

I'Osteria

cucina tipica e pizza



Ristoclassique
RESTAURANT & RESORT

GLI ANTIPASTI

VORSPEISEN - HORS D'OEUVRE

SELEZIONE DI SALUMI BETTELLA "MAIALE TRANQUILLO" € 18

Auswahl an Wurstwaren "Tranquillo Pig Bettella"
"Tranquillo Pig Bettella" selection cured meats

FONDATA DI CACIOTTA DEL BALDO CON TARTUFO ESTIVO € 13

Caciotta del Baldo Fondue mit Sommertrüffel
Caciotta del Baldo fondue with summer truffle

CRUDO DI PARMA "RULIANO" 18 MESI,
BURRATA DI BUFALA E MOSTARDA DI MELE € 13

Parma "Ruliano" roher Schinken im Alter von 18 Monaten,
Buffalo Burrata Käse und Apfelsenf

Parma "Ruliano" raw ham aged 18 months,
buffalo burrata cheese and apple mustard

TARTARE DI ASINA BATTUTA A COLTELLO,
ACCIUGHE, NOCCIOLE E PARMIGIANO € 14

Eseltartar im Messerschnitt, Sardellen, Haselnüsse und Parmesan
Knife-cut donkey tartare, anchovies, hazelnuts and Parmesan cheese

ROASTBEEF DI SCOTTONA, SALSINA VERDE E CIPOLLA CONFIT € 13

Roastbeef mit grüner Soße und Zwiebelconfit
Roast beef with green sauce and confit onion

SELEZIONE DI FORMAGGI DELLA LESSINIA E MOSTARDA € 14

Gemischter Lessinia Käse mit Senf - Mixed Lessinia's cheeses with mustard

CARPACCIO DI TINCA AFFUMICATO € 14

Carpaccio aus geräucherter Schleie - Smoked tench carpaccio

SARDE IN SAOR € 11

Frittierte und marinierte Garda See Sardellen
Fried and marinated Garda lake Sardines

LUCCIO ALLA GARDESANA CON POLENTA € 10

Garda See Hecht mit Polenta
Garda lake pike with polenta

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.

I PRIMI PIATTI

ERSTE GERICHTE - FIRST COURSE

CASERECCE AL RAGÙ D'ANATRA € 14

Caserecce Nudeln mit Entensauce
Caserecce pasta with duck sauce

TAGLIATELLE CON "BISI" E TASTASAL € 12.5

Tagliatelle mit Erbsen und "Tastasal" gesalzenes Schweinefleisch
Tagliatelle with peas and "Tastasal" salted pork meat

TAGLIATELLA DI PASTA FRESCA
AL RAGÙ DI CORTILE DELL'OSTERIA € 13
Hausegemachte Tagliatella mit Osteria Hofragout
Housemade tagliatella with courtyard Osteria ragù

TORTELLI IN SFOGLIA D'AMARONE
E MONTE VERONESE € 13

Tortelli mit Amarone-Wein-Gebäck und Monte-Veronese-Käse
Tortelli with Amarone wine pastry and Monte Veronese cheese

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI € 15.5

Spaghetti mit Muscheln
Spaghetti with clams

GNOCCHETTI AI SAPORI DI LAGO € 13.5

Kartoffelgnocchi mit Seefisch
Potatoes dumplings with lake fish

BIGOLI CON LE SARDE € 13

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

LE SPECIALITÀ

SPEZIALITÄTEN - SPECIALTIES

POLPETTE DI PESCE

Fischbällchen - Fish balls

€ 11

POLPETTE DI CARNE

Fleischklößchen - Meatballs

€ 11

PIETRA DI ANGUS

Angus-Stein - Angus stone

€ 18

I SECONDI

ZWEITE GERICHTE - SECOND COURSES

MEZZO POLLO RUSPANTE NOSTRANO ALLA DIAVOLA CON PATATE € 13.5

Halbes Hähnchen nach Teufelsart mit Kartoffeln - Half chicken devilled style with potatoes

COTOLETTA DI MAIALE, DATTERINI E GRANA PADANO € 14

Schweinekotelett, Kirsche Tomaten und Grana Käse - Pork cutlet, cherry tomatoes and Grana cheese

TAGLIATA D'ASINA, MONTE VERONESE D'ALLEVO E RADICCHIO € 16

Geschnittener Esel, Monte Veronese Käse und Radicchio - Sliced donkey, Monte Veronese cheese and radicchio

STRACOTTO D'ASINO € 15

Eseleintopf - Donkey stew

LA COSTATA DI SCOTTONA ALLA GRIGLIA 450 GR € 22

Gegrilltes Färsensteak 450 gr - Grilled heifer steak 450 gr

FILETTO DI SCOTTONA ALLA GRIGLIA € 23

Gegrilltes Scottona-Rinderfilet - Grilled Scottona beef fillet

BACCALÀ CON POLENTA € 14

Kabeljau mit Polenta - Cod with polenta

TROTA ALLA GRIGLIA € 14

Forelle vom grill - Grilled trout

BRANZINO ALLA GRIGLIA € 16

Gegrillter Wolfsbarsch - Grilled seabass

FRITTO MISTO DI LAGO € 15

Gemischter gebratener Seefisch - Mixed fried lake fish

CARTA DELLE VERDURE

BEILAGEN - SIDE DISHES

FINOCCHI GRATINATI € 5

Gratinierter Fenchel - Gratinated fennel

FUNGHI CARDONCELLI TRIFOLATI € 5

Cardoncelli-Pilze sautiert
Cardoncelli mushrooms sautéed

ZUCCA GRATINATA € 6

Sautierte Zuckererbsen - Sautéed snow peas

CICORIA SPADELLATA, AGLIO OLIO E NDUJA € 5

Gebratener Chicorée, Knoblauch, Öl und Nduja Salami
Sautéed chicory, garlic, oil and nduja salami

PATATE FRESCHE AL FORNO € 5

Frische Ofenkartoffeln - Fresh baked potatoes

PATATE FRITTE € 5

Pommes frites - French fries

IL MENU DEI BAMBINI

FÜR DIE KLEINSTEN... - FOR THE CHILDREN...

BABY PASTA

AL RAGÙ O POMODORO € 6

Baby Pasta mit Fleisch Sauce oder mit Tomatensoße
Baby Pasta with meat or tomato sauce

BABY PIZZA

AL PROSCIUTTO O WURSTEL € 6

Baby-Pizza mit Schinken oder Würstchen
Baby pizza with ham or frankfurter

BABY PETTO DI POLLO CON PATATE € 7

Baby Hühnerbrust mit Pommes frites
Baby chicken breast with french fries

LE INSALATONE

GROSSE SALAT - LARGE SALADS

LA BUFALA € 11

(Insalata mista, renga, cipolla, pomodori, mozzarella di bufala)

Gemischte Salat, Hering, Zwiebeln, Tomaten, Büffelmozzarella
Mixed salad, herring, onion, tomatoes and buffalo mozzarella

LA POLLO € 12

(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 € 11

Gerste, Cannellini Bohnen, Primosale Käse, Karotten, Chicorée, Focaccia-Brot
Barley, Cannellini beans, Primosale cheese, carrots, chicory, focaccia bread

In mancanza di prodotto fresco si serve surgelato - Fehlt das Frischprodukt wird es durch ein Tiefkühlprodukt ersetzt
Frozen products may be used when fresh products are not available

Coperto - Gedeck - Cover charge € 2.5

LE PIZZE

UNSERE PIZZAS - OUR PIZZAS

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.

LA MARGHERITA € 6.5

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

LA NAPOLETANA € 7

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

LA BUFALINA € 8.5

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

LA QUATTRO FORMAGGI € 8.5

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

LA CRUDO DI PARMA

E ASIAGO DOP € 12

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

LA PARMIGIANA € 8

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

LA RADICCHIO

E MONTE VERONESE € 8

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

LA CIME DI RAPA E PROVOLA € 8

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

LA GORGONZOLA

E SPECK DE 'NA 'OLTA € 10

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

LA TRE SIGNORI € 12

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

