



*Ristorante*

**BELVEDERE**  
PANORAMIC RESTAURANT

**MENÙ**

Tradizione, eleganza e innovazione,  
con una vista mozzafiato sulle colline del Lago di Garda



Il nostro ristorante è aperto dal 28 marzo al 1 novembre 2024 tutti i giorni.  
Nel periodo invernale il Ristorante è aperto venerdì, sabato e domenica.  
dalle ore 12.30 alle 15.00 | dalle ore 18.30 alle 22.00.

Unser Restaurant ist vom 28. März bis 1. November 2024 täglich geöffnet.  
Im Winter ist das Restaurant Freitags, Samstags und Sonntags  
von 12.30 Uhr bis 15.00 Uhr | von 18.30 Uhr bis 22.00 Uhr geöffnet.

Our restaurant is open daily from March 28<sup>th</sup> to November 1<sup>st</sup> 2024.  
In winter, the restaurant is open on Fridays, Saturdays and Sundays.  
from 12.30 p.m. to 3 p.m. | from 6.30 p.m. to 10 p.m.

Il nostro Staff è a vostra disposizione per formulare proposte di menù su misura  
per i vostri eventi speciali, come compleanni, matrimoni, anniversari,  
battesimi, comunioni o per i vostri eventi aziendali.

Unsere Mitarbeiter stehen Ihnen zur Verfügung um Menüvorschläge  
für besondere Anlässe wie Geburtstage, Hochzeiten, Jubiläen, Taufen,  
Kommunionen oder für Ihre Firmenveranstaltungen anzubieten.

Our Staff can give you menu suggestions for your special events  
such as birthdays, weddings, anniversaries, baptisms,  
communions or for your corporate events.

#### ALLERGENI

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie  
intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

#### ALLERGENE

Für genauere Angaben bezüglich der vorhandenen Inhaltsstoffe oder Produkte,  
die Allergien oder Unverträglichkeit auslösen könnten, können sie sich an das Service-Personal wenden.

#### ALLERGENS

Information about products or substances causing allergies or  
intolerances is available by contacting the service personnel.

NB. In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti  
possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore.

Bei Mangel frischer Produkte informieren wir unsere Kunden, dass einige Produkte gefroren  
oder schockgekühlt sein können.

In absence of fresh products, we advise customers that some products  
can be frozen or freezed by blast chiller.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo  
è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, tramite abbattitore,  
conforme alle prescrizioni del reg. (CE) 853/2004, - Alle. III, sez. VIII, cap. 3, lettera D, punto 3 “.  
Mit gefrorenen Produkten | Using frozen product

*Coperto / Gedeck / Cover* € 5

# ANTIPASTI DI PESCE

## Fisch Vorspeisen / Fish Starters

<b>Selezione crudità di mare dello chef (ostriche, scampi, gamberi rossi, tonno, salmone)</b>	<b>€ 5 al pezzo</b>
Vom Küchenchef ausgewählte rohe Meeresspezialitäten (Austern, Scampi, rote Garnelen, Thunafisch Tartar, Lachs Carpaccio) Chef's Selection of raw sea specialities (oysters, prawns, red shrimps, tuna tartar, salmon carpaccio)	€ 5 pro Stück € 5 per piece
<b>Trota in salsa alla gardesana con polentina</b>	<b>€ 19</b>
Forelle mit Soße nach Garda-Art mit Polenta Trout in Lake Garda sauce with creamy polenta	
<b>Gran antipasto di Mare (capasanta gratinata, bruschetta di mare dello chef, trota in salsa alla gardesana con polentina, tentacoli di polpo con olive taggiasche, pomodorini confit su spuma di patate)</b>	<b>€ 32</b>
Große Fisch Vorspeise (gratinierteJakobsmuschel, Fischbruschetta des Küchenchefs, Forelle in Gardesana-Soße mit Polenta, Tintenfischtentakel mit Taggiasche-Oliven Kirschtomaten-Konfit auf Kartoffelschaum) Fish great starter (scallop gratin, chef's bruschetta di mare, trout in Garda-style sauce with polenta gardesana sauce with polenta, octopus tentacles with taggiasche olives, cherry tomatoes confit on potato mousse)	
<b>Tentacoli di polpo con olive taggiasche, pomodorini confit su spuma di patate al profumo di acciughe</b>	<b>€ 21</b>
Oktopustentakel mit Taggiasche-Oliven, confierten Kirschtomaten auf Kartoffelschaum und Saredelle aroma Octopus tentacles with Taggiasche olives, confit cherry tomatoes on potato foam anchovy scented	
	<b>€ 22</b>
<b>Tartare di tonno al profumo di pompelmo rosa e frutti rossi</b>	
Thunfisch-Tartar mit roten Früchten un Grapefruit aroma Tuna tartare with a hint of pink grapefruit and red fruits	
	<b>€ 21</b>
<b>Carpaccio di salmone marinato su letto di finocchio croccante al profumo d'arancia</b>	
Mariniertes Lachs Carpaccio auf krokanten Fenchelbett mit Orangenaroma Marinated salmon Carpaccio set on crispy fennel with orange scent	

# ANTIPASTI DI CARNE

## Fleisch Vorspeisen / Meat Starters

**Carpaccio di carne salà alla trentina con mousse di caprino e tartufo nero della Lessinia** € 21

Rindercarpaccio aus Trient mit Ziegenkäsemousse und schwarzem Trüffel aus Lessinia  
Salted meat carpaccio with goat cheese flavored mousse with black truffle from Lessinia

**Fagottino di Monte Veronese e funghi di bosco** € 19

Fagottino mit „Monte Veronese“ Käse und Waldpilze  
Fagottino with „Monte Veronese“ cheese and forest mushroom

**Tartare di Fassona piemontese accompagnata con selezione di aromi a vostro piacimento** € 20

Rindfleisch Tartar aus dem Piemont mit Aromen nach Ihrem Geschmack  
Piedmontese Fassona Beef Tartare accompanied by a selection of aromas of your choice

**Gran antipasto del Baldo** € 29

**(carpaccio di carne salà alla Trentina con mousse di caprino profumato al tartufo nero della Lessinia, fagottino di Monte Veronese e funghi di bosco, roselline di bresaola con mousse di formaggi ed erba cipollina)**

Große Vorspeise des Baldos (Rindercarpaccio aus Trient mit Ziegenkäsemousse aromatisiert mit schwarzem Trüffel aus Lessinia; Fagottino mit „Monte Veronese“ Käse und Waldpilze; Bresaola mit Käse-Mousse und Schnittlauch)  
Baldo great starter (Salted meat carpaccio with goat cheese mousse flavored with black truffle from Lessinia; fagottino with mushrooms on Monte Veronese cheese; bresaola with cheese mousse and chives)

**Millefoglie di melanzane alla parmigiana e pesto leggero** € 18

Auberginenaufbau mit leichtem Pesto  
Aubergine millefoglie with pesto

**Prosciutto crudo di Parma stagionato 18 mesi, mozzarella di Bufala e pane carasau** € 20

18-Monate gereifter Parmaschinken, Büffelmozzarella und „Carasau“ Brot  
18-month-aged Parma ham, Buffalo mozzarella, and pane carasau

**Tagliere di salumi e formaggi misti (1 persona / 2 persone)** € 16 / € 29

Gemischte Aufschnittplatte mit Salami und Käse (1 Person / 2 Personen)  
Cured meat and mixed cheeses plate (1 person / 2 people)

# PRIMI PIATTI

## Erste Gerichte / First courses

<b>Tagliolini di pasta all'uovo al nero di seppia al ragù d'astice</b>	<b>€ 32</b>
Schwarze Tagliolini Eiernudeln mit Hummerragout Tagliolini egg pasta with cuttlefish ink and lobster ragu	
<b>Tagliolini di pasta all'uovo con capesante e polpa di granchio reale</b>	<b>€ 25</b>
Tagliolini Eiernudeln mit Jakobsmuscheln und Krebsfleisch Tagliolini egg pasta with scallops and crabmeat	
<b>Spaghetti di grano duro con frutti di mare - Ricetta dello Chef</b>	<b>€ 23</b>
Hartweizenspaghetti mit Meeresfrüchten – Rezept des Küchenchefs Durum wheat spaghetti with seafood - Chef's recipe	
<b>Ravioli al salmone affumicato e finocchio selvatico con burro agli agrumi</b>	<b>€ 21</b>
Ravioli gefüllt mit geräuchertem Lachs und Fenchel auf Zitrusfrüchtebutter Ravioli filled with smoked salmon, fennel on citrus fruits butter	
<b>Risotto agli asparagi e mascarpone e scaglie di Monte Veronese (minimo 2 persone)</b>	<b>€ 19</b>
Spargelrisotto mit Mascarpone und „Monte Veronese“ Käse Späne ( <i>mindestens 2 Personen</i> ) Risotto with asparagus and mascarpone and thin „Monte Veronese“ cheese slices ( <i>minimum 2 people</i> )	
<b>Gnocchetti artigianali con formaggi di malga e tartufo nero</b>	<b>€ 21</b>
Gnocchi mit Bergkäse und schwarzem Trüffel Gnocchi with mountain cheese and truffle	
<b>Maccheroncini all'uovo trafilati al bronzo con guanciaie di vitello confit, al profumo di salvia e Asiago*</b>	<b>€ 20</b>
Maccheroncini Eiernudeln mit confitierter Kalbsbacke, Salbeiaroma und Asiago-Käse* Bronze-drawn egg maccheroncini with confit veal cheek, flavored with sage and Asiago*	

\* Possibilità di aggiungere il tartufo fresco: quotazione su richiesta a partire da € 5

\* Möglichkeit der Zugabe von frischem Trüffel: Preis auf Anfrage ab € 5

\* Possibility of adding fresh truffle: quotation on request starting from € 5

# SECONDI PIATTI DI CARNE

## Fleisch Hauptspeisen / Main courses of Meat

<b>Cowboy steak (700 gr)</b>	<b>€ 7 / hg</b>
Cowboy steak wom Grill Cowboy steak	
<b>Tagliata di manzo con rucola e Grana</b>	<b>€ 22</b>
Rindfleischstreifen mit Rucola und Grana Käse Sliced beef with rocket and Grana cheese	
<b>Rollè di faraona farcita con demi-glace al miele e cipolle candite</b>	<b>€ 21</b>
Perlhuhn gefüllt mit Honig demi-glace und kandierten Zwiebeln Guinea fowl stuffed honey with demi-glace and candied onions	
<b>Filetto di manzo (220 g)</b>	
<b>alla griglia</b>	<b>€ 26</b>
Gegrilltes Rinderfilet Grilled fillet of beef	
<b>al pepe verde</b>	<b>€ 26</b>
Rinderfilet mit grüner Pfeffer Soße Filet of beef with green pepper	
<b>all'aceto balsamico tradizionale di Modena e cipolla di Tropea</b>	<b>€ 26</b>
Rinderfilet mit Balsamico Essig und Zwiebeln von Tropea Filet of beef with balsamic vinegar and Tropea onion	
<b>al vino Valpolicella</b>	<b>€ 26</b>
Rinderfilet mit "Valpolicella" Rotweinsoße Filet of beef with "Valpolicella" Wine sauce	
<b>SU ORDINAZIONE:</b>	<b>€ 7,50 / hg</b>
auf Bestellung / made to order	
<b>Fiorentina di scottona da 1,2 - 1,5 kg</b>	
Fiorentiner Rindersteak von 1,2 - 1,5 kg Florentine steak from young beef weighing 1.2 - 1.5 kg	

# SECONDI PIATTI DI PESCE

## Fisch Hauptspeisen / Main courses of Fish

<b>Pescato del giorno (branzino al sale o rombo alla mediterranea)</b>	€ 7 / hg
Fang des Tages (Wolfsbarsch in Salzkruste oder Steinbutt nach mediterraner Art) Catch of the day (sea bass with salt and Mediterranean-style turbot fish)	
<b>Gran fritto misto di pesce e filangè di verdure croccanti</b>	€ 22
Frittierte Fischplatte mit knusprigen Gemüsestreifen Fried fish with crispy slices vegetables filangè	
<b>Grigliata mista (minimo 2 persone) (tonno, calamaro, gambero, scampi e filetto di branzino)</b>	€ 29 a persona
Gemischte Fisch Grillplatte ( <i>mindestens 2 Personen</i> ) (Thunfisch, Tintenfisch, Scampi, Garnelen und Wolfsbarschfilet)	pro person
Mixed grill ( <i>minimum 2 people</i> ) (tuna, squid, shrimp, prawn and sea bass fillet)	per person
<b>Tataki di tonno in manto di panko, arancia e salsa guacamole</b>	€ 25
Thunfisch im Panko Mantel, Orangen und Guacamole Panko croasted Tuna tataki, orange and guacamole sauce	
<b>Filetto di branzino in crosta di zucchini e crema allo zafferano</b>	€ 23
Wolfsbarschfilet in einer Zucchinikruste auf einem Spiegel aus Safrancreme Sea bass fillet in a zucchini crust on a saffron cream mirror	

## MENU BABY

<b>Pasta al pomodoro</b>	€ 10
Nudeln mit Tomatensoße Pasta with tomato sauce	
<b>Pepite di pollo con patatine fritte</b>	€ 15
Hähnchen-Nuggets mit Pommes frites Chicken nuggets with French fries	
<b>Pizza Margherita gourmet</b>	€ 10
Gourmet-Margherita-Pizza Gourmet Margherita pizza	
<b>Pizza gourmet con bufala e Crudo di Parma</b>	€ 19
Gourmet-Pizza mit Büffelmozzarella und Parmaschinken Gourmet pizza with buffalo mozzarella and Parma ham	

# CONTORNI

## Beilagen / Side Dishes

<b>Verdure miste alla griglia</b>	€ 7
Gemischtes gegrilltes Gemüse Mixed grilled vegetables	
<b>Patate fritte</b>	€ 7
Pommes frites French fries	
<b>Patate al forno</b>	€ 7
Ofenkartoffeln Baked potatoes	
<b>Insalata mista piccola / grande</b>	€ 7 / € 11
Gemischter Salat klein oder gross Mixed salad small or big	
<b>Verdure cotte al vapore</b>	€ 7
Gedämpftes Gemüse Steam cooked vegetables	

# INSALATONE

## Salate / Salads

<b>Estate</b> <b>(insalata verde, carote, mais, rucola, pomodori, salmone, ananas)</b>	€ 15
(grüner Salat, Karotten, Mais, Rucola, Tomaten, Lachs, Ananas) (green salad, carrot, corn, rocket, tomatoes, salmon, pineapple)	
<b>Mediterranea</b> <b>(insalata verde, radicchio, carote, mais, rucola, pomodori, capperi, olive, gamberi e mozzarella)</b>	€ 15
(grüner Salat, Radicchio, Karotten, Mais, Rucola, Tomaten, Kapern, Oliven, Garnelen und Mozzarella) (green salad, radicchio, carrots, corn, rocket, tomatoes, capers, olives, prawns and mozzarella)	
<b>Contadina</b> <b>(insalata verde, radicchio, carote, mais, rucola, pomodori, pollo, cetrioli)</b>	€ 15
(grüner Salat, Radicchio, Karotten, Mais, Rucola, Tomaten, Hühnchen, Gurken) (green salad, radicchio, carrots, corn, rocket, tomatoes, chicken, cucumber)	



# DESSERT

## Süßspeisen / Desserts

<b>Carpaccio di ananas</b>	€ 6
Ananas Carpaccio Pineapple carpaccio	
<b>Sorbetto al limone o agli agrumi</b>	€ 4
Zitronensorbet oder Zitrusfrüchtesorbet Lemon sorbet or citrus sorbet	
<b>Tiramisù classico</b>	€ 7
Tiramisù (Mascarpone Dessert mit Kaffee aromatisiert) Tiramisù (Coffee-flavoured Mascarpone dessert)	
<b>Semifreddo ai frutti rossi con fili di cioccolato fondente su specchio di crema lime e zenzero</b>	€ 7
rote Früchte halbgefrorenes mit dunklen Schokoladenfäden auf einem Spiegel aus Limettencreme und Ingwer Semifreddo with red fruits, with dark chocolate threads on lime cream and ginger	
<b>Cheesecake con fragole al profumo di lime</b>	€ 7
Cheesecake mit Erdbeeren und Limetten Aroma Cheesecake with strawberries flavored with lime	
<b>Torta di rose tiepida con crema inglese al limone</b>	€ 7
Lauwarmer Rosenkuchen mit englischer Zitronencreme Lukewarm rose cake with English lemon cream	
<b>Cestino di mandorle con gelato al rosmarino e bacon croccante</b>	€ 7
Mandelkörbchen mit Rosmarineis und knusprigem Speck Basket of almonds with rosemary ice cream and crunchy bacon	
<b>Crema catalana</b>	€ 7
Katalanische Creme Catalan creme	



Ristorante

**BELVEDERE**  
PANORAMIC RESTAURANT

VILLA CARIOLA

Boutique Hotel, esclusivo ristorante, piscina, matrimoni, meeting e cene di gala  
tra le colline del Lago di Garda.

Località Preele, 11 Caprino Veronese (VR)

+39 045 6250012

info@villacariola.it | www.villacariola.it

