

dessert

TIRAMISÙ HOMEMADE <i>Homemade tiramisu (1,3,6,7)</i>	6,50
PANNA COTTA <i>con fragole fresche (7)</i> <i>Panna cotta with fresh strawberries</i>	6,50
TAGLIATA DI ANANAS FRESCO <i>Fresh pineapple</i>	7
SBRISOLONA MANTOVANA (1,3,7,13) <i>Traditional sbrisolona - almond crunchy tart</i> servita con grappa <i>served with grappa</i>	6,50 +3

BEVERAGE

aperitivi

SPRITZ APEROL - CAMPARI <i>Aperol/Campari, prosecco, soda</i>	6
NEGRONI <i>Gin, Campari, vermouth</i>	8
AMERICANO <i>Campari, vermouth, soda, arancia</i> <i>Campari, vermouth, soda, orange</i>	8
TANQUERAY&TONIC	10
MALFY POMPELMO ROSA&TONIC	12

drinks

ACQUA MICROFILTRATA <i>naturale e gassata</i> <i>Still or sparkling filtered water</i>	2,50
ACQUA MINERALE <i>naturale e gassata</i> <i>Still or sparkling mineral water</i>	4
BIBITE IN LATTINA <i>Soft drink</i>	4
BIRRA IN BOTTIGLIA <i>Beer bottle</i>	da-from 5,50
COPERTO <i>Service</i>	2,50

Allergeni•Allergens

- | | |
|--|---------------------------------|
| 1. Glutine / Gluten | 8. Sedano / Celery |
| 2. Crostacei / Crustaceans | 9. Senape / Mustard |
| 3. Uova / Eggs | 10. Solfiti / Sulphites |
| 4. Pesce / Fish | 11. Sesamo / Sesame |
| 5. Arachidi / Peanuts | 12. Lupini / Lupin |
| 6. Soia / Soybeans | 13. Frutta a guscio / Tree nuts |
| 7. Latte e prodotti a base di latte / Milk and dairy | 14. Molluschi / Molluscs |

Nella preparazione e nel servizio prestiamo la massima attenzione a prevenire contaminazioni da allergeni, tuttavia alcune pietanze potrebbero contenere tracce di allergeni non previsti. Qualora soffrissi di allergie o intolleranze alimentari ti preghiamo di informare il personale. I prodotti contrassegnati da un asterisco potrebbero essere surgelati all'origine.

In the preparation and service of our dishes, we take the utmost care to prevent cross-contamination with allergens. However, some dishes may contain traces of unintended allergens. If you have any food allergies or intolerances, please inform our staff. Products marked with an asterisk may have been frozen at origin.

Menù



HOTEL GARDA

PIZZE

le classiche

MARGHERITA 2.0 7
Pomodoro San Marzano BIO, mozzarella fiordilatte, basilico fresco, olio extravergine d'oliva (1,7)
Organic San Marzano tomato sauce, mozzarella, fresh basil and extravirgin olive oil

AJO, OJO E PEPERONCINO 6
Pomodoro San Marzano BIO, aglio, origano e peperoncino (1)
Organic San Marzano tomato sauce, garlic, oregano, chilli

SPICY 8,50
Pomodoro San Marzano BIO, mozzarella fiordilatte, salame piccante * (1,7)
Organic San Marzano tomato sauce, mozzarella, spicy salami

NEW YORK 9,50
Pomodoro San Marzano BIO, mozzarella fiordilatte, wurstel, patatine fritte * (1,7)
Organic tomato sauce, mozzarella, frankfurter and fries

le speciali

SAPORI VERONESI 12,50
Mozzarella fiordilatte, Asiago DOP, radicchio rosso e cipolla rossa (1,7)
Mozzarella, PDO Asiago cheese, radicchio and red onion

CRUDO&BUFALA 12,50
Mozzarella di bufala DOP, a fine cottura: pomodorini ciliegini, prosciutto crudo, basilico fresco e olio extravergine d'oliva (1,7)
PDO buffalo mozzarella, out of the oven: cherry tomatoes, Parma ham, basil and extravirgin olive oil

pizza menù

MARGHERITA 2.0 + BIBITA oppure PERONI IN BOTTIGLIA 10,50
MARGHERITA 2.0 + SOFT DRINK or PERONI BEER

INSALATE

CAESAR CRUNCH 14
Insalata verde, petto di pollo croccante, bacon, scaglie di Grana, uova sode, salsa Caesar, crostini * (1,3,4,7,9)
Lettuce, fried chicken cutlet, bacon, Grana Padano cheese, hard-boiled eggs, Caesar dressing, croutons

ITALIAN SALAD 14
Insalata verde, pomodoro fresco, mozzarella di bufala, olive nere, origano e olio evo (7)
Lettuce, fresh tomato, buffalo mozzarella, black olives oregano, evo oil

VEGGIE SALAD 12
Insalata verde, radicchio, mele, noci, semi di sesamo, yogurt (6,7,13)
Lettuce, radicchio, apples, walnuts, sesame seeds, yoghurt dressing

Penne senza glutine al pomodoro e basilico * (8)
Gluten free pasta with tomato sauce and basil

senza glutine

14

GNOCCHI

di patate freschi

CLASSICI 9,90
con salsa di pomodoro San Marzano bio, olio evo e basilico (1,3,7)
fresh potato gnocchi with organic San Marzano tomato sauce, olive oil and basil

ALLA SORRENTINA 9,90
con pomodorini Pachino, mozzarella di bufala e rucola (1,7)
fresh potato gnocchi with cherry tomatoes, buffalo mozzarella and rocket

BOLOGNESI 9,90
con ragù di carne alla bolognese (1,3,7,8)
fresh potato gnocchi with Bolognese meat sauce

AI FUNGHI 9,90
con funghi porcini e crema di latte (1,7,8)
fresh potato gnocchi with mushrooms and heavy cream

VERONESI 9,90
con crema di Asiago DOP e radicchio brasato (1,3,7)
fresh potato gnocchi with PDO Asiago cheese sauce and braised radicchio

AMATRICIANA 9,90
all'amatriciana classica con salsa di pomodoro e guanciale (1,3,7)
fresh potato gnocchi with tomato sauce and crispy guanciale

Gli gnocchi a Verona sono uno dei simboli più autentici della tradizione veronese, profondamente legati al celebre Carnevale della città. Nati nel Cinquecento durante un periodo di carestia, diventano protagonisti del "Venerdì Gnocolar", festa storica ancora oggi molto sentita. Morbidi e corposi, preparati con patate e farina, vengono tradizionalmente serviti con ragù, formaggi e sughi tradizionali. *Gnocchi in Verona are one of the most authentic symbols of the city's culinary tradition, deeply connected to the famous Verona Carnival. Born in the 16th century during a period of famine, they later became the stars of the historic "Venerdì Gnocolar", a celebration that is still widely cherished today. Soft and hearty, made with potatoes and flour, they are traditionally served with ragù, cheese and traditional sauces.*

gnocchi menù

GNOCCHI A SCELTA + BIBITA oppure PERONI IN BOTTIGLIA 12,90
GNOCCHI OF CHOICE + SOFT DRINK or PERONI BEER

kids menù

PAPERINO 15
Gnocchi al pomodoro e basilico + gelato + acqua oppure bibita * (1,3,7)
Potato gnocchi with tomato sauce and basil + ice cream + water or soft drink

TOPOLINO 15
Nuggets di pollo con patatine + gelato + acqua oppure bibita * (1,3,7)
Chicken nuggets and fries + ice cream + water or soft drink