GARDEN BISTROT

menu

CUCINA

garden bistrot

ANTIPASTI

Crudo e burrata

Raw ham and burrata

€ 12

Tartare di manzo con nocciole, senape e grana

Beef tartare with hazelnuts, mustard and parmesan

€ 14

Bresaola, rucola, ciliegine di mozzarella,
noci e miele

Bresaola, rocket, mozzarella cherries, walnuts and honey

€ 12

Caprese di burrata e pomodori

Burrata caprese and tomatoes

€ 12

Crostini di pane con polpo, stracciatella,
erba cipollina e pomodorini confit

Croutons with octopus, stracciatella, chives and confit cherry tomatoes

€ 13

Focaccia *Bistrot*
con bresaola, carciofini, crema di burrata e pomodorini confit

Bistrot focaccia with bresaola, artichoke, burrata cream and confit cherry tomato

€ 15

PRIMI

Tortellini di Valeggio burro e salvia

Tortellini from Valeggio with butter and sage

€ 14

Tortelli di zucca con guanciale croccante,
ricotta stagionata e mix di semi

Pumpkin tortelli with crispy bacon,matured ricotta and mix of seeds

€ 15

Spaghettone con pomodoro fresco, scampi e gamberi

Spaghetti with fresh tomato, scampi and prawns

€ 18

Tagliatelle con ragù di coniglio

Tagliatelle with rabbit ragout

€ 14

Rigatoni cacio, pepe e guanciale

Rigatoni with cheese, pepper and guanciale

€ 14

Rigatoni cacio, pepe, tartare di gamberi rossi e lime grattugiato

Rigatoni cheese, pepper, red prawn tartare and grated lime

€ 18

Carbonara *Bistrot* con tartufo e granella di pistacchi

Carbonara Bistrot with truffle and chopped pistachios

€ 16

Gnocchi con pomodoro fresco, pesto di basilico e stracciatella

Gnocchi with fresh tomato, basil pesto and stracciatella

€ 16

Linguine di Gragnano alle vongole veraci

Gragnano linguine with clams

€ 17

SECONDI

Frittura di calamari e gamberoni

Fried calamari and prawns

€ 17

Polpo fritto su crema di patate, capperi, pomodorini confit e lime grattugiato

Fried octopus on mashed potatoes, capers, confit cherry tomatoes and grated lime

€ 18

Gamberi alla griglia su crema di patate, pomodorini confit, capperi,
crema di burrata e lime grattugiato

Grilled prawns with mashed potatoes, confit cherry tomatoes, capers, burrata cream and grated lime

€ 19

Branzino (intero) alla griglia

Grilled seabass

€ 17

Polletto disossato, marinato al forno con patate al rosmarino
(20 minuti)

Baked marinated boneless chicken with rosemary potatoes

€ 16

Costata alla griglia

Grilled rib

€ 20

Filetto di scottona alla griglia con sale di Maldon e
spinaci al burro

Grilled scottona fillet with Maldon salt and butter spinach

€ 22

Cotoletta di pollo con patatine

Chicken cutlet with fries

€ 13

CONTORNI

Patatine fritte dippers

Dipper fries

€ 6

Patate al forno con rosmarino

Baked potatoes with rosemary

€ 6

Insalata mista

Mixed salad

€ 6

Verdura alla griglia

Grilled vegetables

€ 6

INSALATONE

Insalatona *Bistrot*

in un cestino di pizza con rucola, pomodorini, ciliegine di mozzarella, scaglie di grana e glassa di aceto balsamico

Bistrot salad in a pizza basket with rocket, cherry tomatoes, mozzarella cherries, parmesan flakes and balsamic vinegar glaze

€ 15

Zucca, spinacino, songino, formaggio feta, noci e paprika dolce

Pumpkin, baby spinach, songino, feta cheese, nuts and sweet paprika

€ 15

Pomodori, tonno, acciughe, bufala, cipolla rossa e basilico

cherry tomatoes, tuna, anchovies, buffalo mozzarella, red onion and basil

€ 13

Misticanza, pollo, scaglie di grana, mandorle tostate, maionese aromatizzata e crostini di pane

Mixed salad, chicken, parmesan flakes, toasted almonds, flavored mayonnaise and croutons

€ 13

Songino, pomodorini, carote, uova sode, tonno, mais, cipolla rossa e olive

Songino, cherry tomatoes, carrots, hard-boiled eggs, tuna, corn, red onion and olives

€ 13

PIZZERIA

garden bistrot

le tradizionali

Margherita € 6

Tomato and mozzarella

Prosciutto e funghi € 8

Tomato, mozzarella, ham and mushrooms

Capricciosa € 9

Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes and olives

Salamino piccante € 8

Tomato, mozzarella and spicy salami

Ortolana € 8

Tomato, mozzarella and vegetables

Crudo e burrata, pomodoro e mozzarella € 13

Prosciutto and burrata, tomato and mozzarella

Acciughe, fiori di cappero, pomodoro, mozzarella e origano € 8

Anchovies, caper flowers, tomato, mozzarella, and oregano

Polpo, pomodoro, mozzarella, cipolla caramellata e stracciatella € 13

Octopus, tomato, mozzarella, caramelized onion and stracciatella

le bianche

Pomodoro fresco, mozzarella di bufala e basilico € 10

Fresh tomato, buffalo mozzarella and basil

Tonno, cipolla caramellata, mozzarella e pomodorini confit € 10

Tuna, caramelized onion, mozzarella and confit cherry tomatoes

Bufala, mozzarella, pesto di basilico e pomodorini confit € 9

Buffalo mozzarella, mozzarella, basil pesto and confit cherry tomatoes

Pancetta, mozzarella, radicchio rosso e gorgonzola € 11

Bacon, mozzarella, red radicchio and gorgonzola

Crema di tartufo, mozzarella, mozzarella di bufala e petto d'oca € 13

Truffle cream, mozzarella, buffalo mozzarella and goose breast

PER I PIÚ PICCOLI

for kids

Pasta al pomodoro

Pasta with tomato sauce

€ 5

Cotoletta di pollo con patatine

Chicken cutlet with fries

€ 8

Bastoncini di pesce con patatine

Fish sticks with chips

€ 8

Wurstel con patatine

Wurstel with chips

€ 8

Coperto € 1,5

Cover charge €1,5

Gentile Cliente, le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.
In mancanza di un prodotto fresco, può essere servito un prodotto surgelato.

Dear Customer, information about the presence of substances or products that cause allergies or intolerances is available by contacting the service staff.
In the absence of a fresh product, a frozen product can be served.

CARTA DEI VINI

garden bistrot

VINI BIANCHI

VINO BIANCO DELLA CASA 1/4*l* € 3|1/2*l* € 5,5|1*l* € 9

CUSTOZA DOC, Gorgo € 2,5|€ 14

LUGANA DOC, Ottella € 3|€ 16

LUGANA *LE CRETE*, Ottella € 4|€ 21

RIBOLLA GIALLA, Vigna del Lauro € 5|€ 29

CHARDONNAY GARDA DOC, Gozzi € 16

MULLER THURGAU TRENTINO DOC *LE GIARE* € 23

TRENTINO PINOT GRIGIO DOC, Dorigati € 23

VINI ROSSI

VINO ROSSO DELLA CASA 1/4*l* € 3|1/2*l* € 5,5|1*l* € 9

BARDOLINO DOC, Poderi del Roccolo € 2,5|€ 14

VALPOLICELLA DOC, Recchia € 3|€ 16

CAMPO SIRESO DOC, Ottella € 24

VALPOLICELLA SUPERIORE, Recchia € 19

VALPOLICELLA RIPASSO *le Muraie*, Recchia € 24

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG, Recchia € 39

ALTO ADIGE LAGREIN, Kossler € 21

MERLOT GARDA DOC, Gozzi € 16

CABERNET GARDA DOC, Gozzi € 16

ALTO ADIGE PINOT NERO DOC, Kossler € 23

BOLLICINE

PROSECCO DOC, Sopralerighe € 3,5|€ 18

METODO CLASSICO DEL GARDA Millesimato Brut, Gozzi € 5|€ 29

TRENTO DOC *Om De Fer*, Dorigati € 7|€ 39

PERLATO DI CUSTOZA DOC, Gorgo € 24

SPUMANTE BLANC DE BLANCS, Ottella € 29

ROSATI

ROSES ROSES, Ottella € 3,5|€ 18

SPIRITS

garden bistrot

RUM

PAMPERO RISERVA € 8

DIPLOMATICO RISERVA € 10

ZACAPA23 € 10

WHISKY

JACK DANIEL'S € 6

J&B € 6

BALLANTINE'S € 6

JAMESON € 8

CHIVAS REGAL € 8

OBAN € 10

BRANDY E COGNAC

VECCHIA ROMAGNA € 4

STRAVECCHIO BRANCA € 4

GRAND MARNIER € 7

CURVOISIER VS € 8

CARDENAL MENDOSA € 8

MARTEL VS € 8

SPIRITS

garden bistrot

GRAPPE

GRAPPA BIANCA NONINO € 4,5

GRAPPA NERO D'AVOLA € 4,5

GRAPPA DI MULLER THURGAU € 3,5

VECCHIA GRAPPA DI PROSECCO € 4,5

GRAPPA DI AMARONE € 4,5

GRAPPA BARRICATA CASTAGNER € 4,5

GRAPPA BARRICATA SEGNANA € 4,5

AMARI

€ 4

BAR

garden bistrot

ACQUA MINERALE 0.5 L € 1,50

water

ACQUA MINERALE 0,75 L € 2,5

water

BIBITA IN LATTINA € 2,5

canned drink

SUCCO DI FRUTTA € 2,5

fruit juice

SPREMUTA DI ARANCIA € 4

fresh orange juice

BIRRA ALLA SPINA PICCOLA € 3

small draft beer

BIRRA ALLA SPINA MEDIA € 5

medium draft beer

BIRRA IN BOTTIGLIA 0.33 L € 3,5

bootle of beer

BIRRA IN BOTTIGLIA 0.5 L € 5

bottle of beer

DOLCI

di nostra produzione

homemade

crema catalana

€ 5

tiramisù al cucchiaio

€ 5

affogato Bistrot al pistacchio

(caffè, gelato e crema di pistacchio)

€ 5

salame di cioccolato

€ 5

altri

cuore di cioccolato

€ 5

tartufi bianchi e neri

€ 4

INTOLLERANZE E ALLERGENI

Pur selezionando accuratamente i prodotti che utilizziamo nei nostri piatti, questi possono contenere uno o più ingredienti che in alcuni dei nostri ospiti possono attivare allergie o intolleranze. Se ci fossero dubbi sulle nostre preparazioni, il personale di sala sarà a vostra disposizione per eventuali chiarimenti.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE:

1.Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano Khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- sciroppi di glucosio a base di grano, incluso detrosio 1;
- maltodestrine a base di grano 1;
- sciroppi di glucosio a base di orzo;
- cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso alcol etilico di origine agricola.

2.Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3.Uova e prodotti a base di uova.

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

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

5.Arachidi e prodotti a base di arachidi.

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

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

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

- siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso alcol etilico di origine agricola;
- lattiolo.

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di agagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, 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.Sedano e prodotti a base di sedano.

10.Senape e prodotti a base di senape.

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

12.Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l in termini si SO_2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13.Lupini e prodotti a base di lupini.

14.Molluschi e prodotti a base di molluschi.

ELENCO DI ALIMENTI E BEVANDE IN MENÙ CHE CONTENGONO ALLERGENI

1. ANTIPASTI: carciofo fritto, crostini di polpo, focaccia bistrot, bresaola
   PRIMI: tutti
   SECONDI: polpo fritto, cotoletta, bastoncini di pesce, patatine fritte, frittura di calamari e gamberoni, polpo fritto, wurstel e patatine
   INSALATONE: insalatona bistrot, insalata misticanza e pollo, insalata finocchio
   PIZZE: tutte
   DOLCI: tiramisù, salame di cioccolato, cuore di cioccolato, tartufo bianco e nero, affogato bistrot
2. PRIMI: rigatoni cacio pepe e gamberi, spaghettone scampi e gamberi
   SECONDI: frittura di calamari e gamberoni, gamberi alla griglia
3. PRIMI: tortellini di valeggio, tortelli di zucca, tagliatelle al coniglio, carbonara bistrot, gnocchi
   SECONDI: cotoletta, bastoncini di pesce, patatine fritte
   INSALATONE: insalata songino
   DOLCI: crema catalana, cuore di cioccolato, tartufo bianco e nero, affogato bistrot
4. SECONDI: branzino, bastoncini di pesce
   INSALATONE: insalata songino, insalata pomodori
   PIZZE: pizza acciughe, pizza tonno e cipolla
5. ANTIPASTI: tartare di manzo
   PRIMI: tortelli di zucca, carbonara bistrot
   DOLCI: affogato bistrot, tartufo bianco e nero
6. ANTIPASTI: bresaola
   PRIMI: tortelli di zucca
   INSALATONE: insalata finocchio
   DOLCI: crema catalana, tartufo bianco e nero
7. ANTIPASTI: crudo e burrata, carciofo fritto, tartare, bresaola, caprese, crostini con polpo, focaccia bistrot
   PRIMI: tortellini di Valeggio, tortelli di zucca, rigatoni, carbonara bistrot, gnocchi
   SECONDI: gamberi alla griglia, filetto
   INSALATONE: insalatona bistrot, insalata finocchio, insalata misticanza e pollo, insalata pomodori
   PIZZE: tutte
   DOLCI: tutti
8. ANTIPASTI: tartare, bresaola
   PRIMI: tortelli di zucca, carbonara bistrot
   SECONDI: polletto
   INSALATONE: insalata misticanza e pollo, insalata finocchio
   DOLCI: crema catalana, affogato bistrot, cuore di cioccolato, tartufo bianco e nero
9. PRIMI: tagliatelle al coniglio
10. ANTIPASTI: tartare, bresaola
    PRIMI: tortelli di zucca
    SECONDI: polletto
    INSALATONE: insalata finocchio
    DOLCI: cuore di cioccolato, tartufo binco e nero
11. ANTIPASTI: bresaola
    PRIMI: tortelli di zucca
    SECONDI: polletto
    INSALATONE: insalata finocchio
    DOLCI: cuore di cioccolato
12. DOLCI: cuore di cioccolato
13. ANTIPASTI: bresaola
    PRIMI: tortelli di zucca
    INSALATONE: insalata finocchio
14. ANTIPASTI: crostini con polpo
    PRIMI. linguine con vongole
    SECONDI: polpo fritto
    PIZZE: pizza polpo