



PANINI - FOCACCE

SANDWICHES - FLATBREADS

BRÖTCHEN - FLADENBROT

TAGLIERI x 2 PERS./PLATTERS for 2 P./BRETTCHEN für 2 P.

Salumi formaggi e giardiniera

Cured meats and cheeses with pickled vegetables

Wurstwaren und Käse mit eingelegtem Gemüse

€ 18,00

Cotto alla brace "Cuit de bosses", finocchiona, capocollo, carciofi

€ 16,00

tre latti sardo, caprino, gorgonzola

Grilled 'Cuit de Bosses' Prague ham, finocchiona, capocollo, artichokes, three milk Sardinian cheese, goat cheese, gorgonzola

Gegrillter 'Cuit de Bosses' Prager Schinken, Finocchiona, Capocollo, Artischocken, Sardischer Dreimilchkäse, Ziegenkäse, Gorgonzola

Crudo di Parma 36 mesi, burrata pugliese, marmellata, cipolle caramellate,

€ 18,00

fichi secchi, Pecorino affinato al Mirto, lardo di Colonnata, miele

36-month aged Parma ham, Apulian burrata cheese, jam, caramelized onions, dried figs, Pecorino cheese aged with Myrtle, lardo from Colonnata, honey

Luftgetrockneter Schinken aus Parma, Apulische Burrata, Marmelade, karamellisierte Zwiebeln, getrocknete Feigen, Pecorino-Käse gereift mit Myrte, Lardo aus Colonnata, Honig.

Mortadella Favola, Tigelle, Crudo Parma 36 mesi, Pesto di pistacchio

€ 18,00

Squacquerone, Grana Padano

Favola Mortadella, Tigelle (small Italian bread), 36-month aged Parma ham, pistachio pesto, Squacquerone cheese, Grana Padano cheese

Favola Mortadella, Tigelle (kleines italienisches Brot), luftgetrockneter Schinken aus Parma 36 Monate gereift, Pistazienpesto, Squacquerone-Käse, Grana Padano-Käse

INSALATE SALADS / SALATE

Caesar Salad

€ 12,00

Lattuga, pollo, salsa Caesar, grana Padano

Lettuce, chicken, Caesar dressing, Grana Padano

Salat, Hähnchen, Caesar-Dressing, Grana Padano

Greca

€ 12,00

Lattuga, pomodoro ciliegino, feta, cipolla rossa, olive Riviera

Lettuce, cherry tomatoes, feta cheese, red onion, Riviera olives

Lattuga, Kirsch-Tomaten, Feta-Käse, rote Zwiebeln, Riviera-Olive

Norvegese

€ 14,00

Lattuga, salmone affumicato, fichi secchi, mela verde, misticanza

Lettuce, smoked salmon, dried figs, green apple, mixed greens

Salat, geräucherter Lachs, getrocknete Feigen, grüner Apfel, gemischter Salat

Siciliana

€ 11,00

Finocchio, arance, misticanza, noci

Fennel, oranges, mixed greens, walnuts

Fenchel, Orangen, gemischter Salat, Walnüsse.



PANINI / SANDWICHES / BRÖTCHEN

- 1#** Prosciutto crudo 36 mesi, crema di Parmigiano, cuore di bue, olive riviera € 10,00
Cured Parma Ham aged 36 months, creamy heart of beefsteak tomato Parmesan spread, Riviera olives
Luftgetrockneter Parmaschinken 36 Monate gereift, cremige Herz von Ochsenherz-Tomaten Parmesan-Creme, Riviera-Oliven
- 2#** Speck Trentino IGP, funghi pioppini sott'olio, cetriolini, caprino all'erba cipollina € 9,00
Trentino IGP Bacon, oil-preserved pioppini mushrooms, gherkins, chive goat cheese
Trentino IGP Speck, in Öl eingelegte Pioppini-Pilze, Gurken, Schnittlauch-Ziegenkäse
- 3#** Mortadella Favola, crema di pistacchio, burrata pugliese, granella di pistacchio € 12,00
Favola Mortadella, pistachio cream, Apulian burrata, pistachio crumble
Favola Mortadella, Pistaziencreme, apulische Burrata, Pistazienstreusel
- 4#** Carne salada, insalata riccia, pesto al limone, squacquerone € 10,00
Carne Salada, curly endive salad, lemon pesto, squacquerone cheese
Carne Salada, krauser Endiviensalat, Zitronenpesto, Squacquerone-Käse
- 5#** Porchetta di Ariccia, cipolla caramellata, pesto di finocchietto selvatico € 10,00
Ariccia Porchetta, caramelized onion, wild fennel pesto
Ariccia Porchetta, karamellisierte Zwiebeln, Wildfenchelpesto
- 6#** Cotta alla brace "cuit de bosses", crema di patate, Caprino, timo al limone, peperone crusco € 12,00
Grilled 'cuit de bosses' beef, potato cream, goat cheese, lemon thyme, crusco pepper
Gegrilltes 'cuit de bosses' Rindfleisch, Kartoffelcreme, Ziegenkäse, Zitronenthymian, Crusco-Pfeffer
- 7#** Capocollo, miele, Monte Veronese, noci € 9,00
Capocollo, honey, Monte Veronese cheese, walnuts
Capocollo, Honig, Monte Veronese Käse, Walnüsse
- 8#** Finocchiona, miele, noci, fichi secchi, soncino, pecorino sardo € 9,50
Finocchiona, honey, walnuts, dried figs, chicory, Sardinian pecorino cheese
Finocchiona, Honig, Walnüsse, getrocknete Feigen, Chicorée, Sardinischer Pecorino-Käse
- 9#** Spianata calabra, ricotta salata infornata, rucola, pomodoro secco, pesto di basilico € 10,00
Spianata Calabria, baked salted ricotta, rocket/arugula, sun-dried tomato, basil pesto
Spianata Calabria, gebackene gesalzene Ricotta, Rucola, getrocknete Tomaten, Basilikumpesto



10# Speck Trentino IGP, gorgonzola, tre latti Sardo, cren, radicchio tardivo sott'olio € 11,00
Trentino IGP Speck, gorgonzola, three milk Sardinian cheese, horseradish, late radicchio in oil
Trentino IGP Speck, Gorgonzola, Dreimilch-Sardischer Käse, Meerrettich, spätes Radicchio in Öl

11# Mortadella Favola, pecorino sardo affinato al Mirto, confettura di fichi € 10,00
Favola Mortadella, Sardinian pecorino aged with Myrtle, fig jam
Mortadella Favola, sardischer Pecorino gereift mit Myrte, Feigenmarmelade

12# Porchetta di Ariccia IGP, carciofi grigliati sott'olio, crema di pecorino romano € 12,00
IGP Ariccia Porchetta, grilled artichokes in oil, Roman pecorino cream
IGP Ariccia Porchetta, gegrillte Artischocken in Öl, Creme aus Pecorino Romano

panini vegetariani / *Vegetarian sandwiches* / *Vegetarische Sandwiches*

13# Caponata di melanzane, burrata pugliese, glassa di aceto balsamico IGP, menta € 9,00
Eggplant caponata, Apulian burrata, IGP balsamic vinegar glaze, mint
Auberginen-Caponata, apulische Burrata, Glasur aus IGP Balsamico-Essig, Minze

14# Crema di pecorino romano, melanzane grigliate, cime di rapa, pesto di pomodoro € 8,00
Roman pecorino cream, grilled eggplants, turnip tops, tomato pesto
Creme aus Pecorino Romano, gegrillte Auberginen, Rübstiel, Tomatenpesto

15# Pesto di mandorle, mozzarella di bufala, pomodori secchi, spinacino € 8,00
Almond pesto, buffalo mozzarella, sun-dried tomatoes, baby spinach
Mandelpesto, Büffelmozzarella, getrocknete Tomaten, Babyspinat

16# Friarelli, pomodoro datterino giallo, burrata pugliese, pesto di basilico € 8,00
Friarelli, yellow datterino tomatoes, burrata cheese, basil pesto
Friarelli, gelbe Datterino-Tomaten, Burrata-Käse, Basilikumpesto

panini con pesce / *Fish sandwiches* / *Fischbrötchen*

17# Salmone affumicato Norvegese, mozzarella di bufala, zucchine marinate, maionese al basilico € 13,00
Norwegian smoked salmon, buffalo mozzarella, marinated zucchini, basil mayonnaise
Norwegischer geräucherter Lachs, Büffelmozzarella, marinierte Zucchini, Basilikum-Mayonnaise

18# Filetti di tonno sott'olio, burrata pugliese, patè di olive, pomodoro datterino giallo € 9,50
Tuna fillets in oil, Puglian burrata, olive pâté, yellow datterino tomatoes
Thunfischfilets in Öl, Apulische Burrata, Olivenpaste, gelbe Datterino-Tomaten



FOCACCE / FLATBREADS / FLADENBROT

- 19#** Prosciutto crudo Parma 36 mesi, mozzarella di bufala DOP, valeriana, cipolle caramellate € 12,00
36-month aged Parma ham, DOP buffalo mozzarella, lamb's lettuce, caramelized onions
Luftgetrockneter Schinken 36 Monate gereift, Mozzarella di Bufala DOP, Feldsalat, karamellisierte Zwiebeln
- 20#** Cotto alla brace "cuit de bosses", marmellata di cipolle rosse, zucchine croccanti, brie € 9,00
Grilled 'cuit de bosses' beef, red onion marmalade, crispy zucchini, brie cheese
Gegrilltes 'cuit de bosses' Rindfleisch, rote Zwiebelmarmelade, knusprige Zucchini, Brie-Käse
- 21#** Capocollo, gorgonzola, rucola, pomodori secchi € 10,00
Capocollo, gorgonzola, rocket/arugula, sun-dried tomatoes
Capocollo, Gorgonzola, Rucola, getrocknete Tomaten
- 22#** Finocchiona, squacquerone, battuta di olive, spinacino € 11,00
Finocchiona, squacquerone cheese, olive tapenade, baby spinach
Finocchiona, Squacquerone-Käse, Olive-Tapenade, Babyspinat
- 23#** Bresaola della Valtellina, rucola, scaglie di grana, melanzana sott'olio € 12,00
Bresaola from Valtellina, rocket/arugula, shavings of Grana cheese, oil-preserved eggplant
Bresaola aus dem Valtellina, Rucola, Späne von Grana-Käse, eingelegte Auberginen



BEVANDE / BEVERAGES / GETRÄNKE

Birra Bud 0,40 cl. alla spina/on tap/ vom Fass	€	5,00
Birra Leffe alla spina 0,50 cl. alla spina/on tap/ vom Fass	€	6,00
Birra Franziskaner Weizen alla spina 0,50 cl. alla spina/on tap/ vom Fass	€	6,00
Coca Cola 0,33 cl.	€	3,50
Fanta 0,33 cl.	€	3,50
Sprite 0,33 cl.	€	3,50
Coca Cola Zero 0,33 cl.	€	3,50
Te Limone/Pesca	€	3,50
Vino bianco 0,50 cl.	€	8,00
Vino rosso 0,50 cl.	€	8,00
Vino rosè 0,50 cl.	€	8,00
Vino bianco 1 lt.	€	13,00
Vino rosso 1 lt.	€	13,00
Vino rosè 1 lt.	€	13,00
Prosecco 0,50 cl.	€	8,00
Prosecco 1 lt.	€	13,00



Kairos Rosso Veneto IGT	€	80,00
Cabernet "60-20-20" IGT	€	48,00

1925

MONTECI

Roveiagno rosso del Veronese IGT	€	16,00
Valpolicella Classico DOC	€	18,00
Valpolicella Classico Superiore DOC	€	22,00
Tenazio Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC	€	36,00
Costa delle Corone Amarone Cl. Valpolicella DOC	€	65,00
Pinot Grigio	€	16,00
BelleBolle Rosé Garda DOC Biologico	€	20,00
BelleBolle Brut Garda DOC Biologico	€	20,00
Lugana DOCG Biologico	€	22,00



ZENATO

Valpolicella Classico Superiore	€	25,00
Ripassa Valpolicella Superiore	€	35,00
Lugana Santa Cristina Vigneti Massoni DOC	€	28,00



BERGAMINI
Azienda Agricola

Custoza DOP	€	16,00
Bardolino Superiore	€	20,00
Bardolino chiaretto	€	16,00

white
wine

In vino
veritas

wine

red

Campari soda	€	5,00
Crodino	€	4,00
San Bitter	€	4,00
Gingerino	€	4,00
Tonica/Tonic	€	4,00
Succo di frutta	€	4,00
Caffè/Coffee/Kafee	€	1,50
Cappuccino	€	3,00
Acqua/Water	€	3,00
Negroni	da € 8,00 a €	12,00
Americano	da € 8,00 a €	12,00
Gin Tonic	da € 8,00 a €	12,00
Gin Lemon	da € 8,00 a €	12,00
Spritz Aperol	€	6,00
Spritz Campari	€	6,00
Rum cola	€	10,00
Vodka Tonic/Lemon	€	10,00
Amari	€	4,00
Rum	da € 3,00 a €	10,00
Grappa	€	5,00
Grappa barricata	da € 5,00 a €	10,00

DOLCI / DESSERTS / NACHTISCH

Tortino al cioccolato / <i>Chocolate Fondant</i> / <i>Schokoladenfondant</i>	€	6,00
Cheese cake	€	6,00
Dessert Monoporzione / <i>Single-portion Dessert</i> / <i>Einzelportion Dessert</i>	€	6,00
Cannoli	€	6,00
Babà al Rum	€	6,00





Corso Cangrande, 1
37017 Lazise VR