



MENÚ





LIMONE SUL GARDA

Via Nanzello, 4 - 25010 Limone sul Garda (BS)
Tel. +39 0365 954187

COLA' di LAZISE

Viale Venezia, 4 - 37017 Colà di Lazise
Tel. +39 045 9615832



Alcuni prodotti possono essere congelati o surgelati.

Einige produkte können gefrorenen ursprungs sein. Some products may be frozen in origin.

Invitiamo tutti i clienti con allergie specifiche a rivolgersi direttamente al nostro personale, che con l'aiuto dello Chef si incaricherà di trovare la migliore alternativa per ogni specifica intolleranza.

Wir bitten alle Kunden mit speziellen Allergien, sich direkt an unser Restaurantpersonal zu wenden, um mit Hilfe vom Küchenchef, die beste kulinarische Alternative für jede spezifische Intoleranz zu finden.

We invite all customers suffering of specific allergies to turn directly to our restaurant personal, who will be helped by our Chef to find out the best food alternative for each specific intolerance.

Coperto *Bedienung - Cover Charge*

€ **2,50**



Benvenuti al Buffalo steakhouse & pizza!

Siamo un ristorante specializzato nella preparazione di deliziose bistecche e carni di alta qualità.

La nostra filosofia è quella di offrire ai nostri clienti un'esperienza culinaria indimenticabile. Utilizziamo solo le migliori carni provenienti dai migliori allevamenti nazionali e internazionali, e le prepariamo con tecniche di cottura tradizionali e innovative per garantire un sapore eccezionale.

Offriamo una vasta selezione di tagli di carne, dai classici come la costata di manzo a quelli più raffinati come la carne di maialino iberico e lo steak di canguro.

Il nostro ambiente è accogliente e rilassante, perfetto per una cena romantica, una serata tra amici o una cena d'affari.

Il nostro personale altamente qualificato e cordiale è sempre a vostra disposizione per fornirvi un servizio di alta qualità e per consigliarvi sui nostri piatti e i nostri vini.

Willkommen im Buffalo Steakhouse & Pizza!

Wir sind ein Restaurant, das sich auf die Zubereitung von köstlichen Steaks und hochwertigem Fleisch spezialisiert hat.

Unsere Philosophie ist es, unseren Kunden ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis zu bieten. Wir verwenden nur das beste Fleisch aus den besten nationalen und internationalen Betrieben und bereiten es mit traditionellen und innovativen Kochtechniken zu, um einen außergewöhnlichen Geschmack zu gewährleisten.

Wir bieten eine breite Auswahl an Fleischschnitten an, von Klassikern wie Rinder-Ribeye bis hin zu raffinierteren Optionen wie iberischem Schweinefleisch und Kängurusteak.

Unsere Umgebung ist gemütlich und entspannend, perfekt für ein romantisches Abendessen, einen Abend mit Freunden oder ein Geschäftsessen.

Unser hochqualifiziertes und freundliches Personal steht Ihnen jederzeit zur Verfügung, um Ihnen einen hochwertigen Service zu bieten und Sie über unsere Gerichte und Weine zu beraten.

Welcome to Buffalo steakhouse & pizza!

We are a restaurant specialized in the preparation of delicious steaks and high quality meats.

Our philosophy is to offer our customers an unforgettable dining experience. We use only the best meat from the best national and international farms, and prepare them with traditional and innovative cooking techniques to ensure an exceptional flavor.

We offer a wide selection of meat cuts, ranging from classics like beef ribeye to more refined options like Iberico pork and kangaroo steak.

Our environment is cozy and relaxing, perfect for a romantic dinner, an evening with friends or a business dinner.

Our highly qualified and friendly staff is always at your disposal to provide you with high quality service and to advise you on our dishes and wines.

ANTIPASTI

VORSPEISEN - STARTERS

Tagliere di salumi e formaggi (consigliato per 2 persone)	€ 20,00
<i>Wurst- und Käseplatte (empfohlen für 2 Personen)</i>	
<i>Platter of cold meats and cheeses (recommended for 2 persons)</i>	12 7 8
Carpaccio di bisonde misticanza raspadura e citronette	€ 18,00
<i>Amerikanisches bison carpaccio mit catalanische Gemüse und grana padano käse</i>	
<i>American bison carpaccio, with vegetables catalana and Grana padano cheese</i>	7
Mondeghili - Polpettine di vitello alla milanese con maionese allo zafferano	€ 16,00
<i>Mailänder Kalbfleischbällchen mit Safran-Mayonnaise</i>	
<i>Milanese-style veal meatballs with saffron mayonnaise</i>	1 3 5 6 7 9 10 8 12
Tartare di Black Angus	€ 22,00
<i>Tartare di black Angus, Fior di capperi, senape antica e olive taggiasche</i>	
<i>Tartar vom Black Angus mit Kapernblüten, altem Senf und Taggiasca-Oliven</i>	
<i>Black Angus tartare with caper buds, old-style mustard, and Taggiasca olives</i>	7 10
Fiori di zucca in pastella ripieni di ricotta speck e zucchine	€ 13,00
<i>Zucchini Blüten in Teig, gefüllt mit Ricotta, Speck und Zucchini</i>	
<i>Zucchini flowers in batter, stuffed with ricotta, speck, and zucchini</i>	1 3 5 6 7 9 10 8 12
Caprese di burrata pugliese	€ 12,00
<i>con pomodorini gialli e rossi olio al basilico e olive riviera</i>	
<i>Caprese mit apulischer Burrata, gelben und roten Kirschtomaten, Basilikumöl und Riviera-Oliven</i>	
<i>Caprese with Apulian burrata, yellow and red cherry tomatoes, basil oil, and Riviera olives</i>	7

SFIZIOSITA'

LECKEREIEN - DELICACIES

Pollo fritto all'americana

Brathänschen nach Amerikanischer Art - American fried Chicken

€ 10,00

1 3 4 5 6 7 8 9 10 12

Filetti di pollo croccanti

Knuspriger Hähnchenfilets - Crispy chicken fillets

€ 10,00

1 3 4 5 6 7 8 9 10 12

Nuggets di pollo

Hühnchennuggets - Chicken nuggets

€ 10,00

1 3 4 5 6 7 8 9 10 12

Mix sfiziosità

Auswahl an Leckereien - Mixed delicacies

€ 12,00

1 3 4 5 6 7 8 9 10 12

Jalapenos ripieni di ricotta

Jalapenos gefüllt mit Ricotta-Käse - Jalapenos stuffed with ricotta cheese

€ 10,00

1 3 4 5 6 7 8 9 10 12

Stick di speck e provola

Speck Stick und Provola - Speck stick and provola cheese

€ 10,00

1 3 4 5 6 7 8 9 10 12



PRIMI PIATTI

ERSTER GANG - FIRST COURSE

Lasagna al ragù di Black Angus

Lasagne mit Hachfleischsauce Vom Black Angus

Lasagna with Black Angus meat sauce

€ 13,00

1 3 6 7 9 10

Ravioli mascarpone e limone, zeste, burro e salvia

Ravioli mit Mascarpone und Zitrone, Zeste, Butter und Salbei

Ravioli with mascarpone and lemon, zest, butter, and sage

€ 15,00

1 3 7

Chitarrine ai porcini , crema di parmigiano e speck croccante

Eiernudeln mit Steinpilzen, Parmesansahnesauce und knusprigem Speck

Egg noodles with porcini mushrooms, Parmesan cream, and crispy speck

€ 16,00

1 3 7

Gnocchi rossi alla barbabietola

Pesto di basilico, pomodorini semidry, burrata pugliese, mandorle tostate

Basilikumpesto, Halbgetrocknete Kirschtomaten, Apulische Burrata, Geröstete Mandeln

Basil Pesto, Semi-dry Cherry Tomatoes, Apulian Burrata, Toasted Almonds

€ 15,00

1 7 8

Bigoli alla carbonara

Bigoli, Guanciale, pecorino romano, tuorlo d'uovo, pepe

Bigoli-Nudeln mit Guanciale, Pecorino Romano, Eigelb, Pfeffer

Bigoli pasta with guanciale, Pecorino Romano cheese, egg yolk, pepper

€ 15,00

1 3 7 6

INSALATONE

GROSSER SALAT - BIG SALAD

Buffalo

Insalata verde, carote, radicchio, pomodorini, mozzarella di bufala, cipolla, mais e olive

Grüner Salat, Karotten, Radicchio, Kirschtomaten, Büffel-Mozzarella, Zwiebeln, Mais, und Oliven

Green salad, carrots, radish, cherry tomatoes, buffalo mozzarella, onion, corn and olives

€ 12,00

7

Caesar Salad

Insalata verde, petto di pollo ai ferri, crostini, scaglie di grana e salsa

Grüner Salat, gegrilltes Hähnchenbrust, Croutons, Parmisansplitter und Yogurt Sauce

Green salad, grilled chicken breast, croutons, Parmesancheese and yogurt sauce

€ 12,00

1 6 7

Insalata greca

Insalata verde, olive riviera, pomodorini, mela verde, formaggio feta

Grüner Salat mit Riviera-Oliven, Kirschtomaten, grünem Apfel und Feta-Käse

Green salad with Riviera olives, cherry tomatoes, green apple, and feta cheese

€ 12,00

7

HAMBURGER

In tutti i nostri panini serviamo hamburger di angus irlandese certificato.
In allen unseren Burger servieren wir zertifiziertes Irisches Angusfleisch.
In all of our Burgers we serve certified Irish angus.

Buffalo Cheeseburger e patatine

€ 15,00

180 gr. hamburger di manzo, pan brioche, pomodoro, insalata, doppio cheddar servito con patatine fritte

180 gr. Rindfleisch-Burger, brioche-brot, Tomaten, Salat, doppelt Cheddar-Käse und pommes frites

180 gr. beef burger, brioche bread, tomatoes, salad, double cheddar cheese and french fries

1 7 10 3 9 8 6 12

Buffalo Bacon e patatine

€ 16,00

180 gr. hamburger di manzo, pan brioche, bacon croccante, insalata, pomodoro, cheddar servito con patatine

180 gr. Rindfleisch-Burger, brioche-brot, knuspriger Speck, Salat, Tomaten, Cheddar-Käse und pommes frites

180 gr. beef burger, brioche bread, crispy bacon, salad, tomatoes, cheddar cheese and french fries

1 7 10 3 9 8 6 12

Buffalo Egg e patatine

€ 17,00

180 gr. hamburger di manzo, pan brioche, pomodoro, uova all'occhio di bue, cheddar, cipolla croccante servito con patatine fritte

180 gr. Rindfleisch-Burger, brioche-brot, Salat, Tomaten, Spiegelei, Cheddar-Käse und knusprige Zwiebel und pommes frites

180 gr. beef burger, salad, brioche-bread, salad, tomatoes, fried egg, cheddar cheese, crunchy onion and french fries

1 7 10 3 9 8 6 12

Buffalo Burger e patatine

€ 17,00

180 gr. hamburger di manzo, pan brioche, insalata, pomodoro, cappuccio rosso, formaggio Monte Veronese e cipolla caramellata, servito con patatine fritte

180 gr. Rindfleisch-Burger, Brioche-brot, Salat, Tomaten, Rotkhol, Monte Veronese käse, karamellisierte Zwiebeln und pommes frites

180 gr. beef burger, brioche bread, salad, tomatoes, red cap, Monte Veronese cheese, caramelized onion and french fries

1 7 10 3 9 8 6 12



SECONDI

HAUPTGANG - MAIN COURSE

Steak Tomahawk di Black Angus

€ 8,00/hg (min 1000g max 1500g)

Steak Tomahawk

Costata di Black Angus gr. 500

€ 25,00

Gegrilltes rumpsteak mit knochen vom Black Angus gr. 500 - Rib steak eye gr. 500

Fiorentina di Black Angus

€ 8,50/hg (min 1000g max 1500g)

T-bone steak

Filetto di black angus alla griglia

€ 26,00

Gegrilltes Rinderfilet vom Black Angus - Grilled Black Angus fillet

Filetto di black angus al pepe verde

€ 28,00

Black Angus Filet mit grüner Pfeffersauce

Black Angus fillet with green peppercorn sauce

6 7 10

Tagliata di black angus, rucola e grana

€ 24,00

Geschnittenes Black Angus Rindfleisch mit Rucola und Parmesan Käse

Sliced Black Angus Beef with rocket salad and parmesan cheese

7

Entrecote di black angus alla griglia

€ 23,00

Gegrilltes Angus Entrecôte - Grilled Angus Entrecote

Grigliata mista di carne

€ 25,00

Gemischtes Grillfleisch - Mixed grilled meat

Costine di maiale glassate salsa barbecue e patatine fritte

€ 18,00

Schweineripschen mit Barbecue-Sauce und Pommes frites

Pork ribs with barbecue sauce and french fries

1 6 3 10 8 12



Galletto alla diavola e patatine fritte	€ 15,00
<i>Gebackenes Hühnchen mit Paprikapfeffer und pommes frites</i>	
<i>Baked chicken with chili pepper and french fries</i>	1 6 3 10 8 12
Cotoletta di pollo alla milanese e patatine fritte	€ 13,00
<i>Wiener Schnitzel mit pommes frites - Cutlet Milanese with french fries</i>	1 6 3 10 8 12
Picanha alla griglia	€ 25,00
<i>Gegrilltes Picanha - Grilled picanha</i>	
Steak di canguro e salsa al mirtillo	€ 25,00
<i>Kangum-Steak und Blaubeer sauce - Kangaroo-Steak and Blueberry sauce</i>	
Spiedini messinesi	€ 17,00
<i>Spiedini di manzo con mozzarella, pan grattato e pecorino romano</i>	
<i>Rindfleischspieße mit Mozzarella, Paniermehl und Pecorino Romano Käse</i>	
<i>Beef skewers with mozzarella, breadcrumbs, and Pecorino Romano cheese</i>	1 7

Se desiderate un taglio particolare di carne vi invitiamo ad ammirare la selezione e di carni esposte in sala. Chiedete al nostro personale per consulenza e consigli: siamo qui per offrirvi un'esperienza su misura, con carni di altissima qualità.

If you're looking for a specific cut of meat, we invite you to explore the selection on display in the dining room. Feel free to ask our staff for advice or recommendations — we're here to offer you a tailor-made experience with top-quality meats.

Wenn Sie einen besonderen Fleischzuschnitt wünschen, laden wir Sie ein, unsere Auswahl im Speisesaal zu entdecken. Unser Personal berät Sie gerne und steht Ihnen mit Empfehlungen zur Seite - wir möchten Ihnen ein maßgeschneidertes Erlebnis mit Fleisch von höchster Qualität bieten.

CONTORNI

BEILAGE - SIDE DISH

Patate al rosmarino <i>Rosmarinkartoffeln - Rosemary potatoes</i>	1 6 3 10 8 12	€ 5,00
Patate fritte <i>Pommes frites - French fries</i>	1 6 3 10 8 12	€ 5,00
Verdure alla griglia <i>Grillgemüse - Grilled vegetables</i>		€ 5,00
Insalata mista <i>Gemischter Salata - Mixed salad</i>		€ 5,00
Pomodori e cipolla <i>Tomaten und Zwiebeln - Tomatoes and onions</i>		€ 5,00
Friarielli al profumo di aglio e peperoncino		€ 5,00
<i>"Friarielli" mit Duft von Knoblauch und Chilischoten - "Friarielli" with garlic and chili peppers fragrance</i>		

LE REGINE DI NAPOLI

DIE KÖNIGINNEN VON NAPOLI - THE QUEENS OF NAPLES

Pizza Regina Margherita

€ 10,00

Pomodoro San Marzano, Mozzarella di bufala e Basilico
Tomatensauce San Marzano, Büffelmozzarella und Basilikum
Tomato sauce San Marzano, Buffalo mozzarella and Basil

1 6 7 10

Pizza Marinara

€ 7,00

Pomodoro San Marzano, Aglio, Olio D'oliva e Origano
Tomatensauce San Marzano, Knoblauch, Olivenöl und Oregano
Tomato Sauce San Marzano, Garlic, Olivesoil and Oregan

1 6 10

LE NOSTRE PIZZE

Margherita

€ 7,00

Pomodoro, Mozzarella e basilico
Tomatensauce, Büffelmozzarella und Basil - Tomato Sauce, Buffalo Mozzarella and Basil

1 6 7 10

Viennese

€ 8,00

Pomodoro, Mozzarella e Wurstel
Tomatensauce, Mozzarella und Wurst - Tomato Sauce, Mozzarella and frankfurters

1 6 7 10

Prosciutto

€ 8,00

Pomodoro, Mozzarella e Prosciutto cotto
Tomatensauce, Mozzarella und Kochschinken
Tomato Sauce, Mozzarella and Baked Ham

1 6 7 10

Siciliana

€ 8,00

Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Capperi, Olive e Origano
Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven und Oregano
Tomato Sauce, Mozzarella, Anchovies, Capers, Olives and Origan

1 4 6 7 10

Tonno e cipolla

€ 8,50

Pomodoro, Mozzarella, Tonno e Cipolla
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln
Tomato Sauce, Mozzarella, Tuna and Onions

1 4 6 7 10

Prosciutto e funghi

€ 9,00

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto e Funghi
Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken und Pilze
Tomato Sauce, Mozzarella, Baked Ham and Mushrooms

1 6 7 10



Salamino

€ 9,00

Pomodoro, Mozzarella e Salamino Piccante
Tomatensauce, Mozzarella und Scharfe Salami
Tomato Sauce, Mozzarella and Spicy Salami

1 6 7 10

Quattro Formaggi

€ 9,00

Pomodoro, Mozzarella e mix di Formaggi
Tomatensauce, Mozzarella und Verschiedene Kaesesorten
Tomato Sauce, Mozzarella and Mixed Cheese

1 6 7 10

Vegetariana

€ 10,00

Pomodoro, Mozzarella, Verdure Grigliate, Olive e Origano
Tomatensauce, Mozzarella, Gegrilltes Gemuse, Oliven und Oregano
Tomato Sauce, Mozzarella, Grilled Vegetables, Olives and Origan

1 6 7 10

Capricciosa

€ 10,00

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi, Carciofi, Origano, Olive e Capperi
Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken, Pilze, Artischocken, Oregano, Oliven und Kapern
Tomato Sauce, Mozzarella, Baked Ham, Mushrooms, Artichokes, Origan, Olives and Capers

1 6 7 10

Quattro Stagioni

€ 10,00

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi, Carciofi, Olive e Origano
Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken, Pilze, Artischocken, Oliven und Oregano
Tomato Sauce, Mozzarella, Baked Ham, Mushrooms, Artichokes, Olives and Origan

1 6 7 10

Parmigiana

€ 10,00

Pomodoro, Mozzarella, Melanzane, Grana Padano
Tomatensauce, Mozzarella, Aubergine, Parmesan Käse
Tomato Sauce, Mozzarella, Aubergines, Parmesan Cheese

1 6 7 10

Diavola

€ 10,00

Pomodoro, Mozzarella, Salamino piccante, Grana in cottura, peperoni
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Grana-Käse in der Zubereitung, Paprika
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, Grana cheese cooked in, peppers.

1 6 7 10

Affumicata

€ 11,00

Pomodoro Mozzarella, Scamorza Affumicata, Wurstel, Speck In Cottura e Origano
Tomatensauce, Mozzarella, Geraeucherter Scamorza Käse, Wurst, Speck und Oregano
Tomato sauce, Mozzarella, Smoked Scamorza Cheese, Sausage, Bacon and Origan

1 6 7 10

Porcini

€ 12,00

Pomodoro Mozzarella, Funghi porcini e scaglie di Grana
Tomatensauce, Mozzarella, Steinpilze und Parmesankaesesplitter
Tomato sauce, Mozzarella, Porcini and Parmesan Cheese Splitter

1 6 7 10

Vulcano

€ 12,00

Pomodoro Mozzarella, Salsiccia, Peperoni, Peperoncino fresco, Cipolla e olive
Tomatensauce, Mozzarella, Grobe Wurst, Paprika, Frischer Chili, Zwiebeln und Oliven
Tomato sauce, Mozzarella, Sausage, Peppers, Fresh Chili, Onions and Olives

1 6 7 10



Trevigiana

€ 12,00

Pomodoro, Mozzarella, Radicchio, Gorgonzola, Speck e noci
Tomatensauce, Mozzarella, Radicchio, Gorgonzola, Speck und Nüsse
Tomato Sauce, Mozzarella, Chicory, Gorgonzola, Bacon and Nuts

1 6 7 8 10

Sputafuoco

€ 13,00

Pomodoro, Mozzarella, Salamino piccante, Funghi, Pomodori secchi, peperoncino fresco, olive e grana in cottura
Tomatensauce, Mozzarella, Scharfe Salami, Pilze, Getrocknete Tomaten, Frischer Chilli, Oliven und Parmesan Käse
Tomato Sauce, Mozzarella, Spicy Salami, Mushrooms, Sun-Dried Tomatoes, Olives and Parmesan Cheese

1 6 7 10

Buffalo Grill

€ 13,00

pomodoro mozzarella, fuori cottura mozzarella di bufala, prosciutto crudo, rucola e Pomodorini
Tomatensauce, Mozzarella, aus dem Ofen, Buffalo mozzarella, Roher Parma Schinken, Rucola und Kirschtomaten
Tomato sauce, Mozzarella, out of the oven, buffalo mozzarella Parma ham, rocket and cherry tomatoes

1 6 7 10

Campagnola

€ 10,00

Mozzarella, Pomodoro a Fette, Salamino Piccante, Cipolla, Grana In Cottura, Olive e Origano
Mozzarella, Tomatenscheiben, Scharfe Salami, Zwiebeln, Parmesan Käse, Oliven und Oregano
Mozzarella, Slices of Tomato, Spicy Salami, Onions, Parmesan Cheese, Olives and Origan

1 6 7 10

Campana

€ 9,50

Mozzarella, Funghi, Salsiccia e Pomodori Secchi
Mozzarella, Pilze, Grobe Wurst und Getrocknete Tomaten
Mozzarella, Mushrooms, Sausage and Sun-Dried Tomatoes

1 6 7 10

Aggiunte:

€ 1,50

Hinzufügungen - Additions

Affettati:

€ 2,00

Aufschnitt - Cold cuts



DOLCI

DESSERTS

Tiramisù	1 3 7	€	6,00
Tortino al cioccolato	1 3 5 6 7 8 10	€	6,00
Cialda croccante mandorlata, crema chantilly e frutti di bosco o fragole		€	7,00
<i>Knusprige Mandelwaffeln, Shlagsahne und Waldfrüchten oder Erdbeeren</i> <i>Crunchy almond wafer, cream chantilly and berries or strawberries</i>			
	1 3 6 7 8		
Cannolo siciliano	1 3 6 7 8 10 11	€	6,00
Cheese cake ai frutti rossi	1 3 6 7 8 10 11	€	6,00
Gelato - vaniglia, cioccolato, fragola (1 pallina)	1 3 5 6 7 8	€	2,50
<i>Eis - Vanille, Schokolade, Erdbeere (1 kugel) - Ice cream Vanilla, chocolate, strawberry (1 ball)</i>			
Crema Catalana	3 7	€	6,00
Babà al rum chantilly e crema al pistacchio		€	7,00
<i>Rum-Baba mit Chantilly-Sahne und Pistaziencreme - Rum baba with Chantilly cream and pistachio cream</i>			
	1 3 6 7 8 12		

Vini da Dessert

DESSERTWEINE - DESSERTWINE

Donna Fugata "Ben Rye" Passito di Pantelleria DOC			€	50,00
Vitigno/Rebsorte/Vine: Zibibbo		Vol. 14%		
Moscato d'Asti			€	20,00
Vitigno/Rebsorte/Vine: Moscato bianco		Vol. 7%		
Monte Reoli Recioto DOCG	bottiglia		€	28,00
	calice		€	5,00
Vitigno/Rebsorte/Vine: Corvina, Rondinella e Molinara		Vol. 13,5%		



BIBITE IN BOTTIGLIA

ALKOHOLFREI GETRÄNKE - SOFT DRINKS

Coca Cola	€	3,50
Coca cola zero	€	3,50
Sprite	€	3,50
Fanta	€	3,50
Spezi	€	3,50
Limonata	€	3,50
The alla pesca <i>Eistee Pfirsich - Ice tea peach</i>	€	3,50
The al limone <i>Eistee Zitrone - Ice tea lemon</i>	€	3,50
Succhi misti <i>Säfte - Juices</i>	€	3,50
Apfelshorle	€	3,50

VINO DELLA CASA

HAUSWEIN - HOUSE WINE

Rosso, bianco, rosè <i>Rot, Weiss, Rosè</i> <i>Red, white wine, Rosè</i>	0,50 l.	€	10,00
Rosso, bianco, rosè <i>Rot, Weiss, Rosè</i> <i>Red, white wine, Rosè</i>	1 l.	€	16,00
1 Bicchiere rosso, bianco, rosè <i>1 Glas Rot Rosè, Weiss - 1 Glass Red, white, Rosè</i>		€	4,00

ACQUA

MINERALWASSER - MINERAL WATER

Panna naturale	0,75 l.	€	3,50
San Pellegrino gasata	0,75 l.	€	3,50

CAFFETTERIA

KAFFEE - COFFEE

Espresso	€	1,50
Espresso corretto	€	2,50
Cappuccino	€	3,00
Latte macchiato	€	3,00

LIQUORI E GRAPPE

LIKÖRE UND GRAPPA - LIQUORS AND GRAPPA

Amari <i>Magenbitter - Bitters</i>	da € 4,00 a 6,00
Grappe	€ 5,00
Grappe barricate	da € 5,00 a 10,00
Limoncello	€ 4,00
Whisky	da € 5,00 a 10,00
Rum	da € 5,00 a 10,00

COCKTAILS

Gin Tonic - Gin Lemon - Rum Cola - Whisky Cola - Campari Orange - Americano
Negroni - Negroni sbagliato
da € 8,00 a 10,00

Spritz, Hugo, Limoncello Spritz
€ 6,00

BIRRE

BIER - BEER

ALLA SPINA / Draft beer / Fassbier

Bud	0,4 l.	€ 5,00
-----	--------	--------

Franziskaner Weissbier	0,5 l.	€ 6,00
------------------------	--------	--------

Gradazione alcolica: 5% vol.

Birra di frumento dal colore biondo e dalla ricca schiuma bianca. I sentori al naso ed al palato sono caratterizzati da note di malto, lievito, grano e sfumature pepate ben in equilibrio con le tipiche note fruttate.

Leffe rossa	0,5 l.	€ 6,00
-------------	--------	--------

Gradazione alcolica: 6,6% vol.

Colore ambrato, sormontata da una schiuma densa e persistente. Al naso emerge il caratteristico aroma di malto, caffè tostato e un leggero sentore di fiori e frutta candita. In bocca è avvolgente e dolce, con tracce di cereali tostati, caramello e lievi note di liquirizia.

IN BOTTIGLIA / Bottled beer / Flaschenbier

Corona	0,33 l.	€ 5,00
--------	---------	--------

Corona zero	0,33 l.	€ 5,00
-------------	---------	--------

La nostra carta dei vini

UNSERE AUSWAHL AN WEINEN
OUR WINE LIST



Lumera Rosato DOC

Vitigno/Rebsorte/Vine: Syrah, Nero d'Avola, Pinot Nero

Vol. 12,5%



€ 28,00

Sherazate DOC

Vitigno/Rebsorte/Vine: Nero d'Avola

Vol. 13%



€ 30,00

Dolce e Gabbana Rose'

Vitigno/Rebsorte/Vine: Nerello Mascalese, Nocera

Vol. 12,5%



€ 45,00

Sul Vulcano Doc

Vitigno/Rebsorte/Vine: Nerello Mascalese

Vol. 13,5%



€ 38,00

Tancredi Dolce e Gabbana

Vitigno/Rebsorte/Vine: Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon, Tannat

Vol. 14%



€ 60,00

Sur Sur

Vitigno/Rebsorte/Vine: Grillo

Vol. 13%



€ 30,00

Mille e una Notte

Vitigno/Rebsorte/Vine: Nero d'Avola, Petit Verdot, Syrah altre uve

Vol. 14%



€ 80,00



Tupungato Passo Doble

Vitigno/Rebsorte/Vine: Malbec e Corvina

Vol. 14%



€ 30,00

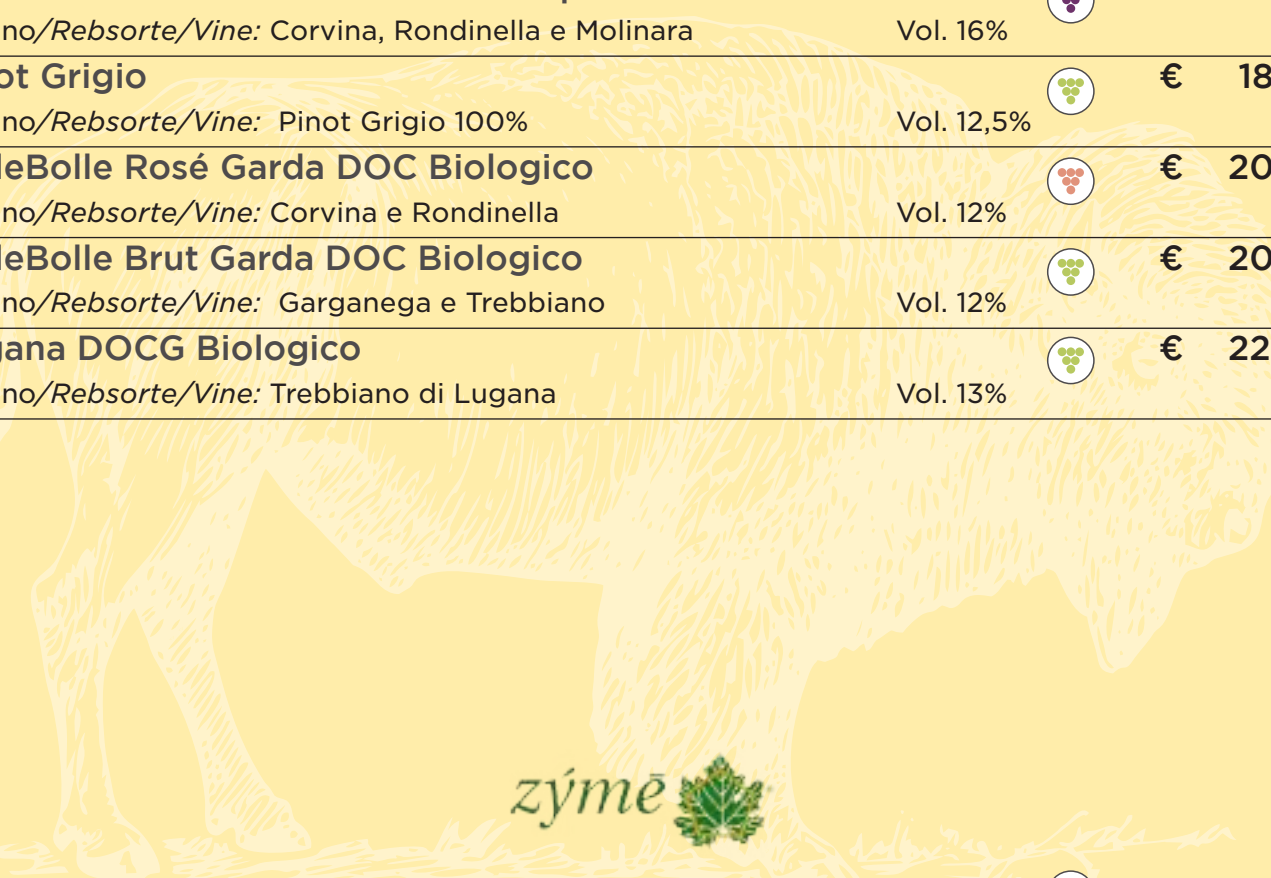
Tupungato Corbec

Vitigno/Rebsorte/Vine: Malbec e Corvina

Vol. 15%



€ 40,00

Roveiago rosso del Veronese IGT		€ 18,00
Vitigno/Rebsorte/Vine: Corvina, Rondinella e Merlot	Vol. 13%	
Valpolicella Classico DOC		€ 20,00
Vitigno/Rebsorte/Vine: Corvina, cortisone e Rondinella	Vol. 12,5%	
Valpolicella Classico Superiore DOC		€ 22,00
Vitigno/Rebsorte/Vine: Corvina, Rondinella e Molinara	Vol. 13,5%	
Tenazio Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC		€ 36,00
Vitigno/Rebsorte/Vine: Corvina, Corvinone e Rondinella	Vol. 15%	
Costa delle Corone Amarone Cl. Valpolicella DOC		€ 65,00
Vitigno/Rebsorte/Vine: Corvina, Rondinella e Molinara	Vol. 16%	
Pinot Grigio		€ 18,00
Vitigno/Rebsorte/Vine: Pinot Grigio 100%	Vol. 12,5%	
BelleBolle Rosé Garda DOC Biologico		€ 20,00
Vitigno/Rebsorte/Vine: Corvina e Rondinella	Vol. 12%	
BelleBolle Brut Garda DOC Biologico		€ 20,00
Vitigno/Rebsorte/Vine: Garganega e Trebbiano	Vol. 12%	
Lugana DOCG Biologico		€ 22,00
Vitigno/Rebsorte/Vine: Trebbiano di Lugana	Vol. 13%	
		
		
Kairos Rosso Veneto IGT		€ 80,00
Vitigno/Rebsorte/Vine: Garganega, Trebbiano toscano, Sauvignon, Chardonnay, Corvina, Corvinone, Rondinella, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syraz, Teroldego, Croatina, Oseleta, Sangiovese, Marzemino	Vol. 15%	
Cabernet “ 60-20-20 “ IGT		€ 48,00
Vitigno/Rebsorte/Vine: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot	Vol. 15%	

azienda agricola
Quintarelli
Giuseppe

Primofiore IGT

Vitigno/Rebsorte/Vine: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Corvina e Corvinone

Vol. 13,5%



€ 85,00

Valpolicella Classico Superiore DOC

Vitigno/Rebsorte/Vine: Corvina, Rondinella e Cabernet

Vol. 15%



€ 140,00

Amarone della Valpolicella DOC

Vitigno/Rebsorte/Vine: Corvina, Rondinella, Cabernet Sauvignon,

Vol. 16,5%



€ 420,00



Valpolicella Classico Superiore

Vitigno/Rebsorte/Vine: Corvina, Rondinella e Oseleta

Vol. 13,5%



€ 25,00

Ripassa Valpolicella Riposso Superiore

Vitigno/Rebsorte/Vine: Corvina Veronese, Rondinella e Corvinone

Vol. 14%



€ 35,00

Lugana Santa Cristina Vigneti Massoni DOC

Vitigno/Rebsorte/Vine: Trebbiano di Lugana 100%

Vol. 13%



€ 28,00



Custoza DOP

Vitigno/Rebsorte/Vine: Garganega, Trebbiano e Cortese

Vol 12,5%



€ 18,00

Bardolino Superiore

Vitigno/Rebsorte/Vine: Corvina, Molinara e Rondinella

Vol 13,5%



€ 20,00

Bardolino chiaretto

Vitigno/Rebsorte/Vine: Corvina, Molinara e Rondinella

Vol 13%



€ 18,00

Lambrusco Cavicchioli DOC

Vitigno/Rebsorte/Vine: Lambrusco 100%

Vol. 8%



€ 18,00

ALLERGENI

ALLERGENS - ALLERGENE

Avvisiamo la Gentile clientela che negli alimenti preparati e serviti in questo ristorante, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.
Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati.

*Wir informieren unsere geschätzte Kundschaft, dass die in diesem Restaurant zubereiteten und servierten Speisen Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe enthalten können, die als Allergene gelten.
Nachfolgend finden Sie eine Liste der Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.*

*We kindly inform our guests that the food prepared and served in this restaurant may contain ingredients or processing aids considered allergens.
Below is a list of substances or products that may cause allergies or intolerances.*

- 
- 1 Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati**
Glutenhaltiges Getreide, d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder daraus hergestellte Erzeugnisse
Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains and products thereof
 - 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei**
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
Crustaceans and products thereof
 - 3 Uova e prodotti a base di uova**
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
Eggs and products thereof
 - 4 Pesce e prodotti a base di pesce**
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse
Fish and products thereof
 - 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi**
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse
Peanuts and products thereof
 - 6 Soia e prodotti a base di soia**
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse
Soya and products thereof
 - 7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)**
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
Milk and products thereof (including lactose)
 - 8 Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti**
Schalenfrüchte, d. h. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse oder Queenslandnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse
Nuts, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts and products thereof
 - 9 Sedano e prodotti a base di sedano**
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse
Celery and products thereof
 - 10 Senape e prodotti a base di senape**
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse
Mustard and products thereof
 - 11 Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo**
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse
Sesame seeds and products thereof
 - 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg**
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg
Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg
 - 13 Lupini e prodotti a base di lupini**
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse
Lupin and products thereof
 - 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi**
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
Molluscs and products thereof



COLA' di LAZISE

Viale Venezia, 4 - 37017 Colà di Lazise
Tel. +39 045 9615832

