



*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 4 aprile al 3 novembre 2025 tutti i giorni.  
dalle ore 12.30 alle 15.00 | dalle ore 18.30 alle 22.00.

Unser Restaurant ist vom 4. April bis 3. November 2025 täglich geöffnet.  
von 12.30 Uhr bis 15.00 Uhr | von 18.30 Uhr bis 22.00 Uhr geöffnet.

Our restaurant is open daily from April 4<sup>th</sup> to November 3<sup>rd</sup> 2024.  
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 e/o 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 e servizio / Gedeck und Service / Cover and service* € 5

# ANTIPASTI DI PESCE

## Fisch Vorspeisen / Fish Starters

|   |                                |
|---|--------------------------------|
| <b>Selezione crudità di mare dello chef<br/>(ostriche, scampi, gamberi rossi, tonno, salmone)</b>   | <b>€ 5 al pezzo</b>            |
| Vom Küchenchef ausgewählte rohe Meeresspezialitäten<br>(Austern, Scampi, rote Garnelen, Thunfisch Tartar, Lachs Carpaccio)<br>Chef's Selection of raw sea specialities<br>(oysters, prawns, red shrimps, tuna tartar, salmon carpaccio)   | € 5 pro Stück<br>€ 5 per piece |
| <b>Trota in salsa alla gardesana con polentina</b>  | <b>€ 20</b>                    |
| Forelle mit Soße nach Garda-Art mit Polenta<br>Trout in Lake Garda sauce with creamy polenta  |                                |
| <b>Gran antipasto di Mare<br/>(capasanta gratinata, bruschetta di mare dello chef, trota in salsa alla gardesana con polentina, tentacoli di polpo con olive taggiasche pomodorini confit su crema di pomodoro affumicato)</b>  | <b>€ 32</b>                    |
| Große Fisch Vorspeise (gratinierteJakobsmuschel, Fischbruschetta des Küchenchefs, Forelle in Gardesana-Soße mit Polenta, Tintenfischtentakel mit Taggiasche-Oliven Kirschtomaten-Konfit auf geräucherter Tomatencreme)<br>Fish great starter (scallop gratin, sea chef's bruschetta, trout in Gardesana sauce with polenta, octopus tentacles with taggiasche olives confit cherry tomatoes on smoked tomato cream) |                                |
| <b>Tentacoli di Polpo con olive taggiasche, pomodorini Confit, colatura di alici su crema di pomodoro affumicato</b>  | <b>€ 23</b>                    |
| Tentakel vom Oktopus mit Taggiasche-Oliven, confierten Kirschtomaten Sardellen-Colatura auf geräucherter Tomatencreme<br>Octopus tentacles with Taggiasche olives, confit cherry tomatoes, anchovy drippings on smoked tomato cream   |                                |
| <b>Tartare di tonno al profumo di pompelmo rosa e frutti rossi</b>  | <b>€ 23</b>                    |
| Thunfisch-Tartar mit roten Früchten und Grapefruit aroma<br>Tuna tartare with a hint of pink grapefruit and red fruits  |                                |
| <b>Carpaccio di salmone marinato su letto di finocchio croccante al profumo d'arancia</b>   | <b>€ 21</b>                    |
| Mariniertes Lachs Carpaccio auf krokanten Fenchelbett mit Orangenaroma<br>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 con tartufo nero della Lessinia** € 22

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** € 21

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** € 30

**(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 Trentino beef carpaccio with fragrant goat cheese mousse with black truffle from Lessinia, Monte Veronese and wild mushroom bundle, Bresaola roses with cheese mousse and chives)

**Millefoglie di melanzane alla Parmigiana e pesto leggero** € 20

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)** € 17 / € 32

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

**Tagliolini di pasta all'uovo al nero di seppia al ragù d'astice** € 35

Schwarze Tagliolini Eiernudeln mit Hummerragout  
Tagliolini egg pasta with cuttlefish ink and lobster ragu

**Tagliolini di pasta all'uovo con capesante e polpa di granchio reale\*** € 26

Tagliolini Eiernudeln mit Jakobsmuscheln und Krebsfleisch\*  
Tagliolini egg pasta with scallops and crabmeat\*

**Spaghetti con vongole, gamberi e bottarga** € 25

Spaghetti mit Venusmuscheln, Garnelen und Bottarga  
Spaghetti with clams, prawns and bottarga

**Tortelloni al nero di seppia, ripieni al branzino e ragù di mare** € 23

Schwarze Tortelloni gefüllt mit Wolfsbarsch und Meeresfrüchteragout  
Black Tortelloni, stuffed with sea bass and seafood ragout

**Risotto agli asparagi mantecato al mascarpone e scaglie di Monte Veronese  
(minimo 2 persone)** € 21

Spargelrisotto mit Mascarpone und „Monte Veronese“ Käse Späne  
(mindestens 2 Personen)  
Risotto with asparagus and mascarpone and thin „Monte Veronese“ cheese slices  
(minimum 2 people)

**Gnocchetti artigianali con formaggi di malga e tartufo nero** € 23

Gnocchi mit Bergkäse und schwarzem Trüffel  
Gnocchi with mountain cheese and truffle

**Maccheroncini all'uovo trafilati al bronzo  
con guancia di vitello confit, al profumo di salvia e Asiago\*** € 21

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

**Cowboy steak (700 gr)** € 7,5 / hg  
Cowboy steak wom Grill  
Cowboy steak

**Tagliata di manzo con rucola e Grana** € 24  
Rindfleischstreifen mit Rucola und Grana Käse  
Sliced beef with rocket and Grana cheese

**Rollè di faraona farcita con demi-glace al miele e cipolle candite** € 23  
Perlhuhn gefüllt mit Honig demi-glace und kandierten Zwiebeln  
Guinea fowl stuffed honey with demi-glace and candied onions

**Filetto di manzo (220 g)** € 26

**alla griglia\***

Gegrilltes Rinderfilet  
Grilled fillet of beef

**al pepe verde\***

Rinderfilet mit grüner Pfeffer Soße  
Filet of beef with green pepper

**all'aceto balsamico tradizionale di Modena e cipolla di Tropea\***

Rinderfilet mit Balsamico Essig und Zwiebeln von Tropea  
Filet of beef with balsamic vinegar and Tropea onion

**al vino Valpolicella\***

Rinderfilet mit "Valpolicella" Rotweinsoße  
Filet of beef with "Valpolicella" Wine sauce

\* 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

**SU ORDINAZIONE:  
auf Bestellung / on request**

**Fiorentina di scottona da 1,2 - 1,5 kg** € 8 / hg  
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>   | € 7,50 / hg                                |
| Fang des Tages (Wolfsbarsch in Salzkruste oder Steinbutt nach mediterraner Art)<br>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>   | € 24                                       |
| Frittierte Fischplatte mit knusprigen Gemüsestreifen<br>Fried fish with crispy slices vegetables filangè   |  |
| <b>Grigliata mista (minimo 2 persone)<br/>(tonno, calamaro, gambero, scampi e filetto di branzino)</b>   | € 30 a persona<br>pro person<br>per person |
| Gemischte Fisch Grillplatte (mindestens 2 Personen)<br>(Thunfisch, Tintenfisch, Scampi, Garnelen und Wolfsbarschfilet)<br>Mixed grill (minimum 2 people)<br>(tuna, squid, shrimp, prawn and sea bass fillet) |  |
| <b>Tataki di tonno in manto di panko, arancia e salsa guacamole</b>  | € 26                                       |
| Thunfisch im Pankomantel, Orangen und Guacamole<br>Panko croasted Tuna tataki, orange and guacamole sauce  |  |
| <b>Filetto di branzino in crosta di patate con crema allo scalogno<br/>flambata al brandy</b>  | € 25                                       |
| Seebarschfilet in Kartoffelkruste mit Schalottencreme flambiert mit Brandy<br>Sea bass fillet in a potato crust with shallot cream flambéed with brandy  |  |

## MENU BABY

|   |      |
|---|------|
| <b>Pasta al pomodoro / Ragù alla bolognese</b>  | € 12 |
| Nudeln mit Tomatensoße / Fleischsoße<br>Pasta with tomato sauce / Bolognese sauce                           |      |
| <b>Pepite di pollo con patatine fritte</b>  | € 15 |
| Hähnchen-Nuggets mit Pommes frites<br>Chicken nuggets with French fries                                     |      |
| <b>Pizza Margherita gourmet</b>   | € 10 |
| Gourmet-Margherita-Pizza<br>Gourmet Margherita pizza  |      |
| <b>Pizza gourmet con bufala e Crudo di Parma</b>  | € 17 |
| Gourmet-Pizza mit Büffelmozzarella und Parmaschinken<br>Gourmet pizza with buffalo mozzarella and Parma ham |      |

# CONTORNI

## Beilagen / Side Dishes

|   |            |
|---|------------|
| <b>Verdure miste alla griglia</b>                             | € 7        |
| Gemischtes gegrilltes Gemüse<br>Mixed grilled vegetables      |            |
| <b>Patate fritte</b>  | € 7        |
| Pommes frites<br>French fries                                 |            |
| <b>Patate al forno</b>  | € 7        |
| Ofenkartoffeln<br>Baked potatoes                              |            |
| <b>Insalata mista piccola / grande</b>                        | € 7 / € 12 |
| Gemischter Salat klein oder gross<br>Mixed salad small or big |            |
| <b>Verdure cotte al vapore</b>                                | € 7        |
| Gedämpftes Gemüse<br>Steam cooked vegetables                  |            |

# INSALATONE

## Salate / Salads

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



# DESSERT

## Süßspeisen / Desserts

|  |     |
|--|-----|
| <b>Carpaccio di ananas / Macedonia di frutta</b>   | € 6 |
| Ananas Carpaccio / Obstsalat<br>Pineapple carpaccio / Fruit salad  |     |
| <b>Sorbetto al limone o agli agrumi</b>  | € 5 |
| Zitronensorbet oder Zitrusfrüchtesorbet<br>Lemon sorbet or citrus sorbet   |     |
| <b>Tiramisù classico</b>   | € 8 |
| Tiramisù (Mascarpone Dessert mit Kaffee aromatisiert)<br>Tiramisù (Coffee-flavoured Mascarpone dessert)  |     |
| <b>Semifreddo ai frutti rossi con fili di cioccolato fondente<br/>su specchio di crema lime e zenzero</b>  | € 8 |
| rote Früchte halbgefrorenes mit dunklen Schokoladenfäden auf einem Spiegel aus<br>Limettencreme und Ingwer<br>Semifreddo with red fruits, with dark chocolate threads on lime cream and ginger |     |
| <b>Cheesecake con fragole al profumo di lime</b>   | € 8 |
| Cheesecake mit Erdbeeren und Limetten Aroma<br>Cheesecake with strawberries flavored with lime   |     |
| <b>Tortino di cioccolato con cuore morbido su specchio di crema alla vaniglia</b>  | € 9 |
| Schokoladenkuchen mit weichem Kern auf Vanillecreme<br>Chocolate cake with liquid core on vanilla cream  |     |
| <b>Cestino di mandorle con gelato al rosmarino e bacon croccante</b>   | € 8 |
| Mandelkörbchen mit Rosmarineis und knusprigem Speck<br>Basket of almonds with rosemary ice cream and crunchy bacon   |     |
| <b>Crema catalana</b>  | € 8 |
| Katalanische Creme<br>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

