



Introduzione Introduction

“C’era una volta” è un ritorno alla tradizione, che riscopre e abbraccia tante realtà a chilometri zero di piccoli contadini, per scrivere una grande storia

Buona lettura...

“C’era una volta” is a return to tradition, which rediscovers and hugs many realities of small local farmers’ businesses, to write a big story

Have a happy reading...

Teo
da

Antipasti Appetizers

Prefazione Preface

Lago e Mare Lake and Sea

Polpette di cavedano con maionese all'arancia

Chub meatballs with orange-flavoured mayonnaise (A, C, D, G)

€16

Misto lago

(mousse di trota, crostone con burro al miele e salmerino affumicato, speck di trota con olio all'arancio, agone essiccato su polentina e marmellata di agrumi)

Lake mix

(trout mousse, crouton with honey butter and smoked char, trout speck with orange flavored olive oil, dried shad on polenta and citrus marmalade) (A, C, D, E, G, H, N)

€22

Sauté di cozze

Mussel sauté (A, I, P)

€16

Terra Earth

Burrata con dadolata di pomodorini e pesto di basilico

Burrata with diced cherry tomatoes and basil pesto (G, H)

€17

Tagliere di salumi con giardiniera all'olio del contadino

Mixed cold cuts with vegetables pickled in the farmer's oil (I, L, N)

€17

Bis di tartare di manzo con fiori di capper del Garda e olio DOP del Garda

Pair of beef tartare with Garda caper flowers and Garda DOP olive oil

€22

Primi Piatti con Pasta Fresca First Courses with Fresh Pasta

Primo Capitolo First Chapter

Lago e Mare Lake and Sea

Tagliolini al coregone

Tagliolini with whitefish (A, D, I)

€19

Bigoli alle sarde

Bigoli with sardines (A, C, D)

€18

Gnocchetti di trota affumicata

Gnocchetti with smoked trout (A, C, D, G)

€20

Medaglioni di salmerino con polvere di capperi

Char medallions with caper powder (A, C, D, G)

€20

Spaghetti alla chitarra alle vongole

Spaghetti alla chitarra with clams (A, P)

€20

Terra Earth

Tagliolini al tartufo

Tagliolini with truffle (A)

€22

Bigoli al pestöm e toma affumicata della Valsabbia

Bigoli with pestöm and Valsabbia smoked toma cheese (A, C, G, I, N)

€18

Gnocchetti al bagoss con burro nostrano

Gnocchetti with bagoss and local butter (A, C, G)

€22

Il vero casoncello alla bresciana, burro nostrano e salvia

The real bresciana casoncelli with local butter and sage (A, C, G)

€18

Malfatti alla bresciana con fonduta di grana e speck croccante

Bresciana malfatti with fondue of parmesan cheese and crisp speck (A, C, G, N)

€19

Secondi Piatti Second Courses

Secondo Capitolo Second Chapter

Lago e Mare Lake and Sea

Luccio alla portesina con polenta bianca
Portesina pike with white polenta (A, C, D, I, G)

€25

Filetti di persico impanati
Breaded perch filets (A, C, D)

€29

Tinca al forno con polenta
Roasted tench with polenta (A, C, D, G)

€29

Fritto misto
Fried mixed seafood (A, B, C, D, E, N)

€20

Coregone alla griglia
Grilled whitefish (D)

€19

Trota alla griglia
Grilled trout (D)

€19

Branzino alla griglia
Grilled sea bass (D)

€19

Terra Earth

Filetto di manzo alla griglia
Grilled filet mignon

€25

Filetto di manzo al tartufo
Truffle-flavoured filet mignon

€29

Galletto alla griglia
Grilled cockerel

€19

Battuta di cavallo con emulsione di senape e olio DOP del Garda
Horse meat with mustard emulsion and Garda DOP olive oil (L, N)

€29

Tagliata di manzo al forno
Roasted sliced beef steak

€27

Costata alla griglia
Grilled rib eye steak

€35

Formaggi Cheeses

Terzo Capitolo Third Chapter

Tagliere di formaggi del contadino con marmellate del contadino
The farmer's cheese platter with the farmer's homemade jams (A, G, N)

€18

Menù per bambini Children's Menù

Quarto Capitolo Fourth Chapter

Pasta fresca al ragù
Fresh ragù pasta (A, G, I, N)

€9

Pasta fresca al ragù (porzione adulto)
Fresh ragù pasta (adults' portion) (A, G, I, N)

€15

Pasta al pomodoro
Tomato sauce pasta (A, N)

€8

Cotoletta con patatine fritte
Breaded chicken cutlet with french fries (A, C, E, G, N)

€9

Panino hamburger e patatine
Hamburger with french fries (A, C, E, G, L, M, N)

€9

Insalate Salads

Quinto Capitolo Fifth Chapter

Insalata di stagione, prosciutto cotto, pomodorini, stracciatella, pesche grigliate
Seasonal salad, ham, cherry tomatoes, stracciatella, grilled peaches (G, N) €17

Insalata di stagione, fragole fresche, scaglie di grana, noci, glassa di aceto balsamico
Seasonal salad, fresh strawberries, parmesan cheese flakes, walnuts, balsamic vinegar glaze (G, H, N) €17

Insalata di stagione, tonno, pomodorini, olive, bocconcini di mozzarella
Seasonal salad, tuna, cherry tomatoes, olives, mozzarella bites (G, D) €17

Contorni Sides

Sesto Capitolo Sixth Chapter

Patatine fritte
French fries (E, N) €7

Patate al forno
Baked potatoes (N) €7

Insalata di stagione
Seasonal salad €7

Verdure grigliate
Grilled vegetables €7

Le pizze

Pizzas

Margherita

(pomodoro e fiordilatte)

(tomato sauce, fiordilatte) (A, G, N)

€8

Marinara

(pomodoro e origano)

(tomato sauce, oregano) (A, N)

€7

Napoli

(pomodoro, fiordilatte, acciughe, capperi, origano)

(tomato sauce, fiordilatte, anchovies, capers, oregano) (A, D, G, N)

€9

Capricciosa

(pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi, carciofi)

(tomato sauce, fiordilatte, ham, mushrooms, artichokes) (A, G, N)

€13

Quattro formaggi

(pomodoro, fiordilatte, varietà di formaggi)

(tomato sauce, fiordilatte, variety of cheese) (A, G, N)

€13

Salame dolce o piccante

(pomodoro, fiordilatte, salame dolce o piccante)

(tomato sauce, fiordilatte, sweet salami or pepperoni) (A, G, N)

€9

Prosciutto e funghi

(pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi)

(tomato sauce, fiordilatte, ham, mushrooms) (A, G, N)

€10

Prosciutto cotto

(pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto)

(tomato sauce, fiordilatte, ham) (A, G, N)

€9

Prosciutto crudo

(pomodoro, fiordilatte, prosciutto crudo)

(tomato sauce, fiordilatte, prosciutto) (A, G, N)

€13

Würstel e patatine

(pomodoro, fiordilatte, würstel, patatine)

(tomato sauce, fiordilatte, würstel/sausage and french fries) (A, G, H, N)

€10

Speck

(pomodoro, fiordilatte, speck)

(tomato sauce, fiordilatte, speck) (A, G, N)

€13

Verdure

(pomodoro, fiordilatte, varietà di verdure)

(tomato sauce, fiordilatte, variety of vegetables) (A, G, N)

€13

Tonno e cipolle (pomodoro, fiordilatte, tonno, cipolle) (tomato sauce, fiordilatte, tuna, onion) (A, D, G, N)	€12
Bresaola, rucola e grana (pomodoro, fiordilatte, bresaola, rucola, grana) (tomato sauce, fiordilatte, bresaola, arugula, parmesan cheese) (A, G, N)	€13
Calzone prosciutto e funghi (pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi) (calzone with tomato sauce, fiordilatte, ham, mushrooms) (A, G, N)	€12
Le pizze Speciali Special Pizzas	
La bianca (fiordilatte, crema di zucchine, gamberi e basilico) (fiordilatte, zucchini cream, shrimps and basil) (A, B, G, L, N)	€16
La mare (pomodoro, fiordilatte, burrata, acciughe, cantabrico, basilico, olio al limone) (tomato sauce, fiordilatte, burrata, anchovies, cantabrico, basil leaves, lemon-flavoured olive oil) (A, D, G, N)	€16
La guancialosa (pomodoro, fiordilatte, crema di radicchio, zola, noci, pesto di guanciale) (tomato sauce, fiordilatte, radish cream, zola cheese, walnuts, hog jowl pesto) (A, G, H, L, N)	€16
La contadina (pomodoro, fiordilatte, pëstom, formaggella della Valsabbia, porcini, rucola) (tomato sauce, fiordilatte, pestöm, Valsabbia formaggella cheese, porcini mushrooms, arugula) (A, G, N)	€16
La gambero (pomodoro, fiordilatte, stracciatella, tartare di gamberi rossi, paté di olive) (tomato sauce, fiordilatte, stracciatella, red prawn tartare, olive pate) (A, B, G, N)	€16
L'estiva (pomodoro, fiordilatte, stracciatella, pomodorini freschi, pesto di basilico, crudo in uscita) (tomato sauce, fiordilatte, stracciatella, fresh cherry tomatoes, basil pesto, fresh prosciutto) (A, G, N)	€16
La sottobosco (pomodoro, fiordilatte, speck, brie, composta di more, granella di nocciole) (tomato sauce, fiordilatte, speck, brie cheese, blackberry compote, chopped hazelnuts) (A, G, H, L, N)	€16

(Da €2 a €3 per l'aggiunta a seconda dell'ingrediente)
(From €2 to €3 for variations depending on the ingredients)

I nostri dolci

Our dessert

Lieto fine
Happy ending

Torta di rose con olio all'arancio

Rose cake with orange-flavoured olive oil (A, C, G, H)

€8

Tiramisù

Tiramisù (A, C, G)

€8

Mousse al cioccolato con cuore ai lamponi

Raspberry-filled chocolate mousse (F, H)

€8

Bavarese al limone e fragole profumate al basilico

Lemon bavarese with basil-scented strawberries (A, C, F, G)

€8

Gelato artigianale con olio d.o.p. e sale

Artisanal gelato with DOP olive oil and salt (G)

€8

Sorbetto al limone artigianale

Artisanal lemon sorbet

€6

Sorbetto al chiacchetto artigianale

Artisanal claret sorbet

€6

Coperto

Service, bread

€2,5

Bevande alla spina

Draft drinks

Birra Piccola Krombacher Pils Small Krombacher Pils beer	€4
Birra Media Krombacher Pils Medium Krombacher Pils beer	€6
Vino bianco frizzante della casa ¼ House sparkling white wine	€4,5
Vino bianco frizzante della casa ½ House sparkling white wine	€8,5
Vino bianco frizzante della casa 1lt House sparkling white wine	€14
Coca cola 0,5	€5

Bibite

Soft drinks

Acqua naturale o frizzante 0.5lt Still or sparkling water	€2,5
Acqua naturale o frizzante 1lt Still or sparkling water	€3,5
Coca cola	€4
Coca cola zero	€4
Lemon Soda	€4
Aranciata dolce o amara Sweet or bitter orangeade	€4
The al limone Lemon tea	€4
The alla pesca Peach tea	€4
Sprite	€4
Succhi: Ace, Ananas, Arancia, Pesca, Mirtillo, Mela Limpida Juices: Ace, Pineapple, Orange, Peach, Blueberry, Clear Apple	€4

Aperitivi

Aperitif

San bitter	€4
Crodino	€4
Acqua Tonica	€4
Campari Soda	€4
Spritz Aperol, Campari, Limoncello	€6
Hugo	€6
Americano	€7
Negroni	€8

Gin

Gin

Gin	—
Gin e Tonica	€12
Gin mare	—
Fifty Pounds Gin	—
Gin Malfy Pompelmo Rosa	—
Valvestino Gin Eco delle cime	—
Gin Tanqueray	—

Birre in bottiglia

Bottled beers

Paulaner hefe weiss	€6
Pyrazer Dunkles (rossa)	€6
Warsteiner analcolica	€6

Caffetteria

Cafeteria

Caffè espresso	€1,5
Caffè macchiato	€1,5
Caffè decaffeinato	€2
Caffè corretto	€2
Caffè Americano	€2,5
Cappuccino	€2,5
Ginseng	€2
Orzo	€2
Latte macchiato	€3
The caldo	€3

Liquori

Liqueurs

Liquori liqueurs	
Liquori nazionali	€4
Limoncino della Limonaia Limoncino from the Lemon House	€5
Arancino della Limonaia Arancino from the Lemon House	€5
Liquore al Capperò della Limonaia Capers liqueur from the Lemon House	€6
Valvestino Amaro tra i due laghi	€5
Valvestino Tesoro di Confine	€5
Grappa Pilzer, invecchiata, Chardonnay, Moscato Giallo	€5
Rum Don Papa Baroko	€6
Whisky Big Peat	€8
Whisky Scallywag	€8

ALLEGATO II REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1/A. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
- b) maltodestrine a base di grano (1);
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2/B. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3/C. Uova e prodotti a base di uova.

4/D. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5/E. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6/F. Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato (1);
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato - D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7/G. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) lattio.

8/H. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9/I. Sedano e prodotti a base di sedano.

10/L. Senape e prodotti a base di senape.

11/M. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12/N. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13/O. Lupini e prodotti a base di lupini.

14/P. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

*“C’era una volta
un sogno che aspettava
solo di essere creduto,
e nel cuore di chi ci provava
diventava realtà...”*

*“Once upon a time,
there was a dream just
waiting to be believed,
and in the heart of those
who tried, it became
reality...”*