

L'Osteria

CUCINA E PIZZA



www.ristoclassique.it

Classique
CAFÈ RESTAURANT e SUITES
Lazise - Tel. 045 7580270

Classique Grill
Lazise - Tel. 045 7581367

Taverna
Marconi
PIATTI TIPICI E PIZZA
Lazise - Tel. 045 7580270

La Bohème
CUCINA E PIZZA - CHAMBRES
Lazise - Tel. 045 6470205

Locanda Gallehus
RISTORANTE E PIZZA
Pacengo - Tel. 045 6490019

La Plume
RISTORANTE E PIZZA CREATIVA
Peschiera - Tel. 045 7550584

L'OSTERIA
in strada
STREET FOOD
Peschiera - Tel. 045 7550455

Ardea Purpurea
RISTORANTE E PIZZA
Peschiera - Tel. 045 4950328

Gran Café San Marco
TRATTORIA E PIZZA
Borghetto - Tel. 045 7950018

L'OSTERIA
in strada
STREET FOOD
Borghetto - Tel. 045 7950018

Arpège
RISTORANTE E PIZZA
Desenzano - Tel. 030 9142205

Gli Antipasti

(Vorspeisen - Hors d'oeuvre)

Frittatina di verdure di stagione, fonduta di formaggio e guanciale croccante € 9.5

*Gemüse der Saison omelett mit Käsefondue und knuspriger Speck
Seasonal vegetables omelette with cheese fondue and crispy bacon*

La selezione di salumi del territorio al tagliere € 11.5

*Affettati misti, giardiniera rustica, focaccina integrale
Kalter Aufschnitt mit mixed Pickles und Fladenbrot
Mixed cold cuts with pickled vegetables and flat bread*

Tartara di scottona battuta a coltello € 12.5

Tartar von Scottona Rindfleisch - Beef Scottona tartare

Fonduta di caciotta del Baldo con scaglie di tartufo nero € 10

*Geschmolzenem Caciotta-Weichkäse vom Monte Baldo mit schwarzem Trüffel
Caciotta-cheese fondue from the Baldo with black truffle*

Baccalà con polenta € 10

Stockfisch mit polenta - Cod with polenta

Sarde in saor € 9

*Fritierte und marinierte Garda See Sardellen
Fried and marinated Garda lake Sardines*

Impepata di cozze € 9.5

Miesmuscheln mit scharfer Tomatensauce - Pepper mussels

Luccio con polenta € 9.5

Typische Polenta mit Hecht - Pike with polenta

Antipasto dello chef (misto pesce) € 12

Fisch Vorspeise nach art des Chefs - Fish Chef's appetizer

I Primi Piatti

(Erste gerichte - First course)

Bigoli all'amatriciana € 9

Amatriciana Bigoli-nudeln - Amatriciana Bigoli pasta

Caserecce al ragù d'anatra € 9.5

*Caserecce Nudeln mit Entensauce
Caserecce pasta with duck sauce*

Tortelli al Monte Veronese in sfoglia di amarone € 11

*Ravioli mit Nudeln nach Amarone Wein mit Monte Veronese Käse gefüllt
Ravioli with Amarone wine pasta filled with Monte Veronese cheese*

Bigoli con le sarde € 9

*Haus Gemachte-Nudeln mit Sardelle
Home made Bigoli pasta with sardines*

Gnocchetti di patate ai sapori di lago € 9.5

*Kartoffelgnocchi mit Seefisch
Potatoes dumplings with lake fish*

Spaghetti alle vongole € 13

Spaghetti mit Venusmuscheln - Spaghetti with Clams

La Carne

(Meat dishes - Fleischgerichte)

Il galletto alla diavola con patate al rosmarino € 12

Hahn vom Grill mit Rosmarin Bratkartoffeln und scharfe Sauce

Grilled cockerel with baked rosemary potatoes and spicy sauce

La tagliata di manzo con radicchio rosso e Monte Veronese € 15

Geschnittenen Rinder vom Grill mit Radicchio und Monte Veronese Käse

Grilled sliced beef with red chicory and Monte Veronese cheese

La costata alla griglia € 17

Gegrillte Rinder Rumpsteak - Grilled sirloin steak

Il filetto di vitello alle braci con verdure di stagione € 18.5

Kalbfleischfilet vom Grill mit saison Gemüse

Grilled veal fillet with seasonal vegetables

La grigliata di carne mista con polenta (min. 2 pers.) € 25

Gegrilltes gemischtes Fleisch mit Polenta (min. 2 pers.)

Grilled mixed meat with polenta (min. 2 pers.)

LA PIETRA

La pietra di carne mista € 13.5

Carne mista, verdura, uova cotte da voi sulla pietra lavica

Gemischte Fleisch, Gemüse, Eier die Sie selbst auf dem Lava Steine Grillen

Mixed meat, vegetables, eggs that you grill by yourself on lavastone

La pietra di angus € 14.5

Carne di Angus cotta da voi su pietra lavica con salsa barbecue e verdure

Angussteak die Sie selbst auf dem Lava Steine grillen mit Grillsoße und Gemüse

Angussteak that you grill by yourself on lavastone and barbecue sauce and vegetables

LE POLPETTINE DELL'OSTERIA

Le polpettine di carne con focaccia rustica € 9.5

Hausgemachte Fleischfrikadelle mit Focaccia-Brot

Home-made meat balls with focaccia bread

Le polpettine di pesce del giorno € 9.5

Hausgemachte frische Fischfrikadelle

Home-made fresh fish balls

Il Pesce

(Fisch - Fish)

La trota alla griglia € 12

Forelle vom grill - Grilled trout

Il lavarello alla griglia (secondo disponibilità) € 12

Renke vom Grill - Grilled Lavaret lake fish

Il branzino alla griglia € 13

Gegrillter Seebarsch - Grilled seabass

Il fritto misto di lago* € 12

Gemischte Fischfritüre mit See Geschmack

Mixed fried fish from the lake

I Contorni

(Beilagen - Side dishes)

Le patate fritte € 4.5

Pommes Frites

French-fried potatoes

L'insalata mista di stagione € 4.5

Gemischter Salat des Saison

Mixed salad with season vegetables

Le patate al rosmarino € 4.5

Bratkartoffeln mit Rosmarin

Potatoes tossed in rosemary

La verdura al vapore € 4.5

Gemüse in Dampf gegart

Steamed vegetables

Le verdure alla griglia € 5

Gemüse vom Grill

Grilled vegetables

L'insalata di fagioli con cipolla € 4.5

Weiss Bohnen und Zwiebel Salat

White beans salad with onions

Le Insalatone

(Grosse Salat - Large salads)

La bufala € 9

(insalata mista, tonno, cipolla, pomodori, mozzarella di bufala)

Gemischte Salat, Thunfisch, Zwiebeln, tomaten, Büffelmozzarella

Mixed salad, tuna, onion, tomatoes and buffalo mozzarella

La pollo € 9.5

(insalata mista, sfilacci di petto di pollo grigliato, grana)

Gemischter Salat mit gegrillte Hühnerbrust Streifen und Parmesankäse

Mixed Salad with grilled chicken breast shreds and parmesan

L'insalata tiepida di orzo, cannellini, primosale,

carote, cicoria, focaccina rustica € 9

Gerste, Cannellini Bohnen, Primosale Käse, Karotten, Chicorée, Focaccia-Brot

Barley, Cannellini beans, Primosale cheese, carrots, chicory, focaccia bread

Il Menu dei Bambini

(für die Kleinsten... - for the children...)

Baby pasta al ragù o pomodoro € 5

Baby Pasta mit Fleisch Sauce oder mit Tomatensoße

Pasta with meat or tomato sauce

Baby pizza al prosciutto o wurstel € 4.5

Baby-Pizza mit Schinken oder Würstchen

Baby pizza with ham or frankfurter

Baby hamburger con patate € 7.5

Baby-Hamburger mit Pommes frites

Baby-hamburger with french fries

Baby petto di pollo con patate € 6.5

Baby Hühnerbrust mit Pommes frites

Baby chicken breast with french fries

IL BAR

LE BIRRE ARTIGIANALI REGIONALI

Hell - Mastromatto (0,33 l) 5,0% vol. € 5

Birra bionda con sentori di cereali ed erbe

Dunkelbock - Mastromatto (0,33 l) 6,0% vol. € 5

Birra rossa, aroma di caramello, miele ed erbe

LE BIRRE

Birra alla spina piccola 0,2 l € 3

Birra alla spina media 0,4 l € 4.5

Birra bottiglia (Beck's, Corona...) 0,33 l € 4

Rossa Moretti 0,33 l € 3.5

Birra bianca 0,33 l € 4

Weizen Erdinger 0,5 l € 5

Radler / Panaché 0,2 l € 3

Radler / Panaché 0,4 l € 4.5

LE BEVANDE - GETRÄNKE

Bibite (Coca, Fanta, Lemon, Sprite, Spezie) 0,2 l € 3

Bibite (Coca, Fanta, Lemon, Sprite, Spezie) 0,4 l € 4

Succhi di frutta 0,2 l € 3

Acqua minerale 0,7 l € 3

Spritz € 4

LE NOSTRE GRAPPE

distilleria SCARAMELLINI a fuoco diretto



La grappa di Amarone

€ 3

La grappa di Bardolino

€ 3

La grappa di Recioto

€ 3

La grappa di Amarone Riserva 5 anni

€ 5

La grappa di Lugana

€ 3

La grappa di Lugana 8 stagioni

€ 5

Per le nostre pizze utilizziamo solo farine naturali macinate a pietra con grano proveniente da colture biologiche, che le rende uniche per digeribilità e sapore.

LE FOCACCE AL TEGAMINO

*Impasto a lunga lievitazione servito nello stesso tegame utilizzato per la cottura
ideale da condividere come antipasto o da gustare soli*

La Bufala e Crudo di Parma € 10

Mozzarella di bufala, pomodorini,
stracciatella di bufala, Crudo di Parma
Büffelmozzarella, Tomaten,
Büffel Stracciatella Käse, Parma schinken
Buffalo mozzarella, tomato,
Stracciatella cheese, Parma ham

La Cicoria,

Pecorino DOP e Speck € 10

Mozzarella, cicoria, pecorino dop e speck
Mozzarella, Chicoree, Schafskäse und Speck
Mozzarella, chicory, sheep's cheese and Speck

LE PIZZE

(Unsere pizzas - Our pizzas)

LE CLASSICHE

DIE KLASSICHEN... - THE CLASSICS

La Margherita € 5.5

Pomodoro, mozzarella, basilico
Tomaten, Mozzarella, Basilikum
Tomatoes, cheese, basil

La Napoletana € 6.5

Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano
Tomaten, Käse, Sardellen, Origanum
Tomatoes, cheese, anchovies, origanum

La Siciliana € 7.5

Pomodoro, mozzarella, capperi di Pantelleria,
olive taggiasche, salamino, origano
Tomaten, Käse, Kapern, Oliven,
scharfe Salami, Origanum
Tomatoes, cheese, cappers, olives,
spicy salami, origanum

La Prosciutto e Funghi € 8

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze
Tomatoes, cheese, ham, mushrooms

Il Calzone € 8

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze
Tomatoes, cheese, ham, mushrooms

La Capricciosa € 8.5

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto,
funghi, carciofi, olive
Tomaten, Mozzarella, Schinken,
Pilze, Artischocken, Oliven
Tomatoes, cheese, ham,
mushrooms, artichokes, olives

AI FORMAGGI

MIT KÄSE - ...WITH CHEESE

La Bufalina € 8

Mozzarella di bufala, pomodoro fresco, basilico
Büffel Mozzarella, Frische Tomaten, Basilikum
Buffalo mozzarella, fresh tomato, basil

La Quattro Formaggi € 8

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, ricotta, grana
Tomaten, Käse, Gorgonzola Käse, Quark, parmesankäse
Tomatoes, mozzarella, gorgonzola, ricotta, parmesan

La Crudo di Parma e Asiago DOP € 9

Pomodoro, mozzarella, crudo di Parma, Asiago DOP
Tomaten, Käse, Parmaschinken, Asiago Käse
Tomatoes, mozzarella, Parma ham, Asiago cheese

AGLI ORTAGGI

DIE VEGETARISCHEN - WITH VEGETABLES

La Parmigiana € 7.5

Pomodoro, mozzarella, melanzane, grana
Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Parmesankäse
Tomatoes, cheese, aubergines, parmesan cheese

La Radicchio e Monte Veronese € 7.5

Mozzarella, radicchio, scaglie di Monte Veronese
Käse, Radicchio, Monte Veronese Käse
Mozzarella, red chicory, Monte Veronese cheese

Agli ortaggi € 8.5

Pomodoro, mozzarella, verdure fresche di stagione grigliate
Tomaten, Käse, Frische Saison gemischtes
Gegrilltes Gemüse
Tomatoes, cheese,
mixed grilled vegetables in season

LE PARTICOLARI

DIE BESONDEREN - THE SPECIALS

La cime di rapa e provola € 8

Mozzarella, cime di rapa, pomodori secchi, provola affumicata
Mozzarella, Rüben, getrocknete Tomaten, geräucherter Provola Käse
Mozzarella, turnip greens, dried tomatoes, smoked provola cheese

La Gorgonzola e Speck de 'na 'olta € 8.5

Mozzarella, gorgonzola, speck de 'na 'olta
Käse, Gorgonzola Käse, Speck
Mozzarella, gorgonzola, speck

La Tre Signori € 9

Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana
Tomaten, Käse, Bündnerfleisch, Rucola, Parmesankäse
Tomatoes, mozzarella, dried salt beef, rocket, parmesan

La Fresca € 9

Pomodoro, mozzarella, crudo, pomodorini, rucola
Tomaten, Käse, Parma Schinken, Kirschtomaten, Rucola
Tomatoes, mozzarella, Parma ham,
cherry tomatoes, rocket

La Radicchio Tardivo, Zucca e Gorgonzola DOP € 8.5

Mozzarella, radicchio tardivo, zucca e gorgonzola DOP
Mozzarella, Radicchio, Kürbis und Gorgonzola Käse
Mozzarella, radicchio, Pumpkin and Gorgonzola cheese

La Bresaola Tartufata € 8.5

Crema di porcini tartufata,
mozzarella, bresaola, grana a scaglie
Steinpilze und Trüffeln Käse,
Bündnerfleisch, Parmesankäse
Boletus mushrooms and truffle cream, mozzarella,
dried salt beef, parmesan

L'Osteria € 8.5

Mozzarella, radicchio, stracchino, porcini, rucola, grana
Käse, Radicchio, stracchino Käse, Steinpilze,
rucola, Parmesankäse
Mozzarella, radicchio, stracchino,
wild mushrooms, rocket, Parmesan

LE SAPORITE

SHMACKHAFT - SAVORY

La Diavola € 7

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante
Tomaten, Käse, Scharfe Salami
Tomatoes, mozzarella, spicy salami

La Saporita € 8

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, peperoni, cipolla
Tomaten, Käse, Bratwurst, Paprikaschoten, Zwiebel
Tomatoes, mozzarella, sausage, peppers, onions

La Puntarelle e Alici € 8.5

Pomodoro, mozzarella, puntarelle romane,
alici di Cetara, stracciatella
Tomaten, Mozzarella, Puntarelle,
Cetara-Sardellen, Stracciatella-Käse
Tomato, mozzarella, puntarelle,
Cetara anchovies, stracciatella cheese

AI PROFUMI DI MARE

MIT MEERESFRÜCHTE - WITH SEAFOOD

La Tonno e Cipolla di Tropea € 7.5

Pomodoro, mozzarella, cipolla, tonno
Tomaten, Mozzarella, Zwiebel, Thunfisch
Tomatoes, cheese, onions, tuna

La Delicata € 8.5

Pomodoro, mozzarella, carpaccio di pesce spada, robiola, rucola
Tomaten, Käse, Schwertfish carpaccio, Frischkäse, Rauke
Tomatoes, mozzarella, swordfish carpaccio, soft cheese, rocket

La Salmone e Robiola € 9

Mozzarella, salmone affumicato, robiola, zucchine
Mozzarella, Räucherlachs, Robiola, Zucchini
Mozzarella, smoked salmon, robiola cheese, zucchini

PER UNA PIZZA SPECIALE

für eine besondere Pizza - For a special pizza

Pizza gigante a sorpresa - Surprise maxi pizza

Gigantische Pizza mit Überraschungszutaten

Per 2 persone (für 2 personen - For 2 people) € 16

Per 3 persone (für 3 personen - For 3 people) € 19

Gentile cliente, le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Sehr geehrter Gast, Informationen zu Substanzen und Produkten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage von unserem Diensthabenden Personal.

Dear guest, you can also ask our staff on duty for information on substances and products that can provoke allergies or intolerances.

E per un piacevole soggiorno...



L'OSTERIA
Suite Apartment

Peschiera - Via Dante, 2
Tel. 045 4950327



L'OSTERIA
Luxury Apartment

Peschiera - Via F. Cavallotti, 7
Tel. 045 4950327



L'OSTERIA
Superior Apartment

Peschiera - Via F. Cavallotti, 7
Tel. 045 4950327



Corte Regia
Relais & Spa

Borghetto - Valeggio Sul Mincio
Tel. 045 7950018



LE ALI DEL FRASSINO

RESORT - RESTAURANT - SPA
Peschiera - Strada S. Cristina, 13
Tel. 045 4950327



Classique Suites

Lazise - Lungo Lago Marconi
Tel. 045 7580270



Le Greghe
RESORT

Lazise - Strada delle Greghe, 9
Tel. 045 4853058



La Bohème
CHAMBRES

Lazise - Via Gardesana
Tel. 045 6470205

L'Osteria

CARTA VINI



BY THE GLASS - AL BICCHIERE

PROSECCO BRUT - VALDO 4

LUGANA DOC - CO' DE FER 4

GEWURZTRAMINER - ALBINO ARMANI 4

BARDOLINO CHIARETTO - COSTADORO 4

BARDOLINO CLASSICO SUP. - COSTADORO 4

VALPOLICELLA CLASSICO "CA FIUI" - CORTE SANT'ALDA 4.5



BOLLICINE

DURELLA METODO CLASSICO ET. VIOLA - FONGARO 30

PROSECCO EXTRA DRY - BELE CASEL 19

PROSECCO CUVÉE DI BOJ DOCG - VALDO 19

CHIARETTO ROSÉ BRUT - COSTADORO 18

VERDE PIONA BIANCO FRIZZANTE - ALBINO PIONA 18

FRANCIACORTA

CA' DEL BOSCO PRESTIGE 40

ALMA GRAN CUVÉE - BELLAVISTA 43

CHAMPAGNE

BILLECART - SALMON BRUT 65

ROSÉ BRUT - BOLLINGER 95

LUGANA

LUGANA DOC - CO' DE FER 18

LUGANA DOC - CA' LOJERA 20

LUGANA DOC CAPOTESTA - CASCINA MADDALENA 19

LUGANA SANTA CRISTINA - ZENATO 22

LUGANA SUPERIORE - CA' LOJERA 25

LUGANA RISERVA SERGIO ZENATO - ZENATO 30

LUGANA I FRATI - CA' DEI FRATI 21

BIANCHI

ALTO ADIGE

GEWURZTRAMINER - ALBINO ARMANI 18

PINOT BIANCO - TERLANO 30

FRIULI

RIBOLLA GIALLA - LIVIO FELLUGA 29

PIEMONTE

RIESLING HERZU' - E. GERMANO 28

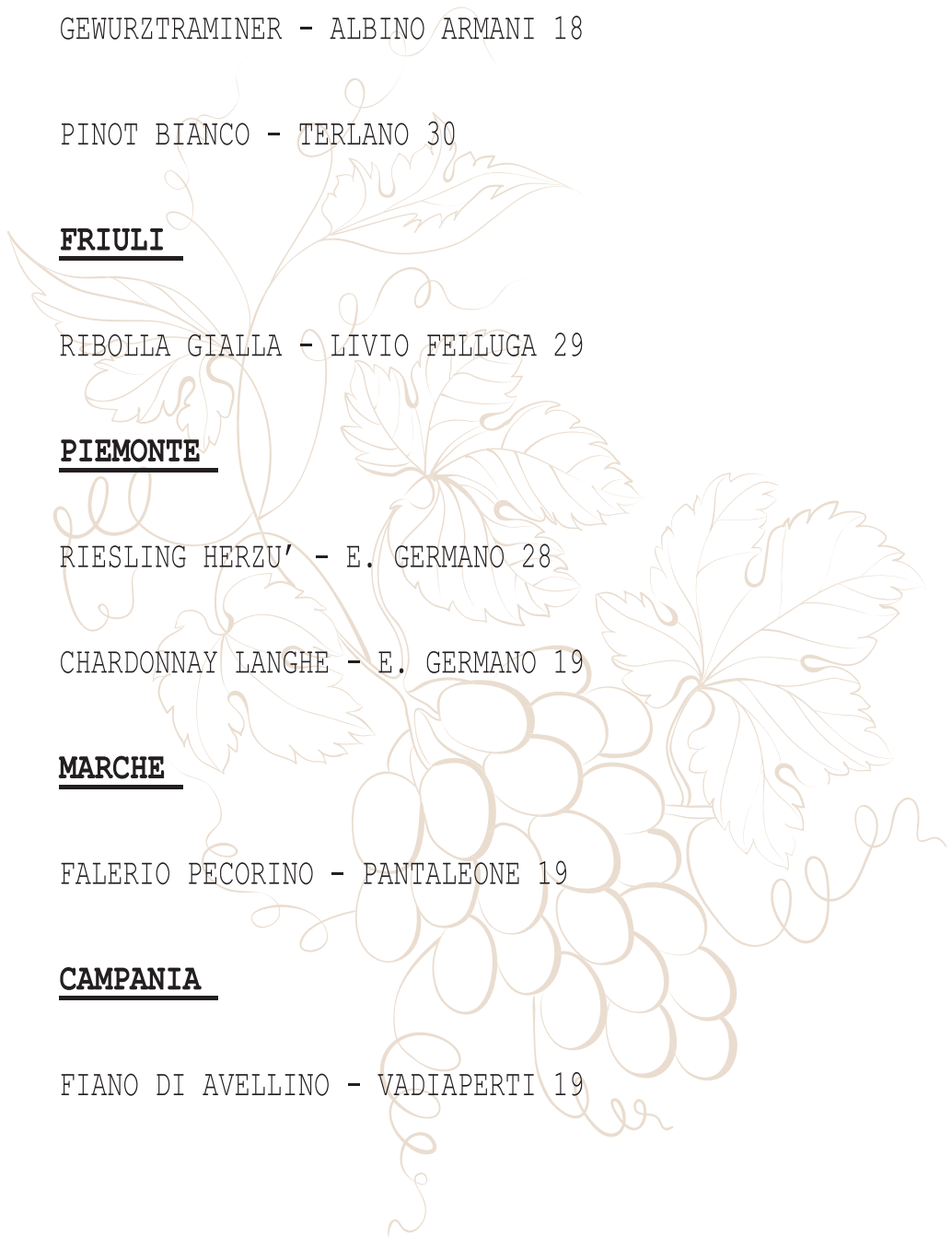
CHARDONNAY LANGHE - E. GERMANO 19

MARCHE

FALERIO PECORINO - PANTALEONE 19

CAMPANIA

FIANO DI AVELLINO - VADIAPERTI 19



SICILIA

ETNA BIANCO DOC - MURGO 23



SARDEGNA

VERMENTINO DI SARDEGNA - QUARTOMORO 19

SOAVE E CUSTOZA

BIANCO DI CUSTOZA - ALBINO PIONA 17

CUSTOZA SUPERIORE "AMEDEO" - CAVALCHINA 21

SOAVE MONTE CARBONARE - SUAVIA 23

CAPITEL FOSCARINO - ANSELMi 28

SOAVE "CALVARINO" - PIEROPAN 30

ROSATI

CHIARETTO - COSTADORO (BARDOLINO) 16

ROSATO MONTE DELLA GUARDIA - CA' LOJERA (LUGANA) 21

VALPOLICELLA E BARDOLINO

BARDOLINO CLASSICO SUPERIORE - COSTADORO 17

VALPOLICELLA CLASSICO CA FIUI - CORTE SANT'ALDA 21

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE - ZENATO 20

RIPASSA - ZENATO 28

RIPASSO CAMPI MAGRI - CORTE SANT'ALDA 29

AMARONE - ZENATO 43

AMARONE - BERTANI 45

AMARONE "VALMEZZANE" - CORTE SANT'ALDA 75

LA POJA - ALLEGRINI 95

VALPOLICELLA - QUINTARELLI 90

ROSSI

ALTO ADIGE - TRENTINO

PINOT NERO - TERLANO 30

LAGREIN - ALFIO NICOLODI 22

PIEMONTE

BARBERA D'ALBA - ETTORE GERMANO 22

BAROLO "CERRETTA" - ETTORE GERMANO 55

EMILIA ROMAGNA

LAMBRUSCO SALAMINO SECCO - PODERE IL SALICETO 18

SANGIOVESE DI ROMAGNA - NOELIA RICCI 19

TOSCANA

CHIANTI CLASSICO - ISOLE EOLENA 28

BRUNELLO DI MONTALCINO - LE RAGNAIE 55

TIGNANELLO - ANTINORI 85

UMBRIA

SAGRANTINO DI MONTEFALCO - ADANTI 35

ABRUZZO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO "COCCIAPAZZA" - TORRE DEI BEATI 30

BASILICATA E CAMPANIA

AGLIANICO DEL VULTURE SIIR - SAN MARTINO 22

SICILIA E SARDEGNA

ETNA ROSSO - MURGO 23

MEZZE BOTTIGLIE 0,375

MINI BELLAVISTA BRUT 21

LUGANA SANTA CRISTINA - ZENATO 12

VALPOLICELLA SUPERIORE - ZENATO 12

VINI DA DESSERT

MOSCATO D'ASTI - EMILIO VADA 19

PASSITO BEN RYE 0,375 L - DONNAFUGATA 40

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA - FARINA 30

VINO DELLA CASA

ROSSO Merlot 1 L - 11

ROSSO Merlot 0,5 L - 7

ROSSO Merlot 0,25 L - 4

BIANCO Custoza 1 L - 11

BIANCO Custoza 0,5 L - 7

BIANCO Custoza 0,25 L - 4



LE NOSTRE GRAPPE

DISTILLERIA SCARAMELLINI A FUOCO DIRETTO

LA GRAPPA DI AMARONE 3

LA GRAPPA DI RECIOTO 3

LA GRAPPA DI LUGANA 3

LA GRAPPA DI BARDOLINO 3

LA GRAPPA DI AMARONE RISERVA 5 ANNI 5

LA GRAPPA DI LUGANA 8 STAGIONI 5



