

IL BEVERAGE . . .

BIBITE	media	€ 4
ACQUA MINERALE	0,75	€ 4
GARDA SPRITZ	Lugana, Campari o Aperol	€ 5
VENEZIANO SPRITZ	Prosecco, Aperol	€ 5
MILANESE SPRITZ	Prosecco, Campari	€ 5
BIRRA WARSTEINER	media	€ 7
PROSECCO SUPERIORE	Val d'Oca	€ 5
PROSECCO ROSE' D.O.C.	Val d'Oca	€ 6
LUGANA D.O.C.G.	Cascina Albarone	€ 5
RIESLING	Poderi Colla	€ 6
MARZEMINO BENACO BRESCIANO	Cascina Albarone	€ 4
BARDOLINO SUPERIORE D.O.C.	Cavalchina	€ 4
NEGRESCO GARDA CLASSICO	Ca' Maiol	€ 6

Alcuni dei nostri prodotti sono surgelati all'origine

Some of our products are frozen at the origin - Einige unserer Produkte werden am Ursprung eingefroren

Per informazioni su sostanze ed allergeni consultare la documentazione fornita, su richiesta, dal personale

Preghiamo comunque di segnalarci intolleranze o allergie in maniera da rendere più attento il nostro servizio.

For information on substances and allergens, please refer to the documentation provided, on request, by the staff however, please notify us intolerances or allergies so as to make our service more attentive



La cucina di Claudio racconta una storia fatta di tradizione italiana con sguardi attenti alla regione e a stimoli che arrivano da ogni parte del mondo.

Nel menù spiccano i piatti speciali della tradizione e quelli firmati dal nostro Chef Executive

Claudio's cuisine tells a story made of Italian tradition with attentive gazes to the region and stimuli coming from all over the world.

The menu features special traditional dishes and those signed by our Executive Chef

Claudios Küche erzählt eine Geschichte aus italienischer Tradition mit aufmerksamem Blick auf die Region und auf Impulse, die aus aller Welt kommen.

Die Speisekarte bietet spezielle traditionelle Gerichte und solche, die von unserem Küchenchef kreiert wurden

GARDA DA GUSTARE *The taste of Garda lake - Gardasee nach Geschmack*



TROTA SALMONATA, POLENTA GRIGLIATA € 16

Salmon trout grilled polenta

Lachstorelle mit Polenta vom Grill

MACCHERONCINI AL RAGU' DI LAGO € 18

Fresh egg macaroni, ragout of lake fish

Eiermakkaroni mit Seefischragout

FILETTO di TROTA alla GRIGLIA e VERDURE GRIGLIATE € 17

Trout fillet with seasonal scents

Gegrilltes Forellenfilet mit gegrilltem Gemüse

LE SPECIALITA' dello CHEF CLAUDIO

Signature dishes by Chef Claudio - Die Spezialitäten von Küchenchef Claudio



ARAGOSTELLA con CREMA al BASILICO e il suo PINZIMONIO € 22

Lobster with basil cream and seasonal vegetables

Hummer mit Basilikumcreme und Gemüsepinzimonio

GNOCCHETTI di PATATE, POMODORINI, GAMBERI, RUCOLA € 19

Potato dumplings, cherry tomatoes, prawns, rocket

Kartoffelgnocchi, Kirschtomaten, Garnelen, Rucola

SPIRALE di FILETTO di ORATA, MIREPOIX di VERDURE di STAGIONE e € 22

GOCCE di PESTO

Spiral of sea bream, seasonal vegetables, pesto sauce

Seebrassenfiletspirale, Saisongemüse und Pesto-Sauce

PER INIZIARE . . . To start - Zu starten

ANTIPASTO BARRACUDA: € 23

capasanta gratinata, spiedino di calamari, insalata di mare, fritto misto, salmone marinato

Gratined scallop, squids skewer, sea salad, fried fish, salmon marinated

Gratinierte Jakobsmuschel, Tintenfischspieß, Meeresfrüchtesalat, gemischter frittierter Fisch, mariniertes Lachs

INSALATA di MARE ai PROFUMI del MEDITERRANEO € 18

Sea salad catch of the day Mediterranean style

Meeresfrüchtesalat mit den Düften des Mittelmeers

TENTAZIONE GARDESANA: € 18

capriccio di trota salmonata e luccio alla pescatora, polenta grigliata

Salmon trout and pike fish with grilled polenta

Lachsforelle und Hecht aus dem Gardasee mit Polenta vom Grill

TARTARE di TONNO, TRILOGIA di SALSE € 18

Tuna tartare, three sauce

Thunfisch-Tartar mit drei Soßen

CARPACCIO di SALMONE AFFUMICATO, SALSA alle ERBE FINI e YOGURT € 20

Smoked salmon carpaccio, fresh herbs sauce and yogurt

Carpaccio vom geräucherten Lachs, Kräutersauce und Yogurt

CEVICHE di GAMBERI con SALSA AGRODOLCE € 20

Shrimp ceviche, sweet and sour sauce

Garnelen-Ceviche mit Süß-Sauer-Sauce

ARAGOSTELLA con CREMA al BASILICO e il suo PINZIMONIO € 22

Lobster with basil cream and seasonal vegetables

Hummer mit Basilikumcreme und Gemüsepinzimonio

La NOSTRA CAPRESE con MOZZARELLA di BUFALA € 15

Caprese salad with buffalo mozzarella cheese

Caprese-Salat mit Büffelmozzarella

PROSCIUTTO CRUDO di PARMA, BURRATA e le sue BRUSCHETTE € 18

Parma ham, burrata cheese, bread croutons

Parmaschinken, Burratakäse, Brot croutons

PROSCIUTTO CRUDO di PARMA e MELONE € 17

Parma ham, melon

Parmaschinken, Melone

QUALCOSA DI DOLCE . . . Something sweet - Etwas Süßes

TORTA DI FRAGOLE DELLA CASA € 6

Strawberry cake of the house

Erdbeerkuchen des Hauses

TORTINO di MELE TIEPIDO con GELATO € 8

Warm apple cake mit ice

Warmer Apfelkuchen with Eis

TIRAMISU' della CASA € 6

Home made tiramisù

Hausgemachtes Tiramisu

PANNA COTTA ai FRUTTI di BOSCO € 7

Panna cotta with berries

Panna Cotta mit Beeren

CUORE MORBIDO al CIOCCOLATO, GELATO alla VANIGLIA FATTO in CASA € 10

Soft, hot chocolate cake, vanilla ice cream home made

Weiches Schokoladenherz, hausgemachtes Vanilleeis

MACEDONIA di FRUTTA FRESCA di STAGIONE € 8

Seasonal fruit salad

Frischer Obstsalat der Saison

FRAGOLE al LIMONE o alla PANNA € 8

Strawberry with lemon or whipped cream

Erdbeer mit Zitrone oder Shane

SELEZIONE di GELATI FATTI in CASA € 7

Selection of home made ice cream

Auswahl an hausgemachtem Eis

SORBETTO al LIMONE (no alcol) € 3

Lemon sorbet

Zitronesorbet

DALL'ORTO E NON SOLO . . .

From the garden and more - Vom Garten und darüber hinaus

NIZZARDA: € 12

insalata di stagione, pomodorini, tonno, uova sode, olive nere e acciughe

Nizzarda : seasonal salad, cherry tomatoes, tuna hard-boiled eggs, black olives, anchovies

Nizzarda : Salat der Saison, Kirschtomaten, Thunfisch, hartgekochte Eier, schwarze Oliven und Sardellen

LA NOSTRA CAESAR'S SALAD: € 14

iceberg, parmigiano reggiano, bacon, crostini, petto di pollo e salsa caesar

Our Caesar' salad : iceberg salad, parmesan cheese, bacon, croutons, chicken, Caesar sauce

Unser Caesar-Salat : Eisberg, Parmesan, Speck, Croutons, Hähnchenbrust, Caesar-Sauce

BARRACUDA POKE: € 18

riso Venere, salmone marinato, avocado, gamberetti, pomodorini e duetto di salse

Barracuda Poke : black rice, marinated salmon, avocado, shrimps, cherry tomato, two sauces

Barracuda Poke : Venere-Reis, mariniertes Lachs, Avocado, Garnelen, Kirschtomaten und ein Saucenduoett

VEGGY SALAD: € 12

misticanza, noci, carote, pomodorini, mais, semi di girasole e avocado

Veggy Salad : seasonal salad, walnut, carrots, cherry tomato, sunflower seed, avocado

Veggy Salat : Salat der Saison, Walnüsse, Karotten, Kirschtomaten, Mais, Sonnenblumenkerne und Avocado

BARRACUDA HAMBURGER (200 gr.) con: € 18

carne di scottona, insalata, pomodoro, bacon, formaggio, patatine fritte

Beef, salad, bacon, cheese, french fries

Rindfleisch, Salat, Tomate, Speck, Käse, Pommes Frites

INSALATA MISTA di STAGIONE € 6

Mix seasonal salad

Gemischte Salat der Saison

PATATE al FORNO € 6

Baked potatoes

Offenkartoffeln

PATATINE FRITTE € 6

French fries

Pommes frites

PATATINE CONTADINE € 6

Potatoes with peel

Kartoffelchips mit Schale

VERDURA alla GRIGLIA € 6

Mix grilled vegetables

Gemischte Gemüse vom Grill

SPINACI al BURRO € 6

Spinach with butter

Butterspinat

PASTA E DINTORNI . . . *Pasta and more - Pasta und Umgebung*

SPAGHETTI allo SCOGLIO MEDITERRANEO € 22

Sea ragout, mussels, clams

Fischsauce, Muscheln, Venusmuscheln

SPAGHETTI alle VONGOLE VERACI € 18

Spaghetti with clams

Spaghetti mit Venusmuscheln

TAGLIOLINI all'ASTICE, POMODORINI, BASILICO € 23

Pasta lobster, cherry tomatoes, basil

Nudeln mit Hummer, Kirschtomaten, Basilikum

RISOTTO al RAGU' di MARE e CROSTACEI **minimo 2 persone** € 36

Seafood risotto with sea fish ragout, crustaceans

Risotto mit Ragout aus Seefisch und Meeresfrüchten

GNOCCHETTI DI PATATE, POMODORINI, GAMBERI E RUCOLA € 19

Potato dumplings, cherry tomatoes, prawns, rocket

Kartoffelknödel, Kirschtomaten, Garnelen und Rucola

LASAGNE della TRADIZIONE ITALIANA € 12

Lasagne Italian traditional style

Lasagne nach italienischer Tradition

TORTELLONI RICOTTA e SPINACI con CREMA di BAGOSS 17

Tortelloni ricotta cheese, spinach, Bagoss cheese cream

Tortelloni mit Ricotta, Spinat, Bagoss-Frischkäse

MACCHERONI all'AMATRICIANA € 12

Macaroni with bacon, pecorino cheese, tomato sauce

Makkaroni mit Speck, Pecorinokäse, Tomatensauce

PERCHE' NO . . . *Why not - Warum nicht*

MOSAICO di PESCE alla GRIGLIA: € 26

salmone, orata, calamaro, gamberoni, scampi

Salmon, seabream, squids, prawns, scampi

Lachs, Goldbrasse, Tintenfisch, Garnelen, Scampi

BRANZINO alla GRIGLIA con PATATE al ROSMARINO € 20

Grilled sea bass, baked potatoes with rosemary

Gegrillter Wolfsbarsch mit Rosmarinkartoffeln

SPIRALE di FILETTO di ORATA, MIREPOIX di VERDURE di STAGIONE, € 22

GOCCE di PESTO

Spiral of sea bream, seasonal vegetables, pesto sauce

Seebrassenfiletspirale, Saison Gemüse, Pestosauce

GRAN FRITTO MISTO: calamari, gamberi, ciuffetti € 20

Squid, prawns, baby octopus

Tintenfisch, Garnelen, Tintenfischbüschel

FILETTO di TROTA alla GRIGLIA con VERDURE GRIGLIATE € 17

Grilled trout fillet with grilled vegetables

Gegrilltes Forellenfilet mit gegrilltem Gemüse

FILETTO di SCOTTONA alla GRIGLIA, PATATE al FORNO e TRILOGIA di SALSE € 24

Grilled fillet of beef, baked potatoes, three sauces

Gegrilltes Rinderfilet, Ofenkartoffeln, Saucen-Trio

TAGLIATA di MANZO, PATATE al FORNO, TRILOGIA di SALSE € 20

Sliced beef, baked potatoes, three sauces

Geschnittenes Rindfleisch, Ofenkartoffeln, Saucen-Trio

PETTO di FARAONA ai FRUTTI di BOSCO e AMARONE € 20

Breast of guinea fowl, berries, Amarone wine sauce

Perlhuhnbrust mit Beeren und Amarone-Weinsauce

PETTO di POLLO alla GRIGLIA con PATATINE FRITTE € 15

Grilled chicken breast with french fries

Gegrillte Hühnerbrust mit Pommes frites

COTOLETTA alla MILANESE, PATATINE FRITTE € 15

Breaded veal cutlet, french fries

Mailänder Kotelett, Pommes frites

DAL NOSTRO PIZZAIOLO . . .

From our pizza chef - Von unserem Pizzabäcker

MARGHERITA: € 7

pomodoro, fior di latte, basilico

Tomato, mozzarella cheese, basil

Tomaten, mozzarellakäse, Basilikum

DIAVOLA: € 9

pomodoro, fior di latte, salamino piccante

Tomato, mozzarella cheese, spicy salami

Tomaten, mozzarellakäse, scharfe Salami

VEGGY: € 10

pomodoro, fior di latte, zucchine, spinaci, melanzane, peperoni, grana padano

Tomato, mozzarella cheese, zucchini, spinach, eggplant, peppers, grana padano

Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Spinat, Auberginen, Paprika, Grana Padano

FORMAGGIOSA: € 10

pomodoro, fior di latte, brie, gorgonzola, grana padano

Tomato, mozzarella cheese, brie, gorgonzola, grana padano

Tomaten, Mozzarella, Brie, Gorgonzola, Grana Padano

PARMA: € 14

pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo di Parma

Tomato, mozzarella cheese, Parma ham

Tomaten, mozzarellakäse, Parma Schinken

SUD: € 11

pomodoro, fior di latte, tonno, cipolla di Tropea

Tomato, mozzarella cheese, onions

Tomaten, mozzarellakäse, Zwiebeln

CAPRICCIOSA: € 10

pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, carciofini, champignon, olive nere

Tomato, mozzarella cheese, ham, artichokes, mushrooms, black olives

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Champignons, schwarze Oliven

BARRACUDA: € 16

pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto crudo di Parma, basilico

Tomato, mozzarella cheese, Parma ham, basil

Tomaten, Büffelmozzarella, Parma Schinken, Basilikum

TRENDY: € 18

pomodoro, mozzarella di bufala, salmone leggermente affumicato, avocado

Tomato, buffalo mozzarella cheese, light smoked salmon, avocado

Tomate, Büffelmozzarella, leicht geräucherter Lachs, Avocado