



menù

Bar

CAFFE ESPRESSO € 2

CAPPUCCINO € 3

CAPPUCCINO SOYA € 3

DECAFFEINATO € 2

CAFFE FREDDO / SHAKERATO € 4

SPREMUTA ARANCIA € 5

ACQUA 0.75 L Naturale / Frizzante € 3

ACQUA 0.5 L Naturale / Frizzante € 1.5

COCA COLA € 4

FANTA € 4

TONICA € 4

LEMONSODA € 4

GINGERALE € 4

SPRITE € 4

ICE TEA Pesca / Limone € 4

SMOOTHIE € 6

Birra

BIRRA DEL LAGO BOTT HELLES 0,5 € 5

BIRRA DEL LAGO BOTT WEIZEN 0,5 € 6

BIRRA DEL LAGO DRAUGHT PICCOLA € 3,5

BIRRA DEL LAGO DRAUGHT GRANDE € 5

Cocktails

SPRITZ APEROL € 6.00

SPRITZ CAMPARI € 6.00

NEGRONI € 8.00

HUGO € 6.00

HENDRICKS TONIC € 8.00

VODKA TONIC € 8.00

WHISKY COLA € 8.00

RUM COLA € 8.00

Liquori

LAGAVULIN € 9.00

MONTENEGRO € 5.00

GRAPPA POLI € 5.00

SAMBUCA € 5.00

TEQUILA ESPOLON € 7

Vini al Bicchiere

SOAVE SAN VIGILIO € 5

BRUT SAN VIGILIO € 5

CHIARETTO ROSÉ SPUMANTE € 5

VALPOLICELLA CLASSICO VIGNETI DI ETTORE € 5

Raw Bar

OSTRICHE AL NATURALE (6) € 20

Oysters (6)

CAPESANTE CRUDE (2) € 8

Raw Scallops (2)

SCAMPO DEL MEDITERRANEO
CON ZEST DI LIME (4) € 20*

Mediterranean Scampi with Lime zest (4)

GRAN CRUDO DI PESCE "SAN VIGILIO" € 50

Ostriche al naturale, capasanta, scampi, tartare di tonno,
tagliatella di calamaro

CRUDITÉ PLATTER "SAN VIGILIO"

Oysters, scallops, scampi, tuna tartare, tagliatella di calamaro

Cucina

HUMMUS DI CECI BIOLOGICI,
CRUDITÉ DI VERDURE E PANE GRIGLIATO € 11
Hummus of organic chickpeas, crudité of vegetables and grissini

INSALATA DI RISO CON TONNO,
PISELLI, MAIS, OLIVE TAGGIASCHE € 11
(disponibile anche vegetariana)
Rice salad with tuna, peas, corn and olives (vegetarian version also available)

PROSCIUTTO CRUDO SANT'ILARIO 30 MESI E MELONE € 16
Sant'Ilario prosciutto aged 30 months with melon

TAGLIERE DI FORMAGGI E SALUMI DEL TERRITORIO
CON PANE GRIGLIATO € 20
Platter of local cheeses and cured meats

LASAGNA AL FORNO € 15

TARTARE DI MANZO BATTUTA AL COLTELLO,
OLIO DEL GARDA E I NOSTRI LIMONI € 18
Beef tartare, Garda olive oil and San Vigilio, lemons

CARPACCIO DI TROTA AFFUMICATA,
ARANCIA, ANETO E BURRO AL LIMONE € 16
Smoked trout carpaccio, oranges, dill and lemon butter

ACCIUGHE MEDITERRANEE SERVITE
CON POMODORO GRATTUGIATO,
BURRO AL LIMONE E PANE GRIGLIATO € 15
Mediterranean anchovies, served with grated tomato and lemon butter

INSALATA CAPRESE DI MOZZARELLA,
POMODORO CUORE DI BUE E VALERIANA €16
Mozzarella, tomatoes and lamb lettuce

INSALATONA MISTA Valeriana, Carote, Tonno, Pomodoro, Mais € 14
Mixed salad with lamb lettuce, carrots, tuna, tomatoes and corn

Grill a Legna

Serviti con patate grigliate

Served with grilled potatoes

Pesce

GRAN GRIGLIATA DI PESCE € 65*

Calamaro, Scampi, Gamberi, Capesante, polipo

MIXED FISH GRILL

Calamaro, scampi, prawns, scallops, polipo

CALAMARO € 16

BRANZINO INTERO €40

Whole Branzino

CAPESANTE (5) € 15

Scallops (5)

GAMBERONE (10) € 26

King Prawns (10)

TENTACOLO DI POLIPO € 20

Octopus

Carne

CHEESEBURGER DI MANZO
CON INSALATA POMODORO € 16
Cheese burger with potatoes and vegetables

COSTATA CON OSSO € 30
Rump steak

FIorentina 1,4 kg € 85

TOMAHAWK 1,2 kg € 75

Contorni

VERDURE MISTE ALLA GRIGLIA € 5
Grilled mixed vegetables

PATATE ALLA GRIGLIA € 5
Grilled potatoes

INSALATA MISTA € 5
Mixed salad

INSALATA DI CAPPUCCIO € 5
White cabbage salad

CAROTE GRATTUGGiate € 5
Grated carrot salad

Vini in Bottiglia

Champagne

Ruinart Blanc de Blancs € 130

Ruinart Rosè € 150

Bollicine Italiane

Brut San Vigilio € 28

Prosecco Extra Dry Bortolomiol € 30

Chiaretto Rosé Spumante € 30

Ca' del Bosco Cuvée Prestige € 80

Bianchi

Soave San Vigilio € 25

Cavalchina Custoza € 28

Lugana Cà dei Frati € 35

Lugana Santa Cristina € 38

Gavi La Toledana € 30

Chardonnay Livio Felluga € 45

W... Dreams... Chardonnay Jermann € 95

Vini in Bottiglia

Rossi

Valpolicella Classico Vigneti di Ettore € 25

Valpolicella Superiore Vigneti di Ettore € 30

Speri Sant'Urbano Valpolicella Superiore € 40

Valpolicella Ripasso Vigneti di Ettore € 30

Speri Sant'Urbano Ripasso € 40

Chianti Tenuta di Liliano € 40

Quintarelli Primofiore € 95

Amarone Vigneti di Ettore € 95

Dessert

GELATO 3 PALLINE € 6

Ice Cream (3 scoops)

MACEDONIA DI FRUTTA € 4,5

Fruit salad

MACEDONIA E GELATO € 6

Fruit salad with ice cream

MOUSSE AL CIOCCOLATO € 6

Chocolate mousse

STECCO GELATO ARTIGIANALE

PICCOLO € 2

Artisan mini ice cream stick

STECCO GELATO ARTIGIANALE

GRANDE € 3,5

Artisan ice cream stick

PER QUALSIASI INFORMAZIONE
SU SOSTANZE E ALLERGENI
È POSSIBILE CONSULTARE
L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE,
RIVOLGENDOSI AL PERSONALE IN SERVIZIO.

PLEASE LET US KNOW
IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES
OR SPECIAL DIETARY NEEDS
OR ASK THE STAFF TO SHOW YOU
OUR ALLERGEN MENU STATEMENT.

Coperto € 1.50

SM: secondo mercato

**In caso di mancata reperibilità del prodotto fresco potrebbe
essere usato il prodotto surgelato.*

