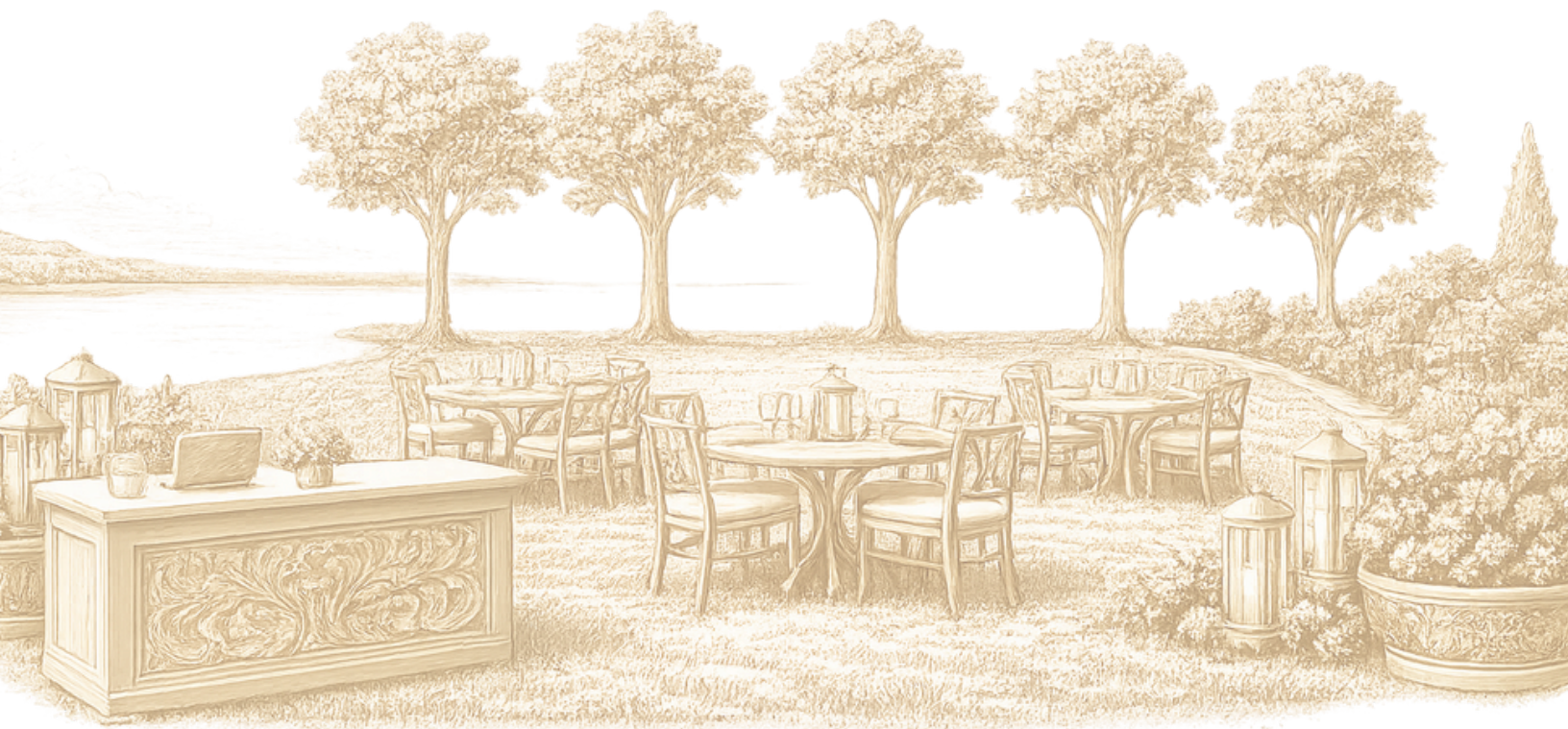


Welcome to Lake Garda!

Benvenuti sul Lago di Garda!
Willkommen am Gardasee!



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.



TELMONT RESERVE BRUT

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

18

KIR ROYAL

Crème de Cassis, Telmont Brut

19

CLASSIC COCKTAIL CHAMPAGNE

Sugar, angostura, Cognac Remy Martin, Telmont Brut

20



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



BRUSCHETTA^A

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

14

MILLEFOGLIE CAPRESE^{A,G}

Fried aubergine chips, beefsteak tomatoes, Battipaglia mozzarella and Ligurian basil sauce

Chips di melanzane fritte, pomodoro cuore di bue, mozzarella di Battipaglia e salsa al basilico ligure

Frittierte Auberginchips, Ochsenherztomaten, Mozzarella aus Battipaglia und ligurische Basilikumsauce

16

INSALATA DI POLPO^{R, L}

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

18

BATTUTA^C

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.

25

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, 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

SPAGHETTONE^{A, R}

32

Square spaghetti with Manila clams and yellow and red tomatoes.

Spaghettone quadrato con vongole veraci e pomodorini gialli e rossi

Quadratische Spaghetti mit Venusmuscheln sowie gelben und roten Tomaten.

PACCHERO^{A, G}

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}

24

Carnaroli risotto with lime, summer truffle, and shrimp.

Risotto carnaroli, lime, tartufo estivo e gamberi

Carnaroli-Risotto mit Limette, Sommertrüffel und Garnelen.

PENNONI^{A, O}

22

Pennoni pasta with lamb ragù and Roman mint.

Pennoni al ragù di agnello e mentuccia romana

Pennoni mit Lammragout und römischer Minze.

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

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

Irishes Angus-Rind – 1,2 kg, empfohlen für 2 Personen

COSTATA

38

Irish Angus Fillet Steak, 500g

Angus Irlandese 500 gr

Irishes Angus-Rinderrippenstück 500 g

RIBEYE

34

Irish Angus Ribeye, 350g

Angus Irlandese 350gr

Irishes 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.

TAGLIATA ^{G,O}

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

BRANZINO ^D

28

Sea bass fillet on datterino tomato gazpacho with a small salad of cucumber, melon, peach, and yellow and red datterino tomatoes

Trancio di branzino su gazpacho di datterini e insalatina di cetrioli, melone, pesca e datterini gialli e rossi

Wolfsbarschfilet auf Datterino-Tomaten-Gazpacho mit einem kleinen Salat aus Gurke, Melone, Pfirsich sowie gelben und roten Datterino-Tomaten

GAMBERI ^{A, H}

36

Roasted prawns (5 pieces) on vegetable caponata

Gamberi arrosto 5 pezzi su caponatina di verdure

Geröstete Garnelen (5 Stück) auf Gemüse-Caponata

MELANZANA ^G

24

Eggplant parmigiana

Melanzana alla parmigiana

Auberginen-Parmigiana

Side Dishes

Contorni / Beilagen

Basmati Rice

Riso basmati

Basmatireis

Roasted rosemary potatoes

Patate al forno con rosmarino

Ofenkartoffeln mit Rosmarin

French fries

Patatine fritte

Pommes frites

Grilled vegetables

Verdure grigliate

Gegrilltes Gemüse

10

From our oven

Dal nostro forno

Aus unserem Ofen

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

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

"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





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