines

Vini | Weine

		0.125 l	0.375 l	0.75 l
Champagne **Champagne** Champagne	TAITTINGER PRESTIGE BRUT 40%Chardonnay, 60%Pinot Nero & Meunier	19	70	120
	TAITTINGER PRESTIGE BRUT ROSE' Chardonnay 93%, Pinot Nero 7%	24	80	150
Sparkling **Frizzante** Schaumwein	PROSECCO DOC EXTRA DRY "TORRE DEI VESCOVI" Glera, Veneto	8		35
	FRANCIACORTA BRUT BDB ROMANTICA Chardonnay – Lombardia	10		59
white **Bianco** weiß	LUGANA DOC BIO - LA MERIDIANA Turbiana di Lugana – Lombardia	9		39
	CHARDONNAY DOC BIO LA MERIDIANA Chardonnay – Lombardia	9		39
	VERDICCHIO "LE VAGLIE" SANTA BARBARA Verdicchio – Marche	9	18	39
rosé **rosato** rosé	VALTENESI CHIARETTO BIO LA MERIDIANA Groppello, Marzemino, Barbera - Lombardia	9		42
red **rosso** rot	SESELLE VALTENESI DOC TURINA Groppello, Rebo - Lombardia	9		48
	REBO BENACO BRESCIANO - DELAI Rebo – Lombardia	9	25	51
	VALPOLICELLA RIPASSO DOC Corvina, Corvinone, Rondinella - Veneto	9		50
sweet **dolce** süss	MOSCATO D'ASTI DOCG Moscato – Piemonte	10		45