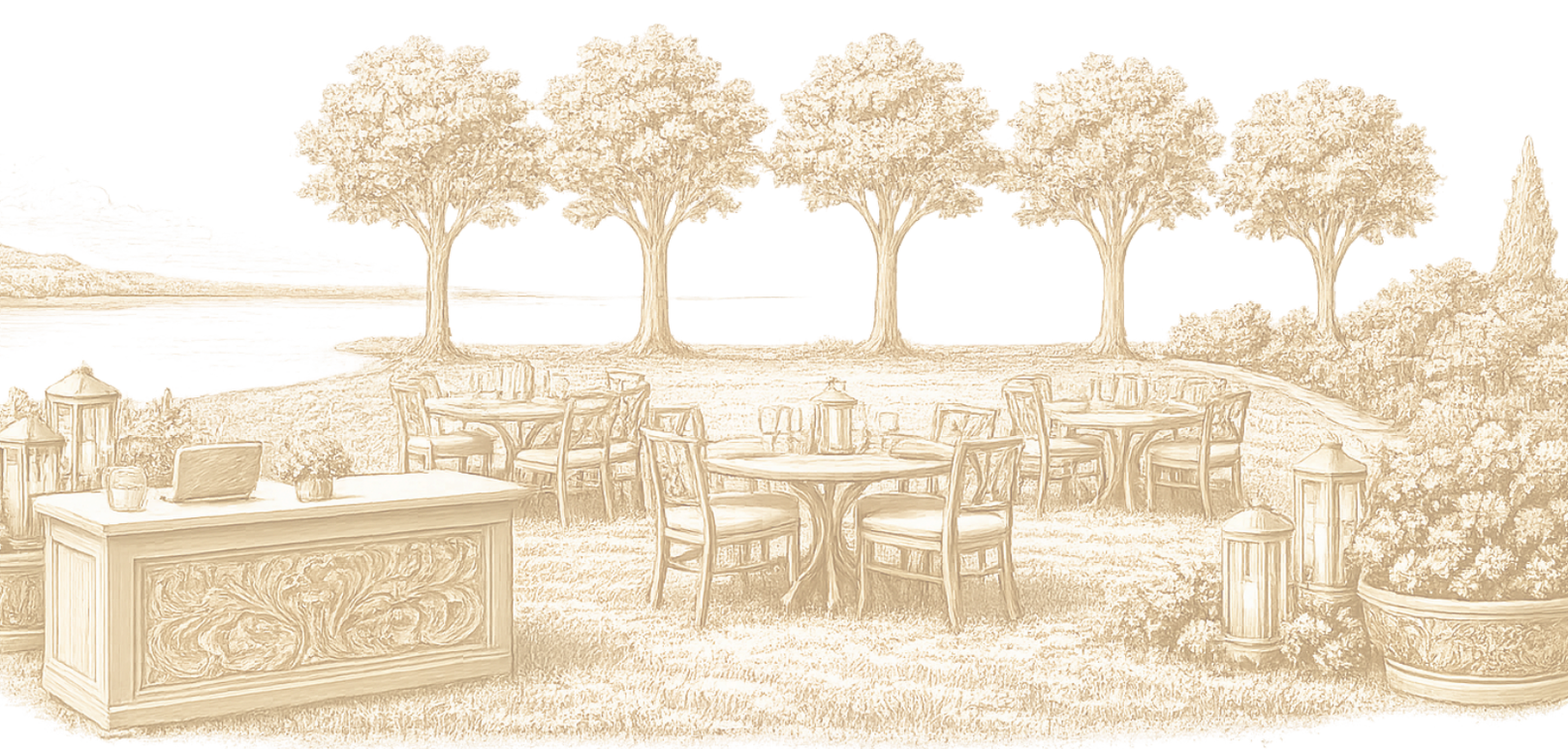
Welcome to Lake Garda!

Benvenuti sul Lago di Garda!
Willkommen am Gardasee!

BISTROT
LA TRATTORIA
BY THE GARDEN
aROSA

Dalle ore 18:00 alle ore 21:15
From 6:00 p.m. to 9.15 p.m.
Von 18.00 Uhr bis 21.15 Uhr.



Benvenuti!

Prima di tuffarvi nel menu, lasciatevi coccolare da un aperitivo pensato proprio per voi: un piccolo brindisi su misura per stuzzicare il palato e dare il via al divertimento.

Bevor ihr euch ins Menü stürzt, lasst euch von einem Aperitif verwöhnen, der ganz für euch gedacht ist: ein kleiner, maßgeschneiderter Auftakt, der den Gaumen kitzelt und den Spaß beginnen lässt.

Before you dive into the menu, let yourself be spoiled with an aperitif crafted just for you: a little tailor-made start to tease your palate and get the fun going.



CHAMPAGNE TELMONT

TELMONT RESERVE BRUT 18

Chardonnay 43%, Pinot Nero 20%, Pinot Meunier 37%
Vallèe de la Marne - 36 months on the lees

KIR ROYAL 19

Creme de Cassis , Telmont Brut

CLASSIC COCKTAIL CHAMPAGNE 20

Sugar, angostura, Cognac Remy Martin, Telmont Brut

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

Starters

Antipasti
Vorspeisen

VEGAN FOOD

BRUSCHETTA [A] — 14

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

MILLEFOGLIE [A, C, G] — 17

Layered wild mushrooms and melted fresh mozzarella
Millefoglie di funghi di stagione e mozzarella fresca
Millefeuille aus Pilzen der Saison und frischem Mozzarella

INSALATA DI POLPO [R, L] — 18

Octopus salad with chickpea hummus and sweet-and-sour pickled vegetables
Insalata di polpo, humus di ceci e giardiniera di verdure agrodolce
Oktopussalat mit Kichererbsen-Hummus und süß-sauer eingelegtem Gemüse

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

BATTUTA [C, L] — 25

Hand-cut beef tartare with truffled egg sauce, sweet-and-sour crispy onion, and crunchy bread chips
Battuta a coltello con salsa all'uovo tartufato, cipolla croccante agrodolce e chips di pane croccante
Messergehacktes Rindertatar mit Trüffel-Eisauce, süß-sauren knusprigen Zwiebeln und knusprigen Brotchips

Mixed Boards

I nostri Taglieri
Gemischte Tafeln

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

FORMAGGI LOCALI DEL GARDA A, G, I, L — 24

Selection of local cheeses, including six varieties from the Garda region: matured cow's milk Garda, cow's milk Tremosine, truffle-flavoured Tremosine, Tignale with Garda lemon, blue goat's cheese, and Pecorino Fioretto, served with Rubinia honey and fig mostarda

Selezione di formaggi locali, 6 tipologie di formaggi del Garda: Garda Stagionato vaccino, Tremosine vaccino, Tremosine tartufato, Tignale al limone del Garda, Blu di capra, Pecorino Fioretto, servito con Miele di Rubinia, mostarda di fichi

Auswahl an lokalen Käsesorten, 6 Käsesorten aus der Gardasee-Region: gereifter Kuhmilchkäse aus Garda, Kuhmilchkäse aus Tremosine, Trüffelkäse aus Tremosine, Zitronenkäse aus Tignale, Ziegenblauschimmelkäse, Pecorino Fioretto, serviert mit Rubinia-Honig und Feigenmostarda

Pasta & Risotto

Paste & Risotto
Nudeln & Risotto

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

BIGOLI A, C, D, H, I — 29

Fresh bigoli pasta with red mullet ragù, raisins, pine nuts & wild fennel
Bigoli con ragù di triglia, uvetta, pinoli e finocchio selvatico
Frische Bigoli mit Ragout aus Meerbarbe, Rosinen, Pinienkernen und wildem Fenchel

PACCHERO A, G, I — 20

Pacchero alla sorrentina with tomato, basil, and burrata cream
Pacchero alla sorrentina con pomodoro, basilico e crema di burrata
Pacchero nach Sorrentina-Art mit Tomaten, Basilikum und Burrata-Creme

RISOTTO B, G, I — 24

Carnaroli risotto with lime, summer truffle, and shrimp tartare.
Risotto carnaroli, lime, tartufo estivo e tartare di gamberi
Carnaroli-Risotto mit Limette, Sommertrüffel und Garnelen-tatar

PENNONI A, I, L — 22

Pennoni pasta with white meat ragù and seasonal mushrooms
Pennoni con ragù di carne bianca e funghi di stagione
Pennoni-Nudeln mit Ragout aus weißem Fleisch und saisonalen Pilzen

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.

Snack Selection

Nostri Snack
Auswahl an Snacks

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

Grill Selection

Le Nostre Specialità alla Griglia (su prenotazione con 24 ore di anticipo)
Unsere Spezialitäten vom Grill (nach vorheriger Reservierung (mindestens 24 Stunden im Voraus)

All 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.

TOMAHAWK — 90

Irish Angus – 1.2 kg, recommended for 2 people
Angus Irlandese - 1,2 Kg suggerito per 2 persone
Irisches Angus-Rind – 1,2 kg, empfohlen für 2 Personen

COSTATA — 38

Irish Angus Steak, 500g
Angus Irlandese 500 gr
Irisches Angus-Rinderrippenstück 500 g

RIBEYE — 34

Irish Angus Ribeye, 350g
Angus Irlandese 350gr
Irisches Angus-Ribeye, 350 g

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

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

AGNELLO — 36

Grilled lamb chops (5 pcs / ~700g) served with Chimichurri sauce
Costolette di agnello alla griglia (5 pezzi / ~700 g) accompagnate da salsa Chimichurri
Gegrillte Lammkoteletts (5 Stück / ~700 g) mit Chimichurri-Sauce

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

TONNO D — 36

Seared tuna steak (200g) served with seasonal accompaniment
Trancio di tonno (200g) scottato e servito con contorni di stagione
Gebratenes Thunfischsteak (200g), serviert mit Beilagen der Saison

MELANZANA G — 24

Eggplant parmigiana
Melanzana alla parmigiana
Auberginen-Parmigiana

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	

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

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

RÉMY MARTIN COGNAC FINE CHAMPAGNE

"Pair with 1 cl of Louis XIII Cognac for a total of 100 euros
Abbina 1 cl di Louis XIII Cognac for a total of 100 euro
Kombinieren Sie 1 cl Louis XIII Cognac für insgesamt 100 Euro

BISTROT

LA TRATTORIA

BY THE GARDEN

aROSA

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]*



aROSA Hotels

V. 03.06.2026