

Welcome to Lake Garda!

Benvenuti sul Lago di Garda!

Willkommen am Gardasee!

ROOM SERVICE MENU

Room service supplement 10 euro per order

Supplemento servizio in camera 10 euro per ordine

Zuschlag Zimmerservice 10 Euro pro Bestellung

Available from 12:00 pm till 9.15 pm

Disponibile dalle 12:00 alle 21.15

Verfügbar von 12:00 Uhr bis 21.15 Uhr

Starters & Salads

Antipasti & Insalate

Vorspeisen & Salaten

LA CAPRESE^G

14

Buffalo mozzarella, tomato and fresh basil "Caprese"

Caprese con mozzarella di bufala, pomodoro e basilico fresco

Caprese mit Büffelmozzarella, Tomate und frischem Basilikum

PESCE SPADA^{D, L}

16

Smoked swordfish, radicchio, fennel and citrus fruits gel

Pesce spada affumicato, radicchio, finocchio e gel di agrumi

Geräucherter Schwertfisch, Radicchio, Fenchel und Zitrusfruchtgel

CARNE SALADA^{H, I, L}

18

"Carne salada" with cream of celeriac, apples compote and walnuts

Carne salada con crema di sedano rapa, composta di mele e noci

„Carne Salada“ mit Knollenselleriecreme, Apfelkompott und Walnüssen

CAESAR SALAD^{A, C, D, L}

18

Romaine lettuce, Grana Padano cheese, crispy bread croutons, chives, crispy bacon and Caesar dressing

Lattuga, scaglie di Grana Padano, crostini di pane croccanti, erba cipollina, pancetta croccante e Caesar Dressing

Kopfsalat, Grana Padano-Flocken, knusprige Brotcroutons, Schnittlauch, knuspriger Speck und Caesar-Dressing

+ Chicken	^L Pollo Hühnerfleisch	3
+ Smoked Salmon	^D Salmone affumicato Räucherlachs	5

INSALATA A-ROSA^{G, H, J, L}

18

Rocket, radicchio, lamb's lettuce, toasted hazelnuts, sweet & sour dried figs and apricots, sun dried tomato and gratinated goat cheese

Rucola, radicchio, songino, nocciole tostate, fichi ed albicocche disidratate in agrodolce, pomodori secchi e caprino gratinato

Rucola, Radicchio, Feldsalat, geröstete Haselnüsse, getrocknete Feigen und Aprikosen in süß-saurer-Soße, sonnengetrocknete Tomaten und Ziegenkäsegratin

Mixed Boards

Nostri Taglieri

Gemischte Tafeln

A-ROSA A, G, L

20

Selection of typical cold meats accompanied by vinegared vegetables, marinated olives, pickled artichokes and sun dried tomatoes. Served with freshly baked focaccia

Selezione di salumi, accompagnati da giardiniera di verdure all'aceto, olive marinate, carciofini e pomodori secchi. Servito con focaccina calda

Auswahl an Wurstwaren, begleitet von einer eingelegten Gemüse-Giardiniera, marinierten Oliven Artischocken und sonnengetrockneten Tomaten. Serviert mit warmer Focaccina

I FORMAGGI A, G, H, L

22

Board with choice of cheeses, accompanied with honey, nuts, homemade jam and freshly baked focaccia

Tavolozza di formaggi, accompagnata da miele, noci, marmellata fatta in casa e focaccina

Auswahl an lokalen Käsesorten, serviert mit Honig, Nüssen, hausgemachter Marmelade und „Focaccia“

Sandwiches

Panini

Belegte Broetchen

FOCACCIA A, C, G, L

18

Home baked focaccia bread with sun dried tomato mayonnaise, Parma ham, buffalo mozzarella and rocket leaves

Focaccia con maionese ai pomodori secchi, prosciutto crudo di Parma, mozzarella di bufala e rucola

Focaccia mit Mayonnaise aus getrockneten Tomaten, Parmaschinken, Büffelmozzarella und Rucola

BURGER A, C, G, J, L

20

100% Beef burger, lamb's lettuce, radicchio, smoked Scamorza cheese, mayonnaise of sun dried tomatoes, served with "Dippers" potatoes

Burger di bovino adulto, songino, radicchio, scamorza affumicata, maionese di pomodori secchi, servito con patate "Dippers"

Rindfleisch-Burger, Songino, Radicchio, Scamorza-Käse und sonnengetrocknete Tomaten Mayonnaise , serviert mit 'Dippers' Kartoffeln

Soup of the day

Zuppa del giorno

Tagessuppe

ASK OUR SERVICE STAFF FOR THE SOUP OF THE DAY.

CHIEDETE AL NOSTRO PERSONALE DI SERVIZIO LA ZUPPA DEL GIORNO.

FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL NACH DER SUPPE DES TAGES.

8

Pasta & Risotto

Paste & Risotto

Nudeln & Risotto

SPAGHETTI A, L

14

Spaghetti pasta with tomato sauce & fresh basil

Spaghetti al pomodoro e basilico

Spaghetti mit Tomate und Basilikum

PENNE A, L

14

Durum wheat penne pasta with spicy tomato sauce, garlic and parsley

Penne all'arrabbiata

Penne mit pikanter Tomatensoße, Knoblauch und Petersilie

TAGLIATELLE A, E, I, L

14

Homemade egg dough tagliatelle with Bolognese style ragout

Tagliatelle fatte in casa alla Bolognese

Hausgemachte Tagliatelle mit Bolognese-Soße

RAVIOLI A, C, L

16

Mini meat ravioli with Grana Padano cream sauce and porcini mushrooms reduced jus

Raviolini del plin con crema di Grana Padano e jus di carne ai porcini

Mini-Fleischravioli mit Grana Padano-Sahnesoße und Steinpilzenjus

RISOTTO G, I, L

18

Carnaroli risotto with saffron

Risotto alla Milanese con zafferano

Carnaroli-Risotto mit Safran

Main Course

Portate principali

Hauptgerichte

All main dishes are served with baked new potatoes and grilled vegetables

Tutte le portate vengono servite con patate novelle al forno e verdure alla griglia

Alle Hauptgerichte werden mit gebackenen neuen Kartoffeln und gegrilltem Gemüse serviert

SALMONE ^{D, G, L}

24

Oven roasted fillet of fresh salmon, on a bed of spinach sprouts and orange marmalade

Darna di salmone al forno su letto di spinacino servito con marmellata di arance

Gebratenes frisches Lachsfilet auf Spinatsprossen und Orangenmarmelade

POLLO ^L

26

Roasted baby chicken breast with aromatic herb on a bed of crunchy salad leaves

Petto di pollastrella al forno con erbe aromatiche, su letto di insalatina croccante

Gebratenes Hühnerbrust mit aromatischen Kräutern auf einem Bett aus knackigen Salatblättern

MANZO ^L

29

Grilled and sliced Angus beef sirloin steak, rocket and Grana Padano cheese flakes

Tagliata di controfiletto d'Angus servita con rucola e scagliette di grana Padano

Gegrilltes und in Scheiben geschnittenes Angus-Rindslendensteak, Rucola und Grana Padano-Käseflocken

COUS COUS ^{A, L, K}

22

Bowl of saffron flavoured cous cous with roasted vegetables, chickpeas hummus, dehydrated fruits and nuts

Bowl di cous cous allo zafferano con verdure arrostate, hummus di ceci, frutta disidratata e frutta secca

Safran-Couscous-Schale mit geröstetem Gemüse, Kichererbsen-Hummus, Trockenobst und getrockneten Früchten

From our oven

Dal nostro forno

Aus unserer Oven

MARGHERITA ^{A, G, L}

12

Tomato, mozzarella and fresh basil

Pomodoro, mozzarella e basilico

Tomate, Mozzarella-Käse und Basilikum

PROSCIUTTO & FUNGHI ^{A, G, L}

14

Tomato, mozzarella, cooked ham, champignon and porcini mushrooms

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignon e porcini

Tomate, Mozzarella-Käse, gekochter Shinken, Champignon und Steinpilze

VEGETARIANA ^{A, G, L}

14

Tomato, mozzarella, aubergines, courgettes, peppers, red onion, radicchio and champignon mushrooms

Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchini, peperoni, cipolla rossa, radicchio e champignons

Tomate, Mozzarella-Käse, Auberginen, Zucchini, Paprika, rote Zwiebeln, Radicchio und Champignons

BUFALA & PARMA ^{A, G, L}

16

Tomato, mozzarella, Parma ham, buffalo mozzarella

Pomodoro, mozzarella, Prosciutto crudo di Parma, mozzarella di bufala

Tomate, Mozzarella-Käse, Parmaschinken, Büffelmozzarella Käse

GARDASEE A-ROSA ^{A, B, D, G, L}

18

Mozzarella, burrata, smoked salmon, prawn tails and rocket leaves

Mozzarella, burrata, salmone affumicato, code di gambero e rucola

Mozzarella-Käse, Burrata-Käse, Räucherlachs, Krabbenschwänze und Rucola

Desserts

Dolci

Nachspeisen

FRUTTA

Seasonal fresh fruit mosaic

Mosaico di frutta fresca di stagione

Frisches Obstmosaik der Saison

12

TIRAMISU A, C, G, L

A-Rosa Homemade Tiramisu'

Tiramisu' della casa

A-Rosa Hausgemachtes Tiramisu'

14

TORTA DI ROSE A, C, G, L,

Our own recipe" vanilla-butter rose shaped cake accompanied with vanilla custard

Torta di rose dell' A-Rosa, servita con crema alla vaniglia

A-Rosa-Rosenkuchen, serviert mit Vanillecreme

14

CROSTATINA A, C, G, L

Vanilla cream and fresh strawberries tart

Crostatina con crema pasticcera e fragole fresche

Torte mit Vanillecreme und frischen Erdbeeren

14

COPPA GELATO A, C, G, H, K, L, M

Ask our service staff for the available flavours

Chiedete al nostro personale di servizio per i gusti disponibili

Fragen Sie unser Servicepersonal nach den verfügbaren Geschmacksrichtungen

10

Please ask our staff if you have any allergens or intolerances. All prices include VAT.

Nei casi di possibili intolleranze il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti. Tutti i prezzi sono comprensivi di IVA.

Für Informationen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten

wenden Sie sich bitte an unser freundliches Personal.

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer.

Allergens [Allergeni | **Allergene**]

A	Cereals containing gluten (Wheat, spelt, rye, barley, oats) [Cereali contenenti glutine (Grano, farro, segale, orzo, avena) <i>glutenhaltiges Getreide (Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer)</i>]
B	Crustaceans and products thereof [Crostacei e prodotti derivati <i>Krebstiere & daraus gewonnene Erzeugnisse</i>]
C	Eggs and products thereof [Uova e prodotti derivati <i>Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse</i>]
D	Fish and products thereof [Pesce e prodotti derivati <i>Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse</i>]
E	Peanuts and products thereof [Arachidi e prodotti derivati <i>Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse</i>]
G	Milk and products thereof [Latte e prodotti derivati <i>Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse</i>]
I	Celery and products thereof [Sedano e prodotti derivati <i>Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse</i>]
J	Mustard and products thereof [Senape e prodotti derivati <i>Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse</i>]
L	Sulfur dioxide and sulfites [Anidride solforosa e solfiti <i>Schwefeldioxid und Sulphite</i>]

Water

Acqua / Wasser

ACQUA TAVINA
NATURALE / FRIZZANTE

0.5 l 4 0.75 l 7

ACQUA SAN PELLEGRINO

0.75 l 8

ACQUA PANNA

0.75 l 8

Beer

Birra / Bier

Beer bottle

Birra in bottiglia

Flaschenbier

MESSINA CRISTALLI DI SALE

0.33 l 6

BECK'S ANALCOLICA

0.33 l 6

PAULANER HEFE ANALCOLICA

0.5 l 8

Soft drinks

Bevande analcoliche / Soßgetränke

TASSONI BIO	0.2l	<u>5</u>
<i>TONICA SUPERFINE / LIMONATA / POMPELMO SODA / CEDRATA ZERO / CEDRATA / GINGER ALE / GINGER BEER</i>		
CHINOTTO SAN PELLEGRINO	0.2l	<u>5</u>
COCA COLA COLA ZERO	0.3l	<u>5</u>
FANTA SPRITE	0.3l	<u>5</u>
LEMON SODA	0.3l	<u>5</u>
ESTATHÈ	0.3l	<u>5</u>
LEMON PEACH [LIMONE PESCA ZITRONE / PFIRSICH]		
YOGA SUCCHI	0.2l	<u>5</u>
<i>JUICES: GREEN APPLE / PEAR / BLUEBERRIES / PEACH [MELA VERDE PERA MIRTILLI PESCA SAFT: GRÜNER APFEL / BIRNE / BLAUBEEREN / PFIRSICH]</i>		
CRODINO SANBITTER	0.2l	<u>5</u>

Classic Cocktails

Cocktails Classici

Klassische Cocktails

ALL APERITIVIES

COOLERS, DAIQUIRIS, COBBLERS, SMASHES AND MORE...

15

ALL MARTINIS

FROM THE MOST CLASSICAL TO THE MOST TRENDY

15

ALL DIGESTIVES

COFFES, FIZZES, SOURS AND MORE...

15

ALL LONG DRINKS

COLADAS, JULEPS, MULES, PUNCHES, TIKIS

16

ALL FAMOUS SPARKLINGS

BELLINI, ROSSINI, KIR AND MORE...

19

ALL FAMOUS MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO, VIRGIN COLADA, VIRGIN MARY AND MORE...

10

Wines

Vini *Weine*

Sparkling
Frizzante
Schaumwein

PROSECCO DOC EXTRA
DRY “TORRE DEI VESCOVI”

Glera, Veneto

0.125 l 6 0.75 l 35

FRANCIACORTA BRUT DOCG VEZZOLI

Chardonnay – Lombardia

0.125 l 9 0.75 l 59

FERGHETTINA BRUT DOCG 0,375cl

Chardonnay 95%, Pinot Nero 5%

0.375 l 35

FERGHETTINA BRUT ROSE’ MILLEDI’
DOCG 0,375cl

Pinot Nero 100%

0.375 l 59

white
bianco
weiß

LUGANA DOC BIO LA MERIDIANA

Turbiana di Lugana – Lombardia

0.125 l 8 0.75 l 35

CHARDONNAY DOC “LIVINA” BIO
LA MERIDIANA

Chardonnay – Lombardia

0.125 l 8 0.75 l 35

rosé
rosato
rosé

VALTENESI CHIARETTO
NOTTE ROSA DOC

Groppello, Marzemino, Barbera - Lombardia

0.125 l 8 0.75 l 45

red
rosso
rot

REFOSCO TERRE DEI DOGI

Refosco del peduncolo rosso - Veneto

0.125 l 8 0.75 l 31

REBO BENACO BRESCIANO DELAI

Rebo – Lombardia

0.125 l 8 0.75 l 51

sweet
dolce
süss

MOSCATO D’ASTI DOCG

Moscato – Piemonte

0.125 l 9 0.75 l 45