



FOLLOW
VILLA PIOPPI

www.villapioppihotel.com

VP

ALLEGATO 2 AL REGOLAMENTO UE 1169/2011 SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

- 1. Cereali contenenti glutine**, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, camut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelled, CAMUT or their hybridised strains, and products thereof
- 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei**
Crustaceans and products based on shellfish
- 3. Uova e prodotti a base di uova**
Eggs and egg-based products
- 4. Pesce e prodotti a base di pesce**
Fish and products based on fish
- 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi**
Peanuts and peanut-based products
- 6. Soia e prodotti a base di soia**
Soybeans and soy products
- 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)**
Milk and milk-based products (including lactose)
- 8. Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, pistachio nuts and products thereof
- 9. Sedano e prodotti a base di sedano**
Celery and products containing celery
- 10. Senape e prodotti a base di senape**
Mustard and products containing mustard
- 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo**
Sesame seeds and products based on sesame seeds
- 12. Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg / kg o 10 mg / lt in termini di SO2 totale
Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/ kg or 10 mg / liter
- 13. Lupini e prodotti a base di lupini**
Lupin and products based on lupins
- 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi**
Molluscs and products based on shellfish

I PRODOTTI SOTTOLINEATI POSSONO CONTENERE ALLERGENI

CLIENTI AFFETTI DA CELIACHIA: Chiedendo al nostro personale è possibile evitare il glutine in alcuni piatti.

Tutti i piatti contenenti glutine sono segnati.

CUSTOMERS WITH A CELIAC DISEASE: Ask our staff to help you avoid gluten in some dishes. All dishes containing gluten are marked.

QUALITÀ: al giusto prezzo

SERVIZIO CURATO: il nostro staff vi farà sentire come a casa

POCA ATTESA: diamo il massimo con i tempi

INTERESSE PER L'AMBIENTE: utilizziamo bottiglie in vetro a rendere

FREE Wi-Fi: buona navigazione a tutti

COPERTO: 3 €

QUALITY: at the right price

CARE SERVICE: our staff will make you feel at home

LITTLE WAIT: we give our best with the times

CONCERN FOR THE ENVIRONMENT: we use returnable glass bottles

FREE Wi-Fi: happy surfing everyone

TABLE SERVICE: € 3

drinks

caffetteria.

Caffè al banco	1.5
Caffè	1.9
Caffè corretto	2.3
Caffè deca	2.0
Caffè americano	3
Caffè doppio	3
Cappuccino	2.5
Marocchino	2.5
Cioccolata	3
Cioccolata con panna	3.5
Latte macchiato	3
Caffè shakerato	3
Ice caffè	6
The caldo	3
Brioche	1.5
Continental breakfast (h 8.00 - 11.00)	13

bevande.

Acqua Naturale 0.75	3.5
Acqua Gasata 0.75	3.5
CocaCola - CocaCola Zero	3.5
Fanta	3.5
Sprite	3.5
Lemon Soda	3.5
Tonica	3.5
The Freddo	3.5
Cedrata	3.5
Succhi di frutta	4

teas

arizona iced tea. 5

- The verde al ginseng e miele 0,5
- The bianco al mirtillo 0,5
- The verde al melograno 0,5

tea&infusions. 4

- Tisana digestiva: fiori di camomilla, foglie di menta piperita, anice verde, semi di finocchio, aromi
- Tisana rilassante: al profumo di lampone
- Tisana depurativa: al gusto di limone
- Tisana sgonfiante: al profumo di menta e liquirizia

rosè.

	Bicc. Bott.
Vino rosato della casa	3.5 15
Valtenesi Chiaretto Roseri Ca' Maiol	4.5 25
Ca' Dei Frati Rosè	4.5 25
Roses Roses IGT Otella	4.5 25
Rosamara Valtenesi Chiaretto Costaripa	6 26
Miraval Rosè Gaja	40

vini da dessert.

Passito Tre Filer Ca' Dei Frati	5 23
Soldorè Cà Maiol	5 23
Recioto Zenato	8 53

distillati.

Grappa Poli	4
Amaro del Capo	4
Jefferson	4
Vecchia Romagna	5
Stravecchio	4
Martell	7
Glen Grant	7
Jack Daniel's	7
Black Label Johnnie Walker	7
Macallan	8
Cardenal Mendoza	8
Lagavulin	10
Diplomatico	10
Zacapa	

birrificio Magis. Desenzano del Garda

BIONDA: Birra bionda, Stile Pilsener - 5,2% - 0,33	6
BUCKY: Birra bionda, Stile Blonde Ale con Grano Saraceno - 4,3% - 0,33	6
BLANCHE: Birra chiara, Stile Blanche - 4,5% - 0,33	6
MALDIPA: Birra Ambrata, Stile American IPA - 6,4% - 0,33	6
ROSSA: Birra Ambrato Scuro, Stile Irish Red Ale - 5,0% - 0,33	6

l'aperitivo.

Spritz Aperol	5,5
Spritz Campari	5,5
Spritz Misto	5,5
Hugo	5,5
Birra piccola Menabrea	3,5
Birra media Menabrea	5
Birra grande Menabrea 0,5	6
Birra Erdinger 0,5	6
Corona	5
Moretti Baffo d'oro	5
Lefte Ale Rossa 0,33	5

amari&distillati.

Amari (Montenegro, Averna, ecc...)	4
Brandy e Liquori nazionali	4
Bayleys	4
Vodka	5
Rum	5
Tequila	5
Gin	5

gelati&frutta.

Vaniglia ⁷	Coppa piccola	4
Fior di latte ⁷	Coppa grande	6
Fragola ⁷	Granita	3.5
Cioccolato	Macedonia con gelato	6
Pistacchio	Fragole con gelato	6
Limone	Fragole con yogurt/ ananas/kiwi	6
	Ice Cafè	6
	Ice Chocolate	6

cocktails

GIN FIZZ gin, sciroppo di zucchero, succo di lime, seltz	10
MOJITO rum bianco, succo di lime, zucchero di canna, menta, seltz	10
CAIPIRINHA cachaca, lime, zucchero di canna	10
CAIPIROSKA vodka, lime, zucchero di canna	10
SEX ON THE BEACH vodka, liquore alla pesca, succo di arancia, succo di cranberry	10
MARGARITA tequila, triple sec, succo di lime	10
DAIQUIRI rum bianco, succo di lime, sciroppo di zucchero	10
DAIQUIRI FRAGOLA rum bianco, fragole, succo di lime, sciroppo di zucchero	10
BLOODY MARY vodka, succo di pomodoro, sale, pepe, tabasco, succo di limone, salsa Worcestershire	10
TEQUILA SUNRISE tequila, succo di arancia, sciroppo di granatina	10
LONG ISLAND rum bianco, tequila, vodka, gin, triple sec, succo di lime, coca cola	10
CUBA LIBRE rum bianco, coca cola, succo di lime	10
NEGRONI martini rosso, campari, gin	10
AMERICANO martini rosso, campari, seltz	10
MARTINI COCKTAIL gin, martini dry, scorza di limone	10
MOSCOW MULE vodka, ginger beer, succo di lime	10
PIÑA COLADA rum, succo d'ananas, sciroppo di cocco	10
COSMOPOLITAN vodka, triple sec, lime, succo di cranberry	10
GIN OR VODKA WITH LEMON/TONIC	10

carta dei vini

rossi.

Bicc. - Bott.

Groppello Ai Pioppi (vino della casa)	3.5 15
Valpolicella Ripasso Torre d'Orti Cavalchina	5 24
Gemei Otella	4.5 23
Valpolicella Classico Superiore DOC Zenato	5 26
Chianti Classico Peppoli Antinori	5 30
Negresco Cà Maiol	5 30
Ronchedone Ca' Dei Frati	5 30
Rosso di Montalcino Pian delle Vigne Antinori	33
Ripassa Zenato	35
Bruciato Antinori	40
Chianti classico Lamole di Lamole	5 30
Chianti Marchese Antinori Riserva Tenuta Tignanello	47
Amarone Torre d'Orti Cavalchina	53
Prunotto Barolo DOCG Antinori	62
Amarone della Valpolicella Classico DOCG Zenato	70
Brunello di Montalcino Pian delle Vigne Antinori	80
Barolo Dagromis Gaja	100
Tignanello Antinori	140
Barbaresco Gaja	240

bollicine.

	Bicc. Bott.
Prosecco DOC Treviso (vino della casa)	3.5 15
Prosecco di Valdobbiadene DOCG	4.5 20
Sebastian Brut Rosè Ca' Maiol	4.5 25
Sebastian Brut Ca' Maiol	4.5 25
Brut Ca Maiol Metodo Classico	30
Franciacorta Brut Influssi di Luna	30
Cuvée dei Frati metodo classico	30
Mattia Vezzola Brut Rosè Met. Classico Costaripa	37
Franciacorta Bellavista	8 47
Franciacorta Ca' Del Bosco	8 47
Cavalleri Brut Blanc de Blancs	47
Ferrari Perlè	55
Ca' Del Bosco Rosè	60
Champagne Laurent Perrier	60
Champagne Bollinger Special Cuvee	90
Champagne Ruinart	110
Champagne Ruinart Rosè	130
Champagne Bollinger Rosè	130
Champagne Ruinart Blanc de Blancs	130
Champagne Dom Perignon	280

antipasti | appetizers

TARTARE DI SALMONE, RISO VENERE, LIME E AVOCADO ⁽⁴⁾ Salmon tartare, venere rice, lime and mango Lachstatar, Venere-Reis, Limette und Mango	16
TARTAR DI SCOTTONA BATTUTA AL COLTELLO Scottona tartare beaten with a knife Scottona-Tartar mit einem messer geschlagen	15
CULACCIA 24 MESI CON PERE E NOCI ⁽⁸⁾ 24 month old culaccia with Pear and Walnuts 24 Monate alte Culaccia mit Birne und Nüsse	15
POLPO ALLA MEDITERRANEA ⁽¹⁴⁾ Insalata di Polpo con olive taggiasche, datterini e patate saltate Octopus salad with Taggiasca olives, datterini tomatoes and sauteed potatoes Oktopus salat mit Taggiasca-Oliven, Datterini-Tomaten und BratKartoffeln	16
VITELLO TONNATO ⁽³⁻⁴⁾ Veal with Tuna sauce KalbFleisch mit Thunfischsauce	14
TARTAR DI SCAMPI E GAMBERI ROSSI ⁽²⁾ Scampi and Red Prawns tartare Scampi unt Rote Garnelen tartar	30
TRANCIO DI MELANZANA CON GAMBERONI E BURRATA ⁽²⁻⁷⁾ Slice of Aubergine with KingPrawns and Burrata Auberginenschaupe mit Garnelen und	16
CRUDO DI PARMA E MELONE Parma raw Ham and Melon Parmaschinken und Melone	14
BRUSCHETTA AL POMODORO (4PZ) ⁽¹⁾ Bruschetta with tomato Bruschetta mit Tomaten	10

raw bar

GAMBERO ROSSO CRUDO ⁽²⁾	3,50 cad. each
Raw red shrimp Rohe rote Garnelen	
SCAMPO CRUDO ⁽²⁾	4,50 cad. each
Raw scampi Rohe Scampi	

insalatone | salads | Salate

CAESAR SALAD ⁽¹⁾	13,50
Filetto di pollo grigliato, salsa Caesar, crostini di pane, insalata verde mista, bacon croccante Salad, chicken, radicchio, bacon, tartar sauce, croutons, nuts Salat, Hühnchen, Radicchio, Speck, Remoulade, Croutons, Nüsse	
NIZZARDA ⁽³⁻⁴⁻⁷⁾	13,50
Insalata mista, pomodoro, mozzarella, tonno, uova, olive taggiasche, basilico Mixed salad, tomatoes, mozzarella, tuna, eggs, taggiasca olives, fresh basil Gemischter Salat, Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Eier, Taggiasca-Oliven, frischem Basilikum	
SALMON ⁽⁴⁻⁷⁻¹¹⁾	13,50
Misticanza, rucola, salmone affumicato, avocado, patate, salsa yogurt, sesamo, germogli Mixed salad, rocket, smoked salmon, avocado, potatoes, yogurt sauce, sesame, sprouts Gemischter Salat, Rucola, Räucherlachs, Avocado, Kartoffeln, Joghurtsauce, Sesam, Sprossen	
BRESAOLA RUCOLA E GRANA ⁽⁷⁾	13,50
Bresaola with Rocketsalad and Parmesan Cheese Bresaola mit Rucola und Parmesan	
INSALATA CAPRESE ⁽⁷⁾	13,50
Tomato and Mozzarella salad Tomaten und Mozzarella salat	

carta dei vini

bianchi.

	Bicc. - Bott.
Chardonnay Ai Pioppi (vino della casa)	3.5 15
Custoza Cavalchina	4 17
Lugana DOC Ottella	4.5 25
Lugana DOC Ca' Maiol - Prestige	4.5 25
Lugana DOC Ca' Dei Frati - I Frati	4.5 25
Lugana Imperiale Monte Cicogna	4.5 25
Lugana Santa Cristina Zenato	5 26
Vermentino Giunco	5 26
Lugana Molin Ca' Maiol	29
Lugana DOC Le Crete Otella	29
Lugana Brolettino Ca' Dei Frati	29
Sharis Livio Felluga	29
Lugana Capotesta Cascina Maddalena	6 30
Chardonnay Bramito del Cervo Antinori	30
Pratto Ca' Dei Frati	30
Pinot grigio Franz Haas	30
Gewurtztraminer Franz Haas	33
Sauvignon Livio Felluga	35
Chardonnay Jermann	37
Louis Jadot Chablis Gaja	46
Vermentino Ca' Marcanda Vistamare Gaja	60

primi piatti | first courses

SUDTIROL ⁽¹⁻⁷⁾ Pomodoro, mozzarella, porcini, speck, scaglie di grana, rucola Tomato, mozzarella, porcini, speck, parmesan cheese, rocket Tomate, Mozzarella, Steinpilze, Speck, Parmesanscheiben, Rauke	13	TAGLIOLINO CON GAMBERO ROSSO, GRANELLA DI PISTACCHIO E LIME ⁽¹⁻²⁻³⁻⁸⁾ Noodles pasta with red shrimps, pistachio nut grain and lime Nudelnudeln mit roten Garnelen, Pistazienkernen und Limette	19
RUSTICA ⁽¹⁻⁷⁾ Pomodoro, mozzarella, pancetta, patate a cubetti, scamorza Tomato, mozzarella, bacon, diced potatoes, scamorza cheese Tomaten, Mozzarella, Speck, Kartoffelwürfel, Scamorza-Käse	13	TAGLIOLINO ALLE VONGOLE VERACI E BOTTARGA DI MUGGINE ⁽¹⁻³⁻⁴⁻¹⁴⁾ Noodles pasta with clams and bottarga Tagliolini mit Muscheln und Bottarga	19
CRUDO DI PARMA, PERE E NOCI ⁽¹⁻⁷⁻⁸⁾ Pomodoro, mozzarella, crudo di Parma 30 mesi, pere, noci Tomato, mozzarella, 30 months Parma ham, pear, walnuts Tomate, Mozzarella, 30 Monate Parmaschinken, Birnen, Walnüsse	13	MACCHERONCINO CON RAGÙ DI LAGO, CAPPERI E MANDORLE TOSTATE ⁽¹⁻³⁻⁴⁻⁸⁾ Macaroni with lake ragout, capers and toasted almonds Makkaroni mit Seeragout, Kapern und gerösteten Mandeln	14
FRUTTI DI MARE ⁽¹⁻²⁻¹⁴⁾ Pomodoro e frutti di mare Tomato and seafood Tomaten und Meeresfrüchte	17	TAGLIOLINO CON GAMBERONI TIGER E PORCINI ⁽¹⁻²⁻³⁾ Noodles pasta with Tiger Prawns and Porcini mushrooms Tagliolino mit Reisen Garnelen and Steinpilzen	16
		MACCHERONCINO ALLA BOLOGNESE E ROSMARINO ⁽¹⁻³⁾ Maccheroni with Ragù and rosemary Maccheroni mit Ragù und rosmarin	14
		TAGLIOLINO ALLA CARBONARA E BACON CROCCATE ⁽¹⁻³⁻⁷⁾ Noodles pasta Carbonara style (eggs and crispy bacon) Tagliolino nach Carbonara-Art (Eier und knuspriger speck)	14
		TAGLIOLINO ALLO SCOGLIO ⁽¹⁻²⁻³⁻⁴⁻¹⁴⁾ Homemade tagliolino with seafood Hausgemachter Tagliolino mit Meeresfrüchten	22
		TAGLIOLINO CACIO E PEPE ⁽¹⁻³⁻⁷⁾ Noodles pasta with cheese and pepper sauce Tagliolini mit Käse und schwarzer Pfeffer	14
		TAGLIOLINO CON POMODORO FRESCO E BASILICO ⁽¹⁻³⁾ Noodles pasta with fresh tomato sauce and basil Tagliolini mit Käse und schwarzer Pfeffer	13

La pasta viene fatta in casa dal nostro Chef
Here pasta is home-made by our Chef
Die Pasta ist hausgemacht von unserem Küchenchef

contorni | side dishes

INSALATA MISTA DI STAGIONE Mixed seasonal salad Gemischter Salat der Saison	5
PATATINE FRITTE ⁽¹⁾ Fried chips Pommes frites	5
PATATE AL FORNO Baked potatoes Backkartoffeln	5
VERDURE MISTE ALLA GRIGLIA Grilled mixed vegetables Gemischtes Gemüse von Grill	5
ZUCCHINE TRIFOLATE Sautéed courgettes Gebratene Zucchini	5
SPINACI Spinach Spinat	5
INSALATA DI POMODORI E CIPOLLE Tomato and Onion salad Tomaten und Zwiebel salat	5

pizze speciali

VILLA PIOPPI (INGREDIENTI A FINE COTTURA) ⁽¹⁻⁷⁾ Pomodoro, burrata, datterino, basilico, origano, crudo di Parma Tomato, burrata, cherry tomatoes, basil, oregano, Parma ham Tomate, Burrata, Kirschtomate, Basilikum, Oregano, Parmaschinken	14
VALTELLINA ⁽¹⁻⁷⁾ Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana Tomato, mozzarella, bresaola, rocket, parmesan cheese Tomate, Mozzarella, Bresaola, Rauke, Grana	13
PIZZA ITALIA ⁽¹⁻⁷⁾ Pomodoro, mozzarella, rucola, grana, pomodoro fresco, origano Tomato, mozzarella, rocket, parmesan cheese, fresh tomato, oregano Tomate, Mozzarella, Rauke, Parmesan, frischen Tomaten, Oregano	13
DELIZIA DEL BOSCO ⁽¹⁻⁷⁾ Mozzarella, taleggio, porcini, perlage di tartufo Mozzarella, Taleggio cheese, porcini, truffle perlage Mozzarella, Taleggio-Käse, Steinpilze, Trüffelperlage	13
QUATTRO FORMAGGI ⁽¹⁻⁷⁾ Pomodoro, mozzarella, formaggi della settimana Tomato, mozzarella, cheeses of the week Tomaten, Mozzarella, Käse der Woche	13
TRENTINA ⁽¹⁻⁷⁾ Pomodoro, mozzarella, carpaccio di Angus, rucola, cipolla rossa cruda Tomato, mozzarella, Angus carpaccio, rocket, raw red onion Tomate, Mozzarella, Carpaccio von Angus, Rauke, rohe rote Zwiebel	13
GAMBERI ROSSI ⁽¹⁻²⁻⁷⁻⁸⁾ Melanzana affumicata, gamberi rossi, mozzarella, burrata e granella di pistacchio Smoked aubergine, red shrimps, mozzarella, burrata and pistachio nut grain Geräucherte Auberginen, Rote Garnelen, Mozzarella, Burrata und Pistazien	16
GORGONZOLA E MELE ⁽¹⁻⁷⁾ Mozzarella, gorgonzola, mele Mozzarella, gorgonzola, apples Mozzarella, Gorgonzola, Äpfel	13
ARGENTINA ⁽¹⁻²⁻⁷⁾ Pomodoro, mozzarella, gamberi Argentina saltati con basilico, datterino Tomato, mozzarella, sautéed Argentinian shrimps with basil, cherry tomatoes Tomate, Mozzarella, Argentinien Garnelen mit Basilikum, Kirschtomate	13

pizze classiche

MARINARA ⁽¹⁾ Pomodoro, aglio, origano Tomato, garlic, oregano Tomaten, Knoblauch, Oregano	8
MARGHERITA ⁽¹⁻⁷⁾ Pomodoro, mozzarella, origano Tomato, mozzarella, oregano Tomate, Mozzarella, Oregano	9
WURSTEL ⁽¹⁻⁷⁾ Pomodoro, mozzarella, wurstel, origano Tomato, mozzarella, wurstel, oregano Tomate, Mozzarella, Würstel, Oregano	10
ROMANA ⁽¹⁻⁴⁻⁷⁾ Pomodoro, mozzarella, acciughe di Cantabria, capperi, origano di Pantelleria Tomato, mozzarella, Cantabria anchovies, capers, oregano Tomate, Mozzarella, Sardellen aus Kantabrien, Kapern, Oregano Pantelleria	11
TONNO E CIPOLLE ⁽¹⁻⁴⁻⁷⁾ Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle di Tropea, origano Tomato, mozzarella, tuna, red onion, oregano Tomate, Mozzarella, Thunfisch, roten Zwiebeln, Oregano	11
CAPRICCIOSA ⁽¹⁻⁷⁾ Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofini, origano Tomato, mozzarella, ham steak, mushrooms, artichokes, oregano Tomate, Mozzarella, Schinken, Pilze, artichocke, oregano	11
DIAVOLA ⁽¹⁻⁷⁾ Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, origano Tomato, mozzarella, pepperoni, oregano Tomate, Mozzarella, Salami, Oregano	11
VEGETARIANA ⁽¹⁻⁷⁾ Pomodoro, mozzarella, zucchine, peperoni, melanzane, origano Tomato, mozzarella, courgettes, peppers, aubergines, oregano Tomate, Mozzarella, Zucchini, Paprika, Aubergine, Oregano	11
BUFALINA (BUFALA A FINE COTTURA) ⁽¹⁻⁷⁾ Pomodoro, mozzarella di Bufala Campana, basilico, origano, pomodorini datterini Tomato, buffalo mozzarella, basil, oregano, cherry tomatoes Tomaten, Mozzarella di Bufala Campana, Basilikum, Oregano, Kirschtomaten	12

secondi piatti | main courses

FILETTO DI SCOTTONA ALLA GRIGLIA CON PATATE ARROSTO Grilled steak fillet with roasted potatoes Gegrilltes Steakfilet mit Bratkartoffeln	26
FRITTO MISTO DI MARE ⁽²⁻⁴⁾ Mixed fried seafood Gemischte frittierte Meeresfrüchte	21
BRANZINO INTERO ALLA GRIGLIA ⁽⁴⁾ Grilled whole sea bass Gegrillter Wolfsbarsch im Ganzen	21
TAGLIATA DI ANGUS CON RUCOLA E GRANA ⁽⁷⁾ Angus steak with rocket and parmesan Angus-Steak mit Rucola und Parmesan	19,50
HAMBURGER VP SERVITO CON LE NOSTRE PATATE FRITTE VP Burger served with our fries VP Burger serviert mit unseren Pommes	15

secondi piatti | main courses

BAVETTA DI SALMONE AL FORNO CON FINOCCHI E ANETO ⁽⁴⁾	16
Baked salmon steak with fennel and dill Gebackenes Lachssteak mit Fenchel und Dill	
SCAMPI E GAMBERONI ALLA GRIGLIA ⁽²⁾	29
Grilled scampi and king prawns Gegrillten Scampi und Riesengarnelen	
COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE CON L'OSSO E PATATE FRITTE ⁽¹⁾	18
Milanese veal cutlet on the bone with french fries Mailänder Kalbskotelett am Knochen mit Pommes frites	
GRIGLIATA MISTA DI MARE ⁽¹⁻²⁻⁴⁻¹⁴⁾	33
Mixed sea grill Gemischter Meeresgrill	
TAGLIATA DI TONNO CON RIDUZIONE DI SALSA DI SOIA ⁽⁴⁻⁶⁾	20,50
Tuna steak with soy sauce reduction Thunfischsteak mit Sojasaucereduktion	
GRIGLIATA MISTA DI LAGO ⁽¹⁻²⁻⁴⁻¹⁴⁾	22
Mixed lake grill Gemischter See grill	

frutta&dessert

TIRAMISÙ CLASSICO ⁽¹⁻³⁻⁷⁾	6
Classic tiramisù Tiramisu	
SELEZIONE DI FORMAGGI PREGIATI CON MOSTARDE SENAPATE ⁽⁷⁻¹⁰⁾	13
Selection of fine cheeses with mustard mustards Auswahl an feinen Käsesorten mit Senf Senf	
MILLEFOGLIE CON MASCARPONE E FRAGOLE FRESCHE ⁽¹⁻³⁻⁷⁾	6
Mille-Feuille with mascarpone and fresh strawberries Cremeschnitte mit Mascarpone und frischen Erbeeren	
TORTA DI PERE TIEPIDA CON CIOCCOLATO GIANDUIA ⁽¹⁻³⁻⁸⁾	6
Pear cake with gianduja chocolate Birnenkuchen mit Haselnuss-Schokoladen	
PANNA COTTA CON FRAGOLE FRESCHE ⁽¹⁻⁷⁾	6
Panna cotta with fresh strawberries Panna Cotta mit frischen Erdbeeren	
SORBETTO AL LIMONE	5
Lemon Sorbet Zitronen Sorbet	
CREMA AL CAFFE' ⁽⁷⁾	5
Coffee Cream Kaffee Creme	