

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

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 GAMBERI & FARRO^{A, B}

22

Spelt with seasonal vegetables and fruit, tomato coulis and shrimps marinated with Garda Lake lemon

Farro con verdure e frutta di stagione, coulis di pomodoro e gamberi marinati al limone del Lago di Garda

Dinkel mit Gemüse und Obst der Saison, Tomatencoulis und marinierte Garnelen mit Zitronen vom Gardasee

Starters

Antipasti

Vorspeisen



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 "Oxheart" tomatoes and cherry tomatoes
marinated with garlic and fresh basil

**Caprese con mozzarella di bufala, pomodori "Cuore di Bue" e
pomodorini marinati con aglio e basilico fresco**

Büffelmozzarella mit „Ochsenherztomaten“ und Kirschtomaten,
mariniert mit Knoblauch und frischem Basilikum

VITELLO TONNATO^{C, D}

18

Slow-cooked veal served with tuna sauce, coffee powder and Salina capers

**Girello di vitello cotto a bassa temperatura, servito con salsa tonnata, caffè in
polvere e capperi di Salina**

Langsam gegartes Kalb mit Thunfischsauce, Kaffeepulver und Salina-Kapern

Sandwiches

Panini

Belegte Broetchen

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

FOCACCIA ^{A, G, H}

23

Home baked focaccia bread with Parma ham, buffalo mozzarella cheese, tomatoes and basil pesto. Served with "Dippers" potatoes and pink sauce

Focaccia fatta in casa con prosciutto di Parma, mozzarella di bufala, pomodori e pesto di basilico. Servito con patate "Dippers" e salsa rosa

Hausgemachte Focaccia mit Parmaschinken, Büffelmozzarella Käse, Tomaten und Basilikum-Pesto. Serviert mit 'Dippers' Kartoffeln und rosa Sauce

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

Pasta

Paste
Nudeln

PASTA^{A, C, G, I}

16

Spaghetti or penne with a choice of sauce: tomato, Bolognese, 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

TROFIE^{A, G, H}

18

Trofie with pesto Genovese, green beans and potatoes

Trofie al pesto Genovese con fagiolini e patate

Trofie mit Pesto Genovese, grünen Bohnen und Kartoffeln

RAVIOLI^{A, C, G}

20

Ravioli stuffed with ricotta cheese and spinach, with butter, sage and Parmigiano Reggiano cheese

Ravioli ripieni di ricotta e spinaci, con burro, salvia e Parmigiano Reggiano

Mit Ricotta und Spinat gefüllte Ravioli mit Butter, Salbei und Parmigiano Reggiano

Soup of the day

Zuppa del giorno
Tagessuppe

ASK OUR SERVICE STAFF FOR THE SOUP OF THE DAY.

CHIEDETE AL NOSTRO PERSONALE LA ZUPPA DEL GIORNO.

FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL NACH DER SUPPE DES TAGES.

12

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.

ORATA^D

26

"Mediterranean style" Sea bream fillet with cherry tomatoes, olives and capers

Filetto di orata "alla mediterranea" con pomodorini, olive e capperi

Nach „Mediterraner Art“ Seebrassenfilet mit Kirschtomaten, Oliven und Kapern



COUS COUS^{A, H}

28

Bowl of saffron and cinnamon flavoured cous cous with roasted vegetables, chickpeas, dehydrated fruits and nuts

Bowl di Cous cous aromatizzato allo zafferano e alla cannella con verdure arrosto, ceci, frutta secca e noci

Couscous mit Safran- und Zimtaroma, geröstetem Gemüse, Kichererbsen, getrockneten Früchten und Nüssen

MANZO^G

32

Grilled and sliced Angus beef sirloin steak, rocket, Grana Padano cheese flakes and cherry tomatoes

Tagliata di controfiletto d'Angus con rucola, scagliette di grana Padano e pomodorini

Gegrilltes und in Scheiben geschnittenes Angus-Rindslendensteak, Rucola, Grana Padano-Käseflocken und Kirschtomaten

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, zucchini, 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



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

CROSTATINA

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

14

COPPA GELATO

A, C, G, H, K, L, M
Ask our service staff for the available flavours
Chiedete al nostro personale di servizio per i gusti disponibili
Fragen Sie unser Servicepersonal nach den verfügbaren Geschmacksrichtungen

10

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	0.2l	6
TONICA SUPERFINE TONICA AL CEDRO LIMONATA POMPELMO SODA CEDRATA ZERO CEDRATA GINGER ALE GINGER BEER		
COCA COLA COLA ZERO	0.2l	6
FANTA SPRITE	0.2l	6
LEMON SODA	0.3l	6
ESTATHÈ	0.2l	6
LEMON PEACH [LIMONE PESCA ZITRONE PFIRSICH]		
YOGA SUCCHI	0.2l	6
JUICES: GREEN APPLE PEAR APRICOT BLUEBERRIES PEACH [MELA VERDE PERA ALBICOCCA MIRTILLI PESCA SAFT: GRÜNER APFEL BIRNE APRIKOSE BLAUBEEREN PFIRSICH]		
CRODINO SANBITTER	0.1l	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	0.75 l
Champagne Champagne Champagne	TAITTINGER PRESTIGE BRUT 40%Chardonnay, 60%Pinot Nero & Meunier	<u>19</u>	<u>120</u>
	TAITTINGER PRESTIGE BRUT ROSE' Chardonnay 93%, Pinot Nero 7%	<u>24</u>	<u>150</u>
Sparkling Frizzante Schaumwein	PROSECCO DOC EXTRA DRY "TORRE DEI VESCOVI" Glera, Veneto	<u>8</u>	<u>35</u>
	FRANCIACORTA BRUT BDB ROMANTICA Chardonnay - Lombardia	<u>10</u>	<u>59</u>
white Bianco weiß	LUGANA DOC BIO - LA MERIDIANA Turbiana di Lugana - Lombardia	<u>9</u>	<u>39</u>
	CHARDONNAY DOC BIO LA MERIDIANA Chardonnay - Lombardia	<u>9</u>	<u>39</u>
	VERDICCHIO "LE VAGLIE" SANTA BARBARA Verdicchio - Marche	<u>9</u>	<u>39</u>
rosé rosato rosé	VALTENESI CHIARETTO BIO LA MERIDIANA Groppello, Marzemino, Barbera - Lombardia	<u>9</u>	<u>42</u>
red rosso rot	SESELLE VALTENESI DOC TURINA Groppello, Rebo - Lombardia	<u>9</u>	<u>48</u>
	REBO BENACO BRESCIANO - DELAI Rebo - Lombardia	<u>9</u>	<u>51</u>
	VALPOLICELLA RIPASSO DOC Corvina, Corvinone, Rondinella - Veneto	<u>9</u>	<u>50</u>
sweet dolce süss	MOSCATO D'ASTI DOCG Moscato - Piemonte	<u>10</u>	<u>45</u>