

Welcome to Lake Garda!

Benvenuti sul Lago di Garda!

Willkommen am Gardasee!

FOOD & DRINKS

Dalle ore 12:00 alle ore 17:45

From 12 p.m. to 5.45 p.m.

Von 12.00 Uhr bis 17.45 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

PROSCIUTTO E MELONE^L

18

Thinly sliced Parma ham and sweet ripe melon

Prosciutto crudo di Parma e melone

Parmaschinken und Melone

LA BRESAOLA^L

18

Air dried cured beef served on a bed of rocket and radicchio leaves, Grana Padano flakes and lemon-EVO oil emulsion

Bresaola servita su letto di rucola e radicchio, scaglie di Grana Padano ed emulsione di olio e limone

Bresaola auf einem Bett aus Rucola und Radicchio, Grana-Padano-Flocken und Öl-Zitronen-Emulsion

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 Brotroutons, 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 Schneidebretter

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

Paste

Nudeln

SPAGHETTI o PENNE

14

Choice of the following sauces:

Tomatoes and fresh basil

Bolognaise

Arrabbiata-Spicy tomato sauce

Scelta tra le seguenti salse:

Pomodoro e basilico

Bolognese

Arrabbiata

Eine der folgenden Soßen zur Auswahl:

Tomaten und frisches Basilikum

Bolognese-Soße

Pikante Tomatensauce mit Knoblauch und Petersilie

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, 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

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 Ofen

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, zucchine, 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

12

Seasonal fresh fruit mosaic
Mosaico di frutta fresca di stagione
Frisches Obstmosaik der Saison

TIRAMISU A, C, G, L

14

A-Rosa Homemade Tiramisu'
Tiramisu' della casa
A-Rosa Hausgemachtes Tiramisu'

TORTA DI ROSE A, C, G, L,

14

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

CROSTATINA A, C, G, L

14

Vanilla cream and fresh strawberries tart
Crostatina con crema pasticcera e fragole fresche
Torte mit Vanillecreme und frischen Erdbeeren

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

10

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

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>]

Granite of the day

Granite del giorno

Granite des Tages

125 ml per portion

125 ml per porzione

125 ml pro portion

CREMA AL CAFFE' FREDDA ^{G, Gluten Free}

Cold Coffee cream

Crema fredda al caffè

Kalte Kaffee-Creme

5

GRANITA DEL GIORNO ^{Gluten Free}

Every day different Granita Mint or Lemon or Strawberry or Raspeberry

Ogni giorno diversa granita tra menta, fragola, lampone blu, limone

Jeden Tag eine andere Granita: Minze, Zitrone, Erdbeere oder Himbeere.

5

SORBETTO ^{A,G}

Every day different Sorbet Lemon or Maracuja

Ogni giorno diverso sorbetto limone o Maracuja

Jeden Tag ein anderes Sorbet Zitrone oder Maracuja

5

Champagne

Champagne
Champagner

TATTINGER PRESTIGE BRUT

40%Chardonnay,60%Pinot Nero & Meunier

0.125 l 19

TATTINGER PRESTIGE BRUT ROSE'

Chardonnay 93%, Pinot Nero 7%

0.125 l 24

Franciacorta

Franciacorta Brut
Franciacorta Sekt

COSTARIPA BRUT 'Mattia Vezzola'

Chardonnay 100%

0.125 l 14

COSTARIPA BRUT ROSÉ 'Mattia Vezzola'

Chardonnay 80%, Pinot Nero 20%

0.125 l 15

Sparkling wine

Vino frizzante
Schaumwein

PROSECCO DOC EXTRA DRY
"TORRE DEI VESCOVI"

Glera, Veneto

0.125 l 6

SPUMANTE PAS DOSE'MILLESIMATO
LE VEDRINE

Erbamat - Lombardia -Garda

0.125 l 10

Wine by the glass

Vini al Calice **Offene Weine**

white
bianco
weiß

LUGANA DOC

Turbiana di Lugana – Lombardia

0.125 l **8**

VINO DEL GIORNO SELEZIONATO DAL NOSTRO SOMMELIER

Sommelier daily selection -Sommelier tägliche Auswahl

0.125 l **8**

VERDICCHIO LE VAGLIE, SANTA BARBARA

Verdicchio – Marche

0.125 l **8**

rosé
rosato
rosé

ROSAMARA VALTENESI DOC

Groppello, Marzemino, Barbera - Lombardia

0.125 l **8**

red
rosso
rot

GROPPELLO BIO (*Servito freddo- Served chilled*)

Groppello - Lombardia

0.125 l **8**

VINO DEL GIORNO SELEZIONATO DAL NOSTRO SOMMELIER

Sommelier daily selection -Sommelier tägliche Auswahl

0.125 l **8**

FOUROUGE ROSSO PICENO BIO (*Servito freddo- Served chilled*)

Native & Autocton grapes - Marche

0.125 l **8**

WINE SPRITZER

Spritzer al vino -Weinschorle

0.125 l **9**

Aperitif

Aperitivi

Aperitif

12

A-ROSA WELCOME

Gin Bombay, Prosecco, roses syrup Monin, grapefruit soda [Gin Bombay, Prosecco, sciroppo di rosa Monin, soda al pompelmo | *Bombay Gin, Prosecco, Rosensirup Monin, Grapefruit-Soda*]

APEROL SPRITZ

Aperol, Soda water, Prosecco [Aperol, soda, Prosecco | Aperol, Soda, Prosecco]

CAMPARI SPRITZ

Bitter Campari, Soda water, Prosecco [Aperol, soda, Prosecco | Aperol, Soda, Prosecco]

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, Soda water, Prosecco [Limoncello, soda, Prosecco | Limoncello, Soda, Prosecco]

HUGO

Edelflower liqueur and syrup, Soda water, Prosecco, mint [Liquore e sciroppo di sambuco, soda, Prosecco e menta | Holunderlikör und -sirup Soda, Prosecco, Minze]

SALO' SPRITZ

Tassoni bitter, Soda water, Prosecco [Tassoni bitter del Lago, soda, Prosecco | Tassoni bitter, Soda, Prosecco]

CYNAR SPRITZ

Cynar, Soda water, Prosecco [Cynar, soda, Prosecco | Cynar, Soda, Prosecco]

SPRITZ VENEZIANO

Select, Soda water, Prosecco [Select, soda, Prosecco | Select, Soda, Prosecco]

Sunset Special Promotion

Every day from 5pm. Till 6pm. a different cocktail at the special price of 11 euro
Ogni giorno dalle 17.00 alle 18.00 un cocktail diverso al prezzo speciale di 11 euro
Jeden Tag von 17 Uhr. Bis 18 Uhr. Ein anderer Cocktail zum Sonderpreis von 11 Euro

MONDAY – PIMMS n1

Pimms n1, sprite, lots of fruit [Pimms n1, sprite, tanta frutta | Pimms n1, sprite, viele Früchte]

TUESDAY – BLUE LAGOON

Absolut Vodka, blue Curacao, sprite [Absolut Vodka, blu Curacao, sprite | Absolut Vodka, blauer Curacao, sprite]

WEDNESDAY – MELON BOWL

Absolut Vodka, melon Midori, orange juice [Absolut vodka, Midori al melone, succo d'arancia | Absolut Vodka, Melone Midori, Orangensaft]

THURSDAY – LAKE BREEZE

Absolut Vodka, cranberry juice, grapefruit juice [Absolut Vodka, succo di mirtillo, succo di pompelmo | Absolut Vodka, Cranberrysaft, Grapefruitsaft]

FRIDAY – APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco; Seltz [Aperol, Prosecco; Seltz | Aperol, Prosecco, Selz]

SATURDAY – TEQUILA SUNRISE

Espolon blanco Tequila, orange juice, grenadine syrup [Espolon blanco Tequila, succo d'arancia, sciroppo di granatina | Espolon blanco Tequila, Orangensaft, Grenadinesirup]

SUNDAY – DARK'N STORMY

Gosling's black seal Rum, ginger beer, lime juice [Gosling's black seal Rum, ginger beer, succo di lime | Gosling's black seal Rum, Ingwerbier, Limettensaft]

Classic Cocktails

Cocktails Classici

Klassische Cocktails

COBBLERS

Pimms cocktail

15

MULES

London Mule

Moscow Mule

Mexican Mule

15

COLADAS

Pina Colada

Strawberry Colada

16

LONG DRINKS-HIGHBALL

Cuba Libre

Gin Tonic

Screwdriver

Dark 'N' Stormy

Vodka Lemon or Tonic

16

Non-Alcoholic Cocktails

Cocktails Analcolici

Alkoholfreie Cocktails

A-ROSA ZERO

10

Grapefruit soda, rose's syrup Monin, tonic water. [Soda al pompelmo, sciroppo di rosa Monin, acqua tonica | *Grapefruitlimonade, Rosensirup Monin, Tonic Water*]

VIRGIN MOIJTO

10

Lime, mint,sugar, sprite [Lime, menta, zucchero,sprite | , *Limette, Minze Zucker, Sprite weisse limo*]

CEDRATINHA

10

Cedrata Tassoni, muddled lime, sugar [Cedrata Tassoni, lime pestato, zucchero | *Cedrata Tassoni, Limette, Zucker*]

PASSION MULE

10

Martini Vibrante, passion fruit, ginger beer, lime ginger beer, lime [Martini Vibrante, frutto della passione | *Martini Vibrante, Passionsfrucht, Ingwerbier, Limette*]

ALL VIRGIN VERSIONS OF...

10

TONICS, COLADAS, DAIQUIRIS AND MORE

WINE 0% ALCOL by Santa Barbara Winery

8

Glass or Spritzer

Gin

GORDON'S

England [Inghilterra | *England*]

4 cl 8

TANQUERAY

England [Inghilterra | *England*]

4 cl 8

BOMBAY SAPPHIRE

England [Inghilterra | *England*]

4 cl 8

TASSONI SUPERFINE GIN

Italy [Italia | *Italien*]

4 cl 12

HENDRICK'S

Scotland [Scozia | *Schottland*]

4 cl 12

Vodka

ABSOLUT BLU

Sweden [Svezia | *Schweden*]

4 cl 8

KETEL ONE

Netherlands [Paesi Bassi | *Niederlande*]

4 cl 8

STOLICHNAYA

Russia [Russia | *Russland*]

4 cl 8

Tequila

ESPOLON BLANCO

Mexico [Messico | *Mexiko*]

4 cl 8

ESPOLON REPOSADO

Mexico [Messico | *Mexiko*]

4 cl 12

Vermouth

MARTINI (ROSSO, DRY, BIANCO, FIERO)

Italy [Italia | *Italien*]

5 cl 6

CARPANO ROSSO

Italy [Italia | *Italien*]

5 cl 6

PUNT E MES

Italy [Italia | *Italien*]

5 cl 8

Rum

BACARDI BIANCO

Puerto Rico [Porto Rico | *Puerto Rico*]

4 cl 8

HAVANA 3yr

Cuba [Cuba | *Kuba*]

4 cl 8

GOSLING'S BLACK SEAL

Bermudes [Isole Bermuda | Bermudas]

4 cl 10

BACARDI ANEJO 4yr

Puerto Rico [Porto Rico | *Puerto Rico*]

4 cl 10

Whiskey

BLENDED

CHIVAS 12 YEARS SCOTCH

4 cl 8

JOHNNIE WALKER RED LABEL

4 cl 8

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL

4 cl 10

Bitter/Liqueur

Amari/Liquori

Bitter/Likör

RAMAZZOTTI

4 cl

6

MONTENEGRO

AMARO DEL CAPO

LIMONCELLO

SAMBUCA MOLINARI

JÄGERMEISTER

BAILEYS

RICARD - PERNOD

AMARETTO DISARONNO

AVERNA

Beer

Birra | Bier

Draft beer

Birra alla spina

Bier vom Fass

NASTRO AZZURRO	0.3 l	6
RADLER	0.3 l	6
WEISSEBIER	0.3 l	6

Beer bottle

Birra in bottiglia

Flaschenbier

MESSINA CRISTALLI DI SALE	0.33 l	<u>6</u>
BECK'S ANALCOLICA	0.33 l	<u>6</u>
PAULANER HEFE ANALCOLICA	0.5 l	<u>8</u>

Soft drinks

Bevande analcoliche / Soßgetränke

TASSONI BIO

0.2l

5

*TONICA SUPERFINE / LIMONATA / POMPELMO SODA /
CEDRATA ZERO / CEDRATA / GINGER ALE / GINGER BEER*

0.2l

5

CHINOTTO SAN PELLEGRINO

COCA COLA | COLA ZERO

0.3l

5

FANTA | SPRITE

0.3l

5

LEMON SODA

0.3l

5

ESTATHÈ

0.3l

5

LEMON | PEACH

[LIMONE | PESCA ZITRONE / PFIRSICH]

YOGA SUCCHI

0.2l

5

JUICES: GREEN APPLE / PEAR / BLUEBERRIES / PEACH

[MELA VERDE | PERA | MIRTILLI | PESCA]

SAFT: GRÜNER APFEL / BIRNE / BLAUBEEREN / PFIRSICH

CRODINO | SANBITTER

0.2l

5

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

Hot drinks

Bevande calde / Heißgetränke

ESPRESSO

[Espresso / Espresso]

3.5

DOUBLE ESPRESSO

[Espresso doppio | Doppelter Espresso]

5

AMERICAN COFFE

[Caffè Americano | Café Crème]

5

CAPPUCCINO

[Cappuccino | Cappuccino]

5

LATTE MACCHIATO

[Latte Macchiato | *Latte Macchiato*]

5

HOT CHOCOLATE

[Cioccolata calda | *Heiße Schokolade*]

5

LOOSE TEA BY RONNEFELDT

[Tè sfuso di Ronnefeldt | *Loser Tee by Ronnefeldt*]

8

Earl Grey

Black tea with bergamot flavour

[Tè nero aromatizzato al bergamotto |

Aromatisierter schwarzer Tee mit Bergamottegeschmack]

English Breakfast

Black tea – nutty and floral flavours [Tè nero – sapori di
nocciola e floreali |

Schwarzer Tee – nussige und blumige Aromen]

Green Dream

Green tea – The elegant Sencha Asamushi, grassy taste

[Tè verde – sapori di nocciola e floreali |

*Ein edler Grüner Tee mit nadelförmigen, smaragdgrünen
Blättern beeindruckt mit seinem fein-grasigen Geschmack.*

Mindful Mint

Black tea – Herbal infusion with mint flavour [Tè nero alle
erbe e menta del Marocco |

Kräutertee mit Minzgeschmack]

Lemon Green

Flavoured green tea with lemon flavour

[Tè verde aromatizzato al limone |

Aromatisierter Grüner Tee mit Zitronengeschmack

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.***