

VINI BIANCHI - CENTRO/SUD ITALIA

WHITE WINES CENTRAL/SOUTHERN ITALY - WEISSWEINE MITTEL/SÜDITALIEN

Pecorino "Giulia" Cataldi Madonna bio	Abruzzo 2018/19	24
Falanghina del Beneventano Pietracupa	Campania 2017	22
Greco di tufo Pietracupa	Campania 2018	35
Fiano "Minutolo" Polvanera	Puglia 2018	21
Vermentino di Gallura superiore "Taerra"	Sardegna 2018	28

VINI ROSSI- IL NOSTRO TERRITORIO

RED WINES FROM OUR REGION - ROTWINE UNSERE REGION

Valtenesi Gropello Cantrina	Lombardia	19
"Torrizzo" Gropello Doc Pratello	Lombardia 2018	21
"Stramonia" Cascina Belmonte BIO	Lombardia 2016	25
Rebo "Singia" Cascina Belmonte BIO	Lombardia 2018	22
Valpolicella Ripasso "Sautò" Monte d'Allora BIO	Lombardia 2016	45
"Mazane" Marzemino Costaripa	Lombardia 2017	20
"Conte Foscarei" Curtefranca rosso Castello Bonomi	Lombardia 2017	25
Sforzato "Runco de Onego" Nebbiolo Boffalora	Lombardia 2016	90
Bardolino classico Pilandro	Lombardia 2019	17
Merlot Veneto IGT La Salute	Veneto 2017	18
Cabernet Sauvignon IGT La Salute	Veneto 2017	18
Valpolicella classico Ca' dei Maghi	Veneto 2018	19
Valpolicella Ripasso Ca' dei Maghi	Veneto 2015	33
Amarone etichetta "Oro" Ca' dei Maghi	Veneto 2013	79
"Fas N°9" Schiava Giralan T.A.	Adige 2018/19	21
"Patricia" Pinot noir Giralan T.A.	Adige 2017/8	32

VINI ROSSI- NORD ITALIA

RED WINES NORTHERN ITALY - ROTWINE NORDITALIEN

Merlot Villa Russiz	Friuli 2016	37
Barbera d'Asti superiore "i tre vescovi"	Piemonte 2017	19
Barolo "Ludo" Luigi Einaudi	Piemonte 2015/6	67
Nebbiolo Langhe Luigi Einaudi	Piemonte 2018	28

VINI ROSSI - CENTRO/SUD ITALIA

RED WINES CENTRAL/SOUTHERN ITALY - ROTWINE MITTEL/SÜDITALIEN

Chianti Barone Ricasoli	Toscana 2018	18
Chianti riserva "Brollo riserva" Barone Ricasoli	Toscana 2016/17	44
Brunello di Montalcino la Palazzetta	Toscana 2014/15	57
Primitivo Puglia IGT Polvanera	Puglia 2018/19	19
Taurasi Pietracupa	Campania 2012/13	56
Nobile di Montepulciano Dora Forsoni	Abruzzo 2016	42
Nero d'Avola Barracco	Sicilia 2016	36

ROSE

ROSE

"Costellazioni" cascina Belmonte BIO	Lombardia 2018/19	21
Chiarretto bio Valtenesi Cantrina	Lombardia 2019	19
"Diamante" Chiarretto Comincioli	Lombardia 2019	32
"Rosanoir" ROSATO Cantrina	Lombardia 2019	20

BOLLICINE

SPARKLING WINES - SCHAUMWEINE/SEKT

Franciacorta brut Enrico Gatti	Lombardia	39
Franciacorta saten Enrico Gatti	Lombardia	50
Franciacorta brut Bellavista	Lombardia	65
Franciacorta Costaripa brut	Lombardia	36
Franciacorta Costaripa rose	Lombardia	38
Lugana brut Pilandro	Lombardia	17
Franciacorta "Cruperdu" Grande Annata 2009	Lombardia	54
Lambrusco semisecco "Solco" IGT Paltrinieri	Emilia Romagna	18
Prosecco extrady "Loggia" Carmina doc	Veneto	17

*Auguriamo a ciascuno di voi,
di vivere un'esperienza da conservare nel cuore.*

*We wish to all of you an amazing experience
to keep in your heart.*

*Wir wünschen jedem von Ihnen
eine tolle Erfahrung zu leben,
die Sie in Ihrem Herzen schätzen möchten*

*Famiglia Lombardini
Chef Piergiorgio Quarta*



LA VERANDA
RESTAURANT
Salò

MENU

ANTIPASTI

STARTERS - VORSPEISEN

Insalatina tiepida di polpo con olive taggiasche, pomodori datterini e capperi 16
Lukewarm octopus salad with Taggiasca olives, datterini tomatoes and capers
Lauwarmer Tintenfischsalat mit Taggiasca-Oliven, Datterini-Tomaten und Kapern

Tartare di gamberi rosa al profumo di limoni del Garda, perle di aceto balsamico e petali di fiori 18
Pink shrimp tartare with scent of Lake Garda lemons, balsamic vinegar pearls and flower petals
Rosa-Krabben-Tartare, aromatisiert mit Zitrone vom Gardasee, Balsamessig perle und Blütenblättern

Filetto di coregone fumé con misticanza, ribes, olio Mirin e sale affumicato 15
Smoked vendace fillet with mixed salad, currant, Mirin oil and smoked salt
Geräuchertes Maränefilet mit gemischtem Salat, Johannisbeere, Mirinöl und geräuchertem Salz

Culaccia di Parma stagionata 24 mesi con melone di Cantalupo e marmellata di cipolle di Tropea 14
Parma culatello, aged 24 months, served with Cantaloupe melon and Tropea red onion jam
24 Monate gereifter Culaccia di Parma mit Cantalupo-Melone und Konfitüre aus Tropea-Zwiebeln

Uovo all'occhio di bue con taleggio grasso di montagna e tartufo nero estivo (Tartufitalia di Angelo Dimario) 15
Fried egg with Taleggio cheese and black summer truffle (Tartufitalia of Angelo Dimario)
Spiegelei mit Taleggio Käse und schwarzem Sommertrüffel (Tartufitalia von Angelo Dimario)

Tartare di Fassona piemontese battuta a coltello con quenelle di burratina, gocce di senape antica e germogli Sakura 17
Hand-diced tartare of Piedmont Fassona beef with burrata quenelles, drops of mustard and Sakura bean sprouts
Messergehacktes vom Piemonteser Jungbrind mit Burratina-Quenelles, "Senape-Antica"-Tropfen und Sakura-Sprossen

PRIMI

FIRST COURSES – ERSTER GANG

Ravioli di branzino con crema di burro, pistacchi di Bronte e ricotta affumicata 19
Sea bass ravioli served with creamed butter, Bronte pistachios and smoked ricotta
Ravioli mit Seebrasse, Buttercreme, Bronte-Pistazien und geräucherter Ricotta

Spaghetti di Gagnano con vongole veraci e bottarga 20
Spaghetti from Gagnano with carpet shells and bottarga
Spaghetti aus Gagnano mit Teppich-Muscheln und Bottarga

Tagliolini fatti in casa con coregone del lago, aneto e pane ripassato 18
Tagliolini Pasta with vendace, dill and bread crumbs
Tagliolini Pasta mit Maräne, Dill und Brösel

Strozzapreti al farro antico, con crema di pomodorini gialli del Piennolo e burratina di Battipaglia 17
Strozzapreti of spelt with cream of yellow Piennolo tomatoes and Burratina cheese from Battipaglia
Strozzapreti aus Dinkel mit gelben Piennolo-Tomaten und Burratina aus Battipaglia

Risotto ai funghi porcini e tartufo 22
Risotto with ceps and truffles
Risotto mit Steinpilzen und Trüffeln

Gnocchetti di patate rosse con ragù di agnello e rosmarino 15
Red potato gnocchi with lamb ragout and rosemary sauce
Gnocchi aus roten Kartoffeln mit Lammragout und Rosmarin

SECONDI

MAIN COURSES - HAUPT GANG

Frittura di calamari spillo e mazzancolle con spaghetti di zucchini 20
Fried squid and king prawns with courgette spaghetti
Frittierte kleine Kalmari und Bärenkrabben mit Zucchini-Spaghetti

Spigola sfilettata con verdure alla griglia 24
Sea bass fillet with grilled vegetables
Seebarschfilet mit Gemüse vom Grill

Filetto di salmerino spadellato con olive taggiasche, pinoli e pomodori Pachino 23
Fillet of char sautéed with Taggiasca olives, pine nuts and Pachino tomatoes
Saibling-Filet mit Taggiasca-Oliven, Pinienkernen und "Pachino"-Kirschtomaten

Catalana di crostacei (minimo 2 persone) 40 pp
Crustaceans Catalan style (min.2 people)
Krebstieren nach Katalanischer Art (min.2 Personen)

Scottadito di agnello cotta a bassa temperatura con salsa ai frutti di bosco e profumi di Provenza 22
"Scottadito" Lamb chops cooked at low temperature with berry sauce and scents of Provence
Bei niedriger Temperatur gekochte "Scottadito" Lammkoteletts mit Beerensauce und Duft der Provence

Tagliata di chianina con salsa chimichurri e patate al forno 23
Tagliata of Chianina beef with Chimichurri sauce and baked potatoes
Tagliata von Chianina-Rind mit Chimichurri-Sauce und Bratkartoffeln

INSALATE

SALADS - SALAT

Caesar salad con pollo alla griglia, scaglie di grana e salsa Caesar 14
Caesar salad with grilled chicken, shavings of Grana Padano hard-grained cheese and Caesar sauce
Salat Caesar mit gegrilltem Hähnchen, Grana Padano-Käse-Flocken und Caesar-Salatsauce

Insalata valeriana con gorgonzola, uvetta, noci, gamberi, pere e grana 14
Valerian salad with Gorgonzola cheese, raisins, walnuts, shrimps, pears and Grana Padano hard-grained cheese
Feldsalat mit Gorgonzola, Rosinen, Walnüssen, Krabben, Birnen und Grana Padano-Käse

Insalata di salmone affumicato, pomodori cuore di bue, cipolla di Tropea e basilico 14
Smoked salmon salad, beefsteak tomatoes, Tropea red onions and basil
Salat aus Räucherlachs, Ochsenherz-Tomaten, Tropea-Zwiebeln und Basilikum

VERDURE

VEGETABLES - GEMÜSE

Piatto di verdure alla griglia 6
Plate of grilled vegetables
Gegrilltes Gemüse

Insalata mista 6
Mixed salad
Gemischter Salat

Patate fritte rustiche 6
Rustic French fries
Rustikale Pommes Frites

DESSERT

DESSERT

Stracciata di gelato al tartufo nero estivo con sbrisolona calda e miele 10
Stracciata of black summer truffle gelato with hot crumble and honey
Stracciata-Eis mit schwarzem Sommertrüffel, heißem Krümelkuchen und Honig

Millefoglie croccante alle mandorle con crema allo Zibibbo e frutti di bosco 9
Millefoglie pastry with almonds, Zibibbo cream and soft fruits
Millefeuille mit Mandeln, Zibibbocreme und Waldbeeren

Crema catalana 8
Catalan cream
Katalanische Creme

Tiramisù classico al caffè servito in vasetto 8
Classic coffee Tiramisu served in a small jar
Klassisches Tiramisù mit Caffè im Glas

Coperto 2

VINI BIANCHI - NORD ITALIA

WHITE WINES NORTHERN ITALY - WEISSWEINE NORDITALIEN

Lugana La Meridiana Doc BIO	Lombardia 2019	18
Lugana Acrilica Pilandro Doc	Lombardia 2018	24
Lugana "Teracrea" Pilandro	Lombardia 2019	21
Lugana Ottella Doc	Lombardia 2018/19	22
Lugana Brolettino Ca' dei Frati doc	Lombardia 2018	33
Lugana "Catulliano" Pratello Doc	Lombardia 2019	22
Riesling Pratello Doc	Lombardia 2019	24
Riesling Rendano "Firmamento" Cascina Belmonte	Lombardia 2018	27
"Perli" Comincioli Doc	Lombardia 2019	33
Curtefranca bianco "Solicano" Castello Bonomi	Lombardia 2018	24
Ribolla Gialla "Vinnæ" Jermann	Friuli 2018/19	39
Pinot bianco "Plattenriegl" Doc Giran	Trentino 2018	27
Gewürztraminer Doc "Aime" Giran	Trentino 2018/19	30
Chardonnay Giran Doc	Trentino 2018/19	21
Chardonnay "Flora" Doc Giran	Trentino 2017/18	45
Sauvignon "Idra" Doc Giran	Trentino 2018/19	27
Sauvignon Dolomiti Pojer e Sandri Doc	Trentino 2018/19	30
Müller-Thurgau "Palai" Pojer e Sandri	Trentino 2018/19	24
Soave classico "Monte de Toni" I Stefanini	Veneto 2018/19	19
Pinot grigio "Sot Lis Rivis" Ronco del Gelso	Veneto 2017/18	30