



menù

Bar

CAFFÈ ESPRESSO € 2

CAPPUCCINO € 3

CAPPUCCINO SOYA € 3

DECAFFEINATO € 2

ORZO € 2

AFFOGATO € 5

CAFFÈ FREDDO / SHAKERATO € 4

SPREMUTA ARANCIA € 4

ACQUA 0.75 L Naturale / Frizzante € 3

ACQUA 0.5 L Naturale / Frizzante € 1.5

BIBITE Coca Cola / Fanta / Lemonsoda / Sprite € 4

TONICA € 4

GINGERALE € 4

ICE TEA Pesca / Limone € 4

SMOOTHIE € 6

Birra

BIRRA DEL LAGO DRAUGHT PICCOLA € 3,5

BIRRA DEL LAGO DRAUGHT GRANDE € 5

BIRRA DEL LAGO BOTT HELLES 0,5 € 6

BIRRA DEL LAGO BOTT WEIZEN 0,5 € 6

RADLER € 5

Cocktails

SPRITZ APEROL € 6

SPRITZ CAMPARI € 6

NEGRONI € 8

HUGO € 6

HENDRICKS TONIC € 8

VODKA TONIC € 8

RUM COLA € 8

MOJITO € 8

Liquori

LAGAVULIN € 9

MONTENEGRO € 5

GRAPPA POLI € 5

SAMBUCA € 5

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 ricciola,
tagliatella di calamaro

CRUDITÉ PLATTER "SAN VIGILIO"

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

Pinza

POMODORO E BASILICO € 12

Tomato and basil

ROSMARINO E PROSCIUTTO CRUDO € 12

Rosemary and raw ham

POMODORO E ACCIUGHE € 12

Tomato and anchovies

Cucina

GAZPACHO E PANE GRIGLIATO € 12

Gazpacho and grilled bread

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,
PANE GRIGLIATO € 18
Beef tartare, Garda olive oil
and San Vigilio lemons, grilled bread

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

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

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

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

Grill a Legna

Serviti con patate grigliate

Served with grilled potatoes

Pesce

GRAN GRIGLIATA DI PESCE € 65*

Calamaro, Scampi, Gamberi, Capesante, polipo e branzino

MIXED FISH GRILL

Calamaro, scampi, prawns, scallops, polipo and seabass

CALAMARI € 16

BRANZINO INTERO 700 g € 40

Whole Branzino

ARAGOSTA 500 g € 50

Lobster

CAPELANTE (5) € 15

Scallops (5)

GAMBERONI (10) € 26

King Prawns (10)

POLIPO € 20

Octopus

Carne

CHEESEBURGER DI MANZO
CON INSALATA POMODORO € 16

Cheese burger with tomatoes and salad

MINI TOMAHAWK 600 g € 38

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 GRATTUGIATE € 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

Chiarretto Rosé Spumante La Rocca € 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

Rosé

Chiaretto Vigne di San Pietro € 30

Chiaretto Keya € 34

Rossi

Valpolicella Classico BIO Vigneti di Ettore € 25

Valpolicella Superiore BIO Vigneti di Ettore € 30

Speri Sant'Urbano Valpolicella Superiore € 40

Valpolicella Superiore Palazzo di Campiano € 50

Valpolicella Ripasso BIO Vigneti di Ettore € 30

Speri Sant'Urbano Ripasso € 40

Chianti Tenuta di Liliano € 40

Valpolicella Superiore Palazzo di Campiano € 50

Amarone BIO Vigneti di Ettore € 95

Dessert

COPPA 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 / GRANDE € 3,5

Pistacchio, Cioccolato Bianco, Cioccolato Fondente, Nocciola, Paradiso

ARTISAN ICE CREAM STICK

SMALL € 2 / LARGE € 3,5

Pistacchio, White Chocolate, Dark Chocolate, Nuts, Paradiso

GHIACCIOLI € 3

Ice Lollies

Credits

IL NOSTRO FANTASTICO STAFF

Lina, Pino, Hilda, Peter, Sadu, Bonnie, Landi

I NOSTRI PIATTI

Silvano Zani

IL NOSTRO PESCE

Foggiato

LA NOSTRA CARNE

Beef Srl

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.*

