

Spumanti Metodo Martinotti Sparkling Wines - Charmat Method

Fior di Rosa DOC € 5,00

Bardolino Chiaretto Classico Spumante

Guerrieri Rizzardi - Alcool 12,0% Vol.

Corvina 70% - Rondinella 20% - Sangiovese e Molinara 10%

Prosecco DOC € 5,00

Guerrieri Rizzardi - Alcool 11,0% Vol.

Glera 100%

Vini Bianchi Locali Local White Wines

Lugana DOC € 5,50

Guerrieri Rizzardi - Alcool 12,5% Vol.

Turbiana 100%

Cuvée XX • Soave Classico DOC € 4,00

Guerrieri Rizzardi - Alcool 12,5% Vol.

Garganega 92% - Chardonnay 8%

Costeggiola • Soave Classico DOC € 4,50

Guerrieri Rizzardi - Alcool 13,0% Vol.

Garganega 85% - Chardonnay 15%

Ferra • Soave Classico DOC € 5,00

Guerrieri Rizzardi - Alcool 13,0% Vol.

Garganega 100%

Vini Rosati Locali Local Rosé Wines

Keya • Bardolino Chiaretto Classico DOC € 4,50

Guerrieri Rizzardi - Alcool 13,5% Vol.

Corvina 55% - Rondinella 25%

Sangiovese 10% - Molinara e Corvinone 10%

Rosa Rosae • Rosato Veronese IGT € 5,50

Guerrieri Rizzardi - Alcool 13,7% Vol.

Corvina 70% - Rondinella 20% - Marcobona 10%

Vini Rossi Locali Local Red Wines

Cuvée XV • Bardolino Classico DOC € 4,00

Guerrieri Rizzardi - Alcool 13,5% Vol.

Corvina 75% - Rondinella 5%

Merlot 10% - Ancelotta 10%

Delara • Bardolino Classico DOC € 5,50

Guerrieri Rizzardi - Alcool 13,7% Vol.

Corvina 95% - Rondinella 5%

Cuvée XVII • Valpolicella Classico DOC € 4,00

Guerrieri Rizzardi - Alcool 12,5% Vol.

Corvina e Corvinone 80%

Merlot 10% - Rondinella e Croatina 10%

Pojega • Valpolicella Ripasso DOC € 6,50

Guerrieri Rizzardi - Alcool 14,5% Vol.

Corvina 30% - Corvinone 45%

Merlot 10% - Rondinella 15%

Calcarole • Amarone DOCG € 13,00

Guerrieri Rizzardi - Alcool 16,0% Vol.

Corvina 63% - Barbera 10%

Sangiovese 7% - Corvinone 20%

Munus IGT € 5,50

Guerrieri Rizzardi - Alcool 16,0% Vol.

Corvina 53% - Merlot 38% - Ancelotta 9%

Alcool 13,5% Vol.

Contenuto bicchiere cl.10 - Glass Content cl.10

Clos Roareti IGT € 6,00

Guerrieri Rizzardi - Alcool 15,5% Vol.

Merlot 100%

Vino da Meditazione Sweet Wine

Recioto di Soave Classico DOCG € 7,00

Guerrieri Rizzardi - Alcool 14,0% Vol.

Garganega 100%



Aperto / Chiuso • 10:00 / 24:00 • Open / Closed

Vinoteca • 10:00 / 22:00 • Wine Shop

Colazione Italiana • 10:00 / 12:00 • Italian Breakfast

Piccola Cucina • 12:00 / 15:30 • Small Cooking

I Cicheti • 17:30 / 18:30 • The Appetizer

Ristorante & Pizza • 18:30 / 22:30 • Restaurant & Pizza

Musica dal Vivo • 21:30 / 23:30 • Live Music

Lunedì Chiuso • Monday Closed



Colazione Italiana • Italian Breakfast

Croissant Royal € 3,50

Croissant: Burro - Marmellata di Albicocca - Nocciolata
Croissant: Butter - Aprikosenmarmelade - Kakao und Haselnusscreme
Croissant: Butter - Apricot jam - Cocoa and hazelnuts cream



Munus Breakfast € 10,00

Pane al grano integrale - Cremoso alle erbe - Salsa guacamole - Salmone affumicato - Lime
Pane al grano integrale - Mousse di burro - Crema di pesto al basilico - Uovo sodo - Pomodoro secco sott'olio
Pane al grano integrale - Cuore di burrata - Pomodori datterini - Prosciutto cotto Capitelli
Weizenvollkornbrot - Kräuterstreichkäse - Guacamole-Sauce - Räucherlachs - Limette
Weizenvollkornbrot - Butterschaum - Basilikumpesto-Creme - Hartgekochtes Ei - Getrocknete Tomaten in Öl
Weizenvollkornbrot - Burrata-Käseherz - Datteltomaten - Capitelli gekochter Schinken
Wholewheat bread - Cheese spread with herbs - Guacamole - Smoked salmon - Lime
Wholewheat bread - Butter mousse - Basil pesto sauce - Hard-boiled egg - Dried tomato in oil
Wholewheat bread - Burrata heart - Datterini tomatoes - Capitelli ham



Caffè Espresso € 2,00
Cappuccino € 3,50
Latte Macchiato € 4,00
Succo di Frutta € 4,00
Spremuta d'Arancia € 4,50
Acqua 0,75 € 4,00

Spritz € 8,50
Bibite € 3,50
Birra € 6,00

Piccola Cucina • Small Cooking

Bis di Pasta Arrotolata € 10,00

Rotolo di pasta fresca - Ripieno: Prosciutto Cotto - Champignon - Monte Veronese - Burro fuso - Grana Padano
Rotolo di pasta fresca - Ripieno: Zucchine - Pomodori secchi - Mozzarella di bufala - Burro fuso - Grana Padano
Aufgerollten Nudeln - Gefüllt mit: Gekochter Schinken Capitelli - Champignon - Monte Veronese-Käse - Geschmolzene Butter - Grana Padano-Käse
Aufgerollten Nudeln - Gefüllt mit: Zucchini - Getrocknete Tomaten - Büffelmozzarella - Geschmolzene Butter - Grana Padano-Käse
Roll of fresh pasta - Stuffed: Capitelli Ham - Champignon mushrooms - Monte Veronese cheese - Melted butter - Grana Padano cheese
Roll of fresh pasta - Stuffed: Courgettes - Dried tomato - Buffalo mozzarella - Melted butter - Grana Padano cheese

la Polenta Preziosa € 12,00

Polenta gialla morbida di Storo - Rucola - Porcini - Monte Veronese D'Allevato 24 mesi
Weiche gelbe Polenta aus Storo - Rucola - Steinpilze - Monte Veronese D'Allevato-Käse 24 Monate gereift
Soft yellow polenta of Storo - Rocket salad - Porcini mushrooms - Monte Veronese D'Allevato cheese aged 24 months

il Ricordo del Lago € 24,00

Carpaccio affumicato di trota - Carpaccio affumicato di salmerino - Sarde in saor - Luccio alla gardesana - Polenta gialla
Geräuchertes Forellen-Carpaccio - Geräuchertes Saibling-Carpaccio - Marinierte Sardinen - Hecht nach Gardaseeart - Gelber Polenta
Smoked trout carpaccio - Smoked char carpaccio - Saor sardines - Pike Garda style - Yellow polenta

La Caprese € 12,00

Burrata - Pomodori - Rucola - Olio al Basilico
Burrata-Käse - Tomaten - Rauke - Basilikum Öl
Burrata cheese - Tomatoes - Rocket - Basil oil



la Carne Salà Tartufata € 15,00

Carne Salà - Rucola - Grana Padano - Tartufo
Salzfleisch - Rauke - Grana Padano-Käse - Trüffel
Salted meat - Rocket - Grana Padano cheese 28 - Truffle

Il Tagliere dell'Oste € 26,00

Crudo Sant'Ilario Riserva - Mortadella Veroni 1925 - Pancetta di Zibello
Morlacco Morbido - Toma Monte Corna Aromatico - Ubricco Affinato all'Amarone della Valpolicella
Giardiniera di Morgan in agrodolce - Mostarda di frutta Le Tamerici - Composta di cipolle rosse Le Tamerici
Focaccia all'olio del Lago - Grissini di segala e cereali - Sfoglie di schiacciata
Rohr Schinken Sant'Ilario Riserva - Mortadella Veroni 1925 - Bauchspeck aus Zibello
Morlacco-Weichkäse - Aromatischer Toma Monte Corna-Käse - Ubricco-Käse in Amarone della Valpolicella verfeinert
Süßsaurer Einweckgemüse von Morgan - Senfrüchte Le Tamerici - Kompott aus roten Zwiebeln Le Tamerici
Fladenbrot mit Olivenöl vom Gardasee - Roggen und Getreide-Grissini - Blätter aus flachem Fladenbrot
Prosciutto Sant'Ilario Riserva - Mortadella Veroni 1925 - Pancetta from Zibello
Morlacco soft cheese - Aromatic Toma Monte Corna cheese - Ubricco cheese refined in Amarone della Valpolicella
Morgan sweet and sour pickled vegetables - Fruit mostarda Le Tamerici - Red onion compote Le Tamerici
Focaccia with oil from lake Garda - Rye and grains breadsticks - Puff flatbread