



*menù*

## *Bar*

CAFFÈ ESPRESSO € 2

CAPPUCCINO € 3.5

CAPPUCCINO SOYA € 3.5

DECAFFEINATO € 2

ORZO € 2

AFFOGATO € 5.5

CAFFÈ FREDDO / SHAKERATO € 5

SPREMUTA ARANCIA € 5

ACQUA 0.75 L Naturale / Frizzante € 3.5

ACQUA 0.5 L Naturale / Frizzante € 1.5

BIBITE Coca Cola / Fanta / Lemonsoda / Sprite € 4

TONICA € 4

GINGERALE € 4

ICE TEA Pesca / Limone € 5

SMOOTHIE € 6.5

## *Birra*

BIRRA DRAUGHT PICCOLA € 4

BIRRA DRAUGHT GRANDE € 5.5

RADLER € 5

## *Cocktails*

SPRITZ APEROL € 7

SPRITZ CAMPARI € 7

NEGRONI € 10

HUGO € 7

HENDRICKS TONIC € 9

VODKA TONIC € 9

RUM COLA € 9

MOJITO € 9

## *Liquori*

LAGAVULIN € 10

MONTENEGRO € 5

GRAPPA POLI € 5

SAMBUCA € 5

TEQUILA ESPOLON € 7

## *Vini al Bicchiere*

SOAVE SAN VIGILIO € 5.5

BRUT SAN VIGILIO € 5.5

CHIARETTO ROSÉ SPUMANTE € 5.5

VALPOLICELLA CLASSICO VIGNETI DI ETTORE € 5.5

## *Raw Bar*

OSTRICHE AL NATURALE (6) € 22

Oysters (6)

CAPESANTE CRUDE (2) € 10

Raw Scallops (2)

SCAMPO DEL MEDITERRANEO  
CON ZEST DI LIME (4) € 22\*

Mediterranean Scampi with Lime zest (4)

GRAN CRUDO DI PESCE "SAN VIGILIO" € 60

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

CRUDITÉ PLATTER "SAN VIGILIO"

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

## *Cucina*

GAZPACHO E PANE GRIGLIATO € 14

Gazpacho and grilled bread

HUMMUS DI CECI BIOLOGICI,  
CRUDITÉ DI VERDURE E PANE GRIGLIATO € 13  
Hummus of organic chickpeas, crudité of vegetables and grissini

INSALATA DI RISO CON TONNO,  
PISELLI, MAIS, OLIVE TAGGIASCHE € 13

(disponibile anche vegetariana)

Rice salad with tuna, peas, corn  
and olives (vegetarian version also available)

PROSCIUTTO CRUDO  
SANT'ILARIO 30 MESI E MELONE € 18  
Sant'Ilario prosciutto aged 30 months with melon

TAGLIERE DI FORMAGGI  
E SALUMI DEL TERRITORIO  
CON PANE GRIGLIATO € 25  
Platter of local cheeses and cured meats

LASAGNA AL FORNO € 18

TARTARE DI MANZO BATTUTA AL COLTELLO,  
OLIO DEL GARDA E I NOSTRI LIMONI,  
PANE GRIGLIATO € 20

Beef tartare, Garda olive oil  
and San Vigilio lemons, grilled bread

CARPACCIO DI TROTA AFFUMICATA,  
ARANCIA, ANETO E BURRO AL LIMONE  
E PANE GRIGLIATO € 18

Smoked trout carpaccio, oranges, dill  
and lemon butter and grilled bread

ACCIUGHE MEDITERRANEE SERVITE  
CON POMODORO GRATTUGIATO,  
BURRO AL LIMONE E PANE GRIGLIATO € 16

Mediterranean anchovies, served with grated tomato,  
lemon butter and grilled bread

INSALATA CAPRESE DI MOZZARELLA,  
POMODORO CUORE DI BUE E VALERIANA € 18

Mozzarella, tomatoes and lamb lettuce

INSALATONA MISTA € 13

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

## *Pizze*

FOCACCIA BIANCA € 12

MARGHERITA € 15

REGINA MARGHERITA  
CON BUFALA E POMODORINI € 18

ACCIUGHE, CAPPERI, ORIGANO, OLIVE € 16

BIANCA CON ROSMARINO E SANT'ILARIO € 20

SALAME PICCANTE € 18

NDUJA € 18

BIANCA CON PROSCIUTTO COTTO E BURRATA € 18

BIANCA CON MOZZARELLA E POMODORINI € 18

VEGETARIANA € 16

## *Grill a Legna*

*Serviti con patate grigliate*

*Served with grilled potatoes*

## *Pesce*

GRAN GRIGLIATA DI PESCE € 72\*

Calamaro, Scampi, Gamberi, Capesante, polipo e branzino

MIXED FISH GRILL

Calamaro, scampi, prawns, scallops, polipo and seabass

CALAMARI € 18

BRANZINO INTERO 700 g € 42

Whole Branzino

ARAGOSTA 500 g € 55

Lobster

CAPELANTE (5) € 18

Scallops (5)

GAMBERONI (10) € 28

King Prawns (10)

POLIPO € 22

Octopus



## *Carne*

CHEESEBURGER DI MANZO  
CON INSALATA POMODORO € 16

Cheese burger with tomatoes and salad

MINI TOMAHAWK 600 g € 40

TOMAHAWK 1,2 kg € 75

## *Contorni*

VERDURE MISTE ALLA GRIGLIA € 6

Grilled mixed vegetables

PATATE ALLA GRIGLIA € 6

Grilled potatoes

INSALATA MISTA € 6

Mixed salad

INSALATA DI CAPPUCCIO € 6

White cabbage salad

CAROTE GRATTUGIATE € 6

Grated carrot salad

## *Vini in Bottiglia*

### *Champagne*

Ruinart Blanc de Blancs € 130

Ruinart Rosè € 150

### *Bollicine Italiane*

Brut San Vigilio € 30

Prosecco Extra Dry Bortolomiol € 32

Ca' del Bosco Cuvée Prestige € 80

### *Bianchi*

Soave San Vigilio € 27

Cavalchina Custoza € 30

Lugana Cà dei Frati € 35

Lugana Santa Cristina € 38

Chardonnay Livio Felluga € 50

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

### *Rosé*

Chiaretto Vigne di San Pietro € 32

Chiaretto Keya € 35

### *Rossi*

Valpolicella Classico BIO Vigneti di Ettore € 25

Valpolicella Superiore BIO Vigneti di Ettore € 30

Valpolicella Ripasso BIO Vigneti di Ettore € 30

Amarone BIO Vigneti di Ettore € 95

## *Dessert*

COPPA GELATO 3 PALLINE € 6.5

Ice Cream (3 scoops)

MACEDONIA DI FRUTTA € 5

Fruit salad

MACEDONIA E GELATO € 6.5

Fruit salad with ice cream

MOUSSE AL CIOCCOLATO € 7

Chocolate mousse

STECCO GELATO ARTIGIANALE

PICCOLO € 3 / GRANDE € 4

Pistacchio, Cioccolato Bianco, Cioccolato Fondente, Nocciola, Paradiso

ARTISAN ICE CREAM STICK

SMALL € 3 / LARGE € 4

Pistacchio, White Chocolate, Dark Chocolate, Nuts, Paradiso

GHIACCIOLI € 3.5

Ice Lollies

---

## *Credits*

### IL NOSTRO FANTASTICO STAFF

Lina, Pino, Hilda, Peter, Bonnie, Landi, Cherif

### 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 € 2.50*

*SM: secondo mercato*

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

