

I'Osteria

cucina tipica e pizza



Ristoclassique
RESTAURANT & RESORT

GLI ANTIPASTI

VORSPEISEN - HORS D'OEUVRE

CAPRESE DI POMODORO CAMONE E BURRATA DI BUFALA € 10

Caprese mit Camone-Tomaten und Büffel-Burrata
Caprese with camone tomato and buffalo burrata

FONDUTA 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 € 13

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

CARPACCIO DI TETTINA ALLA SALSA VERDE
E MOSTARDA DI MELA COTOGNA € 12

"Tettina" carpaccio mit grüner Sauce und Quittensenf
"Tettina" carpaccio with green sauce and quince mustard

SELEZIONE DI FORMAGGI
DELLA LESSINIA E MOSTARDA € 13

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

SARDE IN SAOR € 11

Fritierte 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

I PRIMI PIATTI

ERSTE GERICHTE - FIRST COURSE

CASERECCE AL RAGÙ D'ANATRA € 13

Caserecce Nudeln mit Entensauce
Caserecce pasta with duck sauce

BIGOLI ALL'AMATRICIANA € 10

Amatriciana Bigoli-nudeln
Amatriciana Bigoli pasta

TAGLIATELLA DI PASTA FRESCA AL RAGÙ DI CORTILE DELL'OSTERIA € 12

Hausegemachte Tagliatella mit Osteria Hofragout
Housemade tagliatella with courtyard Osteria ragù

TORTELLI IN SFOGLIA D'AMARONE E MONTE VERONESE € 12

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

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI € 13,5

Spaghetti mit Muscheln
Spaghetti with clams

GNOCCHETTI AI SAPORI DI LAGO € 11

Kartoffelgnocchi mit Seefisch
Potatoes dumplings with lake fish

BIGOLI CON LE SARDE € 11

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

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 SECONDI

ZWEITE GERICHTE - SECOND COURSES

COTOLETTA DI MAIALE, ASIAGO FONDENTE E CAPPERI FRITTI € 14

Schweinekotelett, geschmolzener Asiago-Käse und frittierte Kapern
Pork cutlet, melted Asiago cheese and fried capers

TAGLIATA DI MANZO RADICCHIO E MONTE VERONESE € 15

Geschnittenes Rinder vom Grill mit Radicchio und Monte Veronese Käse
Grilled sliced beef with red chicory and Monte Veronese cheese

STRACOTTO D'ASINO € 14

Eseleintopf - Donkey stew

LA COSTATA DI SCOTTONA ALLA GRIGLIA 450 GR € 19,5

Gegrilltes Färsensteak 450 gr - Grilled heifer steak 450 gr

FILETTO DI SCOTTONA ALLA GRIGLIA € 19

Gegrilltes Scottona-Rinderfilet - Grilled Scottona beef fillet

BACCALÀ CON POLENTA € 13

Kabeljau mit Polenta - Cod with polenta

TROTA ALLA GRIGLIA € 13

Forelle vom grill - Grilled trout

BRANZINO ALLA GRIGLIA € 14,5

Gegrillter Wolfsbarsch - Grilled seabass

FRITTO MISTO DI LAGO € 13

Gemischter gebratener Seefisch - Mixed fried lake fish

LE SPECIALITÀ

SPEZIALITÄTEN - SPECIALTIES

POLPETTE DI PESCE

Fischbällchen
Fish balls

€ 10

POLPETTE DI CARNE

Fleischklößchen
Meatballs

€ 10

PIETRA DI ANGUS

Angus-Stein
Angus stone

€ 14

I CONTORNI

BEILAGEN - SIDE DISHES

VERDURE DI STAGIONE SPADELLATE € 4.5
Sautiertes Gemüse der Saison - Sautéed seasonal vegetables

PATATE AL ROSMARINO € 4.5
Bratkartoffeln mit Rosmarin - Potatoes tossed in rosemary

PATATE FRITTE € 4.5
Pommes Frites - French-fried potatoes

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 € 5.5
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 € 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

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 € 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

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

LA PARMIGIANA € 7.5

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

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

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 € 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

DESSERT

IL TIRAMISÙ € 5 Typical soft cake soaked in coffee and mascarpone cream	LA TORTA SBRISOLONA CON MASCARPONE E GRAPPA DI BARDOLINO € 5 Typical local cake with maize meal, almonds Mascarpone cheese cream and Bardolino grappa
LA TORTA DI MELE E CANNELLA CON GELATO ALLA VANIGLIA € 5 Apple pie with cinnamon and vanilla icecream	L'ANANAS AL MARASCHINO € 5 Fresh pineapple with Maraschino liqueur
LA PANNA COTTA AL CIOCCOLATO BIANCO E FRAGOLE FRESCHE € 5 White chocolate cooked cream and fresh strawberries	LE FRAGOLE FRESCHE CON PANNA € 5 Strawberry in season with cream
LA MOUSSE CAFFÈ, NUTELLA E GRANELLA DI NOCCIOLE € 5 Coffee and Nutella mousse with chopped hazelnuts	IL GELATO ARTIGIANALE ALLE CREME € 4 Mixed ice cream
LA CROSTATA CON MARMELLATA DI MELA COTOGNA € 5 Tart with quince apple jam	IL SORBETTO AL LIMONE € 4 Lemon sorbet with vodka and Prosecco
IL SOUFLÉ AL CIOCCOLATO CON GELATO ALLA VANIGLIA € 5 Chocolate soufflé with vanilla icecream	

LE BIRRE ARTIGIANALI REGIONALI

HELL 0,33 l . . . € 5 MASTROMATTO 5,0 % vol. Birra bionda con sentori di cereali ed erbe	
DUNKELBOCK 0,33 l . . . € 5 MASTROMATTO 6,0 % vol. 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 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	

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 € 1.5

