
RISTORANTE - BAR

la
tavola

★★★★
sportcamping

RIO VANTONE
LAGO D'IDRO

GLAMPING • RESORT • APARTMENTS

Menu di degustazione di terra

Antipasto alla bresciana

*Italienischer Vorspeiseteller nach Brescianer Art
Italian appetizer with local specialities*

Tagliatelle con funghi porcini

*Bandnudeln mit Steinpilzsauce
Tagliatelle with porcini mushroom sauce*

Tagliata di manzo con rucola e grana con patatine fritte

*Rosa Rinderhüfte in Scheiben mit Rucola und Parmesan, Pommes Frites
Beefsteak slices with rucola salat, parmesan cheese, with chips*

Dolce della casa

*hausgemachter Nachtisch
homemade dessert*

4-portate / 4-Gänge

30,-

Menu di degustazione di mare e lago

Antipasto di lago

*Gemischter Fischteller aus Seefisch
Variety of marinated and smoked fish from the lake*

Tagliolini al ragù di trota

*Feine Bandnudeln mit Ragù von der Forelle
Tagliatelle with a ragout of trout*

Pesce persico di lago

*con insalatine pasqualina
Frittierte Seebarschfilets mit Frühlingsblattsalaten
Deep fried sea bass on a bed of lettuce*

Dolce della casa

*hausgemachter Nachtisch
homemade dessert*

4-portate / 4-Gänge

33,-

Specialità della Valle Sabbia

Spezialität der Region Valle Sabbia – Speciality of the Sabbia valley



Penne alla Bagossa

su prenotazione, min. 2 persone

13,- a persona

Penne-Nudeln in einer Bagoss Käse Sahnesauce - bitte vorbestellen

Penne pasta with a cream sauce using the famous Bagolino cheese

Antipasti Vorspeisen - Appetizer

<i>Bruschetta Classica con pomodori freschi, basilico e aglio</i> ¹ Röstbrot mit frischen Tomaten, Basilikum und Knoblauch Toasted bread with fresh tomato, basil leaves and garlic	3,20
<i>Antipasto misto alla bresciana</i> Gemischter Vorspeisenteller mit typisch italienischen Spezialitäten Mixed appetizer with specialities from the region	9,50
<i>Insalata Caprese – Pomodoro mozzarella e basilico fresco</i> ¹ Tomate mit Büffel-Mozzarella und frischem Basilikum Tomato salad with mozzarella cheese and fresh basil leaves	7,40
<i>Carpaccio di manzo con rucola e parmigiano</i> Rohes Rinderfilet mit Rucola und Parmesan garniert Sliced raw beef with rucola and parmesan cheese	9,50
<i>Formaggi misti con marmellata di cipolle e miele</i> Gemischter Käseteller mit hausgemachter Zwiebelchutney, Honig Mixed chesse plate with homemade onion chutney and honey	7,40

Minestre Suppen - Soup

<i>Minestra di verdure con Grana</i> Italienische Gemüsesuppe mit Parmesankäse Italian vegetable soup with parmesan cheese	4,50
<i>Crema di pomodoro</i> Tomatencremesuppe Tomato soup	4,50
<i>Raviolini in brodo</i> Raviolisuppe Ravioli soup	4,20

Insalatone *Salatplatten – Salat bowls*

<i>Insalatona con tonno, olive e Mozzarella</i>	7,90
<i>Bunte Salatschüssel mit Thunfisch, Oliven, Mozzarella</i> <i>Variety of green salad with tuna, olives and mozzarella</i>	
<i>Insalata all'Italiana</i> ¹	8,40
<i>Kirschtomaten mit Rucola und Parmesanstreifen</i> <i>Cherry tomatoes with rucola and parmesan cheese</i>	
<i>Insalata di pollo</i>	9,40
<i>Salatplatte mit gebratenen Hähnchenstreifen</i> <i>Salat bowl with grilled chicken slices</i>	

Piatto vegetariano *vegetarisch – vegetarian*

<i>Parmigiana di melanzane</i> ¹	9,60
<i>Auberginen mit Tomate und Mozzarella überbacken</i> <i>Baked aubergine with a topping of tomatoes and mozzarella sauce</i>	

Pasta

<i>Spaghetti con passata di pomodorino fresco (Napoli)</i> ¹	6,50
<i>Spaghetti mit hausgemachter Tomatensauce</i> <i>Spaghetti with homemade tomato sauce</i>	
<i>Spaghetti al ragù di carne</i>	6,80
<i>Spaghetti bolognese</i>	
<i>Lasagne alla Bolognese fatte in casa</i>	7,50
<i>hausgemachte Lasagne</i> <i>Home made lasagne</i>	
<i>Tortellini con panna e prosciutto</i>	6,80
<i>Tortellini mit Schinken-Sahne-Sauce</i> <i>Tortellini with ham in a cream sauce</i>	

Spaghetti aglio, olio e peperoncino ¹ <i>Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoni (scharf)</i> <i>Spicy spaghetti with garlic, olive oil and pepperoni</i>	6,50
Spaghetti alla Carbonara <i>Spaghetti carbonara</i>	7,20
Penne all`arrabbiata <i>Penne mit scharfer Tomatensauce</i> <i>Penne with spicy tomato sauce</i>	6,80
Tagliatelle al salmone <i>Bandnudeln mit Lachs</i> <i>Tagliatelle with salmon</i>	8,50
Ravioloni artigianali con ricotta, spinaci e burro versato <i>Hausgemachte Ravioli mit Spinat-Ricottafüllung in Salbeibutter</i> <i>Homemade spinach & ricotta ravioli prepared in sagebutter</i>	7,80
Gnocchi al gorgonzola e mascarpone ¹ <i>Gnocchi mit Gorgonzola und Mascarpone-Sauce</i> <i>Gnocchi with gorgonzola cheese and mascarpone sauce</i>	8,00
Spaghetti al pesto fresco ¹ <i>Spaghetti mit hausgemachter Pestosauce</i> <i>(Basilikum, Pinienkerne, Pecorino, Olivenöl)</i> <i>Spaghetti with a homemade basil-pine nut-pecorino and oliveoil</i>	8,20
Ravioloni artigianali di corregone con pomodorini <i>Hausgemachte Ravioli mit Seefellchen gefüllt, Pomodorinisauce</i> <i>Homemade ravioli stuffed with fish and cherry-tomato-sauce</i>	8,20



Ci scusiamo ma non accettiamo carta di credito per importi fino 50 Euro

Quando il mercato non permette di reperire prodotti freschi, potrebbero essere utilizzati prodotti surgelati. Si informa la gentile clientela che, ai sensi del Regolamento Europeo CE 1169/2011, la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili, rivolgendosi al personale in servizio.



We are sorry, we do not except creditcards under 50 Euro



Wir akzeptieren leider keine Kreditkarten unter 50 Euro –

Unsere Speisen und Getränke können potentiell allergene Inhaltsstoffe enthalten. Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal an. Wir informieren Sie gerne.

Coperto per persona

(Gedeck pro Person - Brot / Grissini) – service charge per person

1,50 p.P.

Carne *Fleischgerichte – meat dishes*

<i>Tagliata di manzo con rucola e parmigiano</i>	14,80
<i>Rinderhüfte rosa gebraten in feinen Steifen mit Rucola und Parmesankäse</i>	
<i>Beefsteak slices with rucola salat, parmesan cheese</i>	
<i>Scaloppine al vino bianco e limone con patatine fritte</i>	13,30
<i>Schweineschnitzel in einer Zitronen-Weissweinsauce und Pommes frites</i>	
<i>Pork cutlet in a lemon & whitewine sauce with chips</i>	
<i>Braciola ai ferri con patate arrosto</i>	13,20
<i>Schweinekotelet vom Grill mit Bratkartoffeln</i>	
<i>Grilled pork chop with roast potatoes</i>	
<i>Hamburger gigante di Angus con patatine fritte</i>	11,20
<i>Hausgemachter Hamburger vom Angus mit Pommes Frites</i>	
<i>Homemade Aberdeen Angus hamburger with chips</i>	
<i>Filetto di manzo al pepe verde con patate arrosto</i>	18,80
<i>Rinderfilet mit grünem Pfeffer und Bratkartoffeln</i>	
<i>Beef tenderloin with green pepper sauce and roast potato</i>	
<i>Cotoletta di maiale alla Milanese con patate fritte</i>	11,20
<i>Schweineschnitzel paniert mit Pommes Frites</i>	
<i>Pork chop (breaded) with chips</i>	
<i>Petto di pollo alla Milanese con patate fritte</i>	10,40
<i>Hähnchenschnitzel paniert mit Pommes Frites</i>	
<i>Chicken schnitzel (breaded) with potato chips</i>	

Pesce di lago *Fisch vom Idrosee – Fresh and local fish*

<i>Pesce persico fritto del lago</i>	12,20
<i>Frittierte Seebarschfilets</i>	
<i>Deep fried sea bass</i>	
<i>Coregone al cartoccio</i>	12,80
<i>Seefellchen in Folie gebacken</i>	
<i>Local lake white fish baked in tinfoil</i>	
<i>Trota fresca alla Benacense</i>	12,80
<i>Frische Bachforelle nach San Felicer Art</i>	
<i>Fresh trout baked in a traditional San Felice manner</i>	

Contorni *Beilagen – Side dishes*

Insalata mista <i>Gemischter Salatteller</i> <i>Mixed salad</i>	3,90
Patatine fritte <i>Pommes frites</i> <i>Chips</i>	3,20
Tris di verdure <i>Verschiedenes Gemüse</i> <i>Variety of vegetables, prepared to your choice</i>	4,00
Patate arrosto <i>Bratkartoffeln</i> <i>Seasoned roasted potatoes</i>	3,80
Fagioli con cipolle <i>Bohnen mit Zwiebel</i> <i>Traditional beans with onions</i>	2,90
Pomodori con cipolle <i>Tomaten mit Zwiebel</i> <i>Tomatoes with onions</i>	3,20

Menu per bambini *Kindergerichte - Kids*

Dracula - Spaghetti al pomodoro <i>Spaghetti mit Tomatensauce</i> <i>Spaghetti with a homemade tomato sauce</i>	4,50
Nemo – Bastoncini di pesce con patatine fritte <i>Fischstäbchen mit Pommes Frites</i> <i>Fish fingers with chips</i>	4,80
Superman - Raviolini panna e prosciutto <i>Ravioli in Sahne-Schinken-Sauce</i> <i>Ravioli in a creamy ham sauce</i>	4,50

Birre Biere

<i>Pils vom Fass, 0,2 l</i>	2,60
<i>Pils vom Fass, 0,4 l</i>	4,40
<i>Hefeweizen, 0,5 l</i>	4,80
<i>Alkoholfreies Bier 0,33 l</i>	3,30
<i>Radler (Bier + Sprite), 0,2 l</i>	2,60
<i>Radler (Bier + Sprite), 0,4 l</i>	4,40

Cocktails, Prosecco, Longdrinks

<i>Prosecco di Valdobbiadene 0,2 l</i>	3,60
<i>Prosecco Nani Rizzi (D.O.C.G, extra dry), 0,75 l</i>	13,00
<i>Spritz Prosecco / Aperol / Orange 0,2 l</i>	4,00
<i>Pirlo Vino bianco / Aperol / Orange 0,2 l</i>	3,80
<i>Hugo Prosecco / Holunderblütensirup / Limette / Minze 0,2 l</i>	4,00

Gin forever

<i>Gordon´s Gin + Tonic selection</i>	9,00
<i>Hendrick´s Gin + Tonic selection</i>	11,00
<i>Bombay Sapphire Gin + Tonic selection</i>	11,00
<i>Mare + Tonic selection</i>	11,00

<i>Vodka + Red Bull</i>	6,00
<i>Jägermeister + Red Bull</i>	6,00
<i>Jack Daniels + Cola</i>	5,50
<i>Campari + Orange</i>	5,50
<i>Cuba Libre Bacardi + Coca Cola</i>	5,50
<i>Jägermeister + Coca Cola</i>	5,00
<i>Blue Curacao + Orange</i>	5,00
<i>Malibu + Cola</i>	5,00
<i>Passoa + Orange</i>	5,00
<i>Caipirinha</i>	7,00

Tutto fatta in casa hausgemacht

<i>Holunderschorle</i>	<i>Holunderblütensirup / Minze / Eis, 0,4 l</i>	3,60
<i>Limonade</i>	<i>Frische Zitrone / Brauner Zucker / Minze 0,4 l</i>	3,60
<i>Smoothies</i>	<i>verschiedene Fruchtcocktails mit Apfel- oder Orangensaft, 0,4 l</i>	
	<i>Green Smoothie, 0,4 l</i>	5,00
<i>Frischer Minztee</i>		3,00

Bibite Softdrinks

<i>Coca Cola, Fanta, Sprite, Apfelsaftschorle, 0,2 l</i>	2,40
<i>Coca Cola, Fanta, Sprite, Apfelsaftschorle, 0,4 l</i>	3,90
<i>Coca Cola Zero, 0,33 l</i>	3,20
<i>San Pellegrino, Acqua Minerale frizzante / naturale, 0,2 l</i>	1,80
<i>San Pellegrino, Acqua Minerale frizzante / naturale, 0,75 l</i>	4,20
<i>Aranciata di Lurisia, slow food, 100% arance del Gargano, 0,275 l</i>	3,20
<i>Thé Pesca e Limone Eistee Pfirsich oder Limone, 0,33 l</i>	3,50
<i>Orangensaft, Apfelsaft 0,2 l</i>	2,60
<i>Orangensaft, Apfelsaft 0,4 l</i>	4,60
<i>Crodino / Campari Soda / Sanbitter 100ml</i>	2,50

Bevande calde Warme Getränke

<i>Café / Espresso</i>	1,70
<i>Café doppio / doppelter Espresso</i>	2,80
<i>Cappuccino (tazza grande) – große Tasse Cappuccino</i>	2,90
<i>Cafè latte / Café au Lait / Milchkaffee mit viel heißer Milch</i>	2,90
<i>Cafè americano / langer Kaffee</i>	2,80
<i>Kapuziner / Cappuccino mit Sahne</i>	3,30
<i>Latte macchiato</i>	3,30
<i>Cafè corretto / Espresso mit Grappa</i>	2,10
<i>Café Paris / Cappuccino mit Sahne und Baileys</i>	4,20
<i>Ciocolata calda / Heiße Schokolade</i>	2,50
<i>Tee (different flavours, verschiedene Sorten)</i>	2,20

Aperitivi, Digestivi

<i>Jägermeister</i>	2 cl	3,00
<i>Ramazotti</i>	2 cl	3,00
<i>Averna</i>	2 cl	3,00
<i>Cynar</i>	2 cl	2,80
<i>Sambuca Molinari</i>	2 cl	2,80
<i>Vodka</i>	2 cl	3,00
<i>Amaretto di Saronno</i>	2 cl	2,80
<i>Martini Bianco</i>	2 cl	3,00
<i>Jack Daniels (Sour Mash Whiskey)</i>	2 cl	3,00
<i>Bacardi Rum</i>	2 cl	3,00
<i>Baileys</i>	2 cl	3,00
<i>Ballantines (Scotch Whiskey)</i>	2 cl	3,00
<i>Malibu</i>	2 cl	2,80
<i>Aperol</i>	2 cl	2,80
<i>Tequila</i>	2 cl	3,00
<i>Amaro Nonino</i>	2 cl	3,50
<i>Vecchia Romana (Brandy) - Eticetta Nera</i>	2 cl	3,50
<i>Ouzo 12</i>	2 cl	2,80
<i>Fernet Branca / Fernet Menta / Montenegro / Petrus</i>	2 cl	2,80
<i>Limoncino</i>	2 cl	2,50
<i>Picco Rosso Spezialität vom Ledrosee</i>	2 cl	2,80
 <i>Le nostre grappe</i>		
<i>Grappa bianco</i>	2 cl	3,00
<i>Grappa Barrique, Riserva, Invecchiata</i>	2 cl	3,80
<i>Grappa Amarone *****</i>	2cl	5,50
<i>Dorange *Special**...wow</i>	2 cl	5,00

Vini sfusi Offene Weine

<i>Rotwein, Weißwein, 0,2 l</i>	3,80
<i>Rotwein, Weißwein, 0,5 l</i>	7,20
<i>Rotwein, Weißwein, 1,0 l</i>	13,00
<i>Weinschorle weiß oder rot, 0,2 l</i>	3,50
<i>Offene Flaschenweine (Selection), 0,2 l</i>	5,80

Vini bianchi Flaschenweine Weiß

<i>Lugana, I frati, Cá dei Frati, 13% (Garda), 0,75l</i> <i>ein tolles blumiges Bukett mit einer stark aromatischen Note</i>	20,00
<i>Lugana, Cá Maiol, 13% (Garda), 0,75l</i> <i>Dieser Wein verdankt seinen Namen dem Cascina Molino, dem antiken Weinkeller des Unternehmens. Der Molin entsteht aus einer Selektion der besten Trauben des Weingutes.</i>	20,00
<i>Chardonnay D.O.C, Grigoletti, 13% (Trentino), 0,75l</i> <i>ein fruchtiges Bukett mit einer besonderen Note, nicht alltäglich</i>	18,50
<i>Pinot Grigio D.O.C, Grigoletti, 13% (Trentino), 0,75l</i> <i>ein ausgezeichnete Grauburgunder aus dem Trentino</i>	18,50
<i>Vermentino Etichetta Nera, Lvnae, 13% (Ligurien), 0,75l</i> <i>Äußerst frischer reinrebiges Vermentino, aromatisch, harmonisch, fantastisch</i>	24,00

Unsere Empfehlung:

<i>Brolletino, Lugana, Cà dei Frati, 13,5%, 2009, (Garda), 0,75l</i> <i>Der Brolettino von Ca dei Frati duftet intensiv und vielfältig nach fein eingebundenen Barriquenoten, mit Noten aus Pfirsich und Apfel</i>	31,00
<i>Ca´Vaibo´, Lugana Superiore D.O.C., Bulgarini, 14,0%, 2008, (Garda), 0,75l</i> <i>ein absoluter Spitzenwein zu einem Top-Preis, für einen besonderen Anlass!</i>	35,00

Vini rosati *Flaschenweine Rosé*

Rosa dei Frati, Riviera del Garda d.o.c., Cà dei Frati, 12,5%, (Garda), 0,75l 20,00
Der Gambero Rosso findet : "Einer der feinsten Rosés, die man am Gardasee finden kann"

Vini rossi *Flaschenweine Rot*

Rosso Superiore del Garda Classico, Marsadri, (Garda), 14,0% 23,00
eine toller Rotwein aus der Region, zu einem sehr guten Preis!

Merlot Carastel, Grigoletti, 12,5% (Trentino) 20,50
ein fruchtig, körperreicher und vollmundiger Wein, typisch Merlot

Valpolicella ripasso superiore - Rocca Sveva, Cantina di Soave, 14% (Soave) 29,50
Eine Wein mit sehr schönen Aromen aus Cassis, Brombeere und dunklen Kirschen. Sehr ausgewogener, harmonischer Geschmack. Einfach lecker.

Merlot Faial - Prendina, 16,5% (Mantovano) 31,50
Faial, der Top-Wein des Hauses La Prendina. Das Besondere daran ist, dass 50% der Trauben luftgetrocknet werden, ähnlich der Herstellung eines Amarone. Dadurch kommt es zu einer Verstärkung der Aromen, welches dem Wein ungemein viel Charme vermittelt. Eine leichte Würze, kombiniert mit Waldbeerenaroma, dazu Vollmundigkeit und Gefälligkeit. Ein langer und fruchtstarker Abgang schließt sich dem an Wein mit sehr schönen Aromen aus Cassis, Brombeere und dunklen Kirschen.

Amarone della Valpolicella, Carlo Zenegaglia, 15% (Garda) 33,00
Ein Klassiker aus unserer Region. Intensiv mit fruchtigen und würzigen Noten.

Unsere Empfehlung:

Ronchedone, Cà dei Frati, 15,0%, 2010 (Garda) 32,00
Ein fantastischer Rotwein der Region Gardasee. Mit Aromen von Himbeeren und Cassis, durchwirkt mit feinen Holznoten von Vanille und Karamel. Seidige, aromatische Tannine sorgen für einen langen Nachhall. Einfach super!

Vini spumanti *Metodo Classico*

Mattiavezzola Brut, Costaripa, (Garda), 12,5% 26,00

Mattiavezzola Rosé, Costaripa, (Garda), 12,5% 27,50