

# Cucina "De Quel Che Ghe No Manca Niente"

## ANGOLO SBECOLON

<b>POLPETTE DELLA NONNA</b> 1,50€ Baccalà, Spinaci, Cacio e Pepe, Salsiccia e Patate, Lesso Veronese e Parmigiana <i>Fleisch, Käse und Pfeffer, Spinat, Zucchini</i>
<b>POLPETTE FALAFEL CON AVOCADO</b> 5,00€ Falafel mit Avocado
<b>TARTINE MIX</b> 5,00€ Gemischte Kanapees
<b>FISH AND CHIPS</b> 5,00€ Frittierte Stockfisch-Filets
<b>FRITTO FIORI DI ZUCCA E SALVIA</b> 5,00€ Frittierte Kürbisblüten mit Salbei
<b>GIRO DI PALLE Tasty Balls</b> 5,00€ Olive Acolane Vegane e Mozzarella fritte con Basilico <i>Leckere Bällchen</i>
<b>PROVOLONE IN CARROZZA</b> 5,00€ Provolone Käse in angebratenem Toastbrot
<b>HOT STICK</b> 5,00€ Peperoni, Cacio e Pepe <i>Paprika, Käse und Pfeffer</i>
<b>PATATINE FRITTE</b> 3,50€ Pommes frites

## PIZZA PAZZA PINZOSA

<b>BONAZZA</b> 8,00€ Burrata, Pomodorini secchi, Zucchini, Olive, Cavolo cappuccio Nero, Fontina <i>Burrata, getrocknete Tomaten, Zucchini, Oliven, roter Kohl, Fontina Käse</i>
<b>BUONGUSTAIA</b> 8,00€ Pancetta affumicata, Fontina, Funghi, Crema di Cacio e Pepe, Peperoni <i>Geräucherter Bauchspeck, Fontina Käse, Pilze, Käse-Pfeffer-Crème, Paprika</i>
<b>RAFFINATA</b> 12,00€ Fontina, Prosciutto Cotto al tartufo, Chiodini, Formaggio saporito delle Valli, Fiochi di cipolla arrostita e Pomodoro Sacco <i>Fontina, gekochter Schinken mit Trüffel, Chiodini, leckerer Käse aus den Tälern, Geröstete Zwiebeln und getrocknete Tomatenfilets</i>

## ANTIPASTI

<b>TAGLIERE MISTO</b> 15,00€ Mixed platter board cold cuts and cheeses for 2 people
<b>TAGLIERE DI FORMAGGI E MOSTARDE</b> 10,00€ Mixed platter board cold cuts and cheeses for 2 people
<b>TARTARE DI SCOTTONA</b> 9,00€ Färsen-Tartar
<b>UOVO ALL'OCCHIO DI BUE CON TARTUFO, FORMAGGIO FUSO E FUNGHI</b> 8,00€ Spiegelei mit Trüffel, geschmolzener Käse und Pilze
<b>ARINGA, SARDE E PESSIN CON POLENTA</b> 10,00€ Herring, Sardines and Fish with Polenta
<b>POLENTA, GORGONZOLA, SOPPRESSA</b> 8,00€ Polenta, Gorgonzola cheese, Suppressed
<b>MAZZANCOLLE EN SAOR</b> 10,00€ Su insalatina di Cappuccio Viola <i>Marinierte Mazzancolle „in Saor“ mit violetter Gabbage-Salat</i>

## PRIMI PIATTI

<b>CLASSICO ITALIANO</b> 10,00€ Lasagna al forno / Lasagne im Ofen gebacken
<b>PARMIGIANA DELL'ORTO</b> 10,00€ Parmigiana / Parmigiana (Auberginen, Käse, Tomatensauce)
<b>TRIPPA "NONNA ROSETTA"</b> 12,00€ Kutteln
<b>GNOCO VESTIO</b> 12,00€ Gnocchi al tartufo <i>Gnocchi mit Trüffel</i>
<b>SPECIALITÀ ETTORE</b> 11,00€ Carbonara con Bigolo Fresco, Guanciale, Pecorino, Uovo <i>Frische Bigoli mit Carbonara-Sauce, Guanciale, Pecorino, Ei</i>
<b>GIRO AL LAGO</b> 12,00€ Bigoli con Sarde <i>Bigoli mit Sardellen</i>
<b>RIOLE CAPITALE</b> 11,00€ Bigoli Cacio e Pepe <i>Bigoli mit Käse und Pfeffer</i>
<b>PAPPARDELLE AL MUSSO</b> 13,00€ Pappardelle mit Eselsfleisch
<b>CORTE DE CASA</b> 11,00€ Bigoli al Ragù di Cortile <i>Bigoli mit weißer Fleischsauce</i>

<b>DAI KE TE PIASE</b> 12,00€ Tagliatelle Fresche con Fegatini di Pollo <i>Frische Tagliatelle mit Hühnerleber</i>
<b>SALTA EL FOSSO</b> 13,00€ Tagliatelle Lepre e Pinoli <i>Tagliatelle mit Hasenfleisch und Pinienkernen</i>
<b>MONTE BALDO</b> 13,00€ Tagliatelle al Tartufo del Baldo e Uovo sbriciolato in vetta <i>Tagliatelle mit Baldo-Trüffel und zerbrüseltem Ei</i>

## ZUPPE

<b>FRESCHIN</b> 12,00€ Zuppa di Pesce <i>Fischsuppe</i>
<b>PASTA E FASOI</b> 10,00€ Pasta e Fagioli / Nudeln mit Bohnen
<b>SUPA DOLSA</b> 10,00€ Carote, Zucca, Mandorle, Paprika <i>Möhren, Kürbis, Mandeln, Paprika</i>
<b>GINGER</b> 10,00€ Zucchini, Patate, Zenzero, Noci <i>Zucchini, Kartoffeln, Ingwer, Haselnuss</i>
<b>MINISTRON</b> 8,00€ Minestrone di Verdura <i>Gemüse-Minestrone</i>
<b>GAZPACHO</b> 10,00€ Zuppa fredda con Cetrioli, Pomodori, Peperoni, Cipolla, Carote, Aglio <i>Kalte Suppe mit Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Karotten und Knoblauch</i>

## SECONDI

<b>LESSO E PEARÀ BOLLITI MISTI</b> 18,00€ Copertina, Cotichino, Lingua, Testina, Coscia di maiale Serviti con Pearà, Crein, Mostarda, Salsa verde <i>Typisches Gericht aus gekochtem Fleisch mit Pearà, Crein, Senf, Grüne Soße</i> <small>(INUR VON OKTOBER BIS MÄRZ)</small>
<b>DE LÀ DAL CONFIN</b> 14,00€ Bistecca di Carne Salà con Fagioli, Cipolla, <i>Gesalzenes Steak mit Bohnen, Zwiebeln</i>
<b>SAOR NEL PIATTO</b> 14,00€ Trota in Saor con Polenta <i>Forelle nach Art des Gardasees mit Polenta</i>
<b>VENETO OMBELICO DEL MONDO</b> 15,00€ Polenta e Baccalà <i>Polenta und Baccalà (Stockfisch)</i>
<b>BRASA QUERTA</b> 14,00€ Brasato con Polenta <i>Kochfleisch mit Polenta</i>
<b>GANASSE ALL'AMARONE</b> 15,00€ Bäckchen mit Amarone
<b>CODEGHIN E PEARÀ</b> 12,00€ Cotechino e Pearà <i>Cotechino mit Pearà (Brotssauce)</i>
<b>ROAST-BEEF CON TARTUFO E CHIODINI</b> 13,00€ Roastbeef mit Trüffel und Honigpilze
<b>TAGLIATA DI POLLO AL LIMONE</b> 13,00€ Con Pomodorini, Olive, Paprika, e Menta <i>Zitronenhähnchenscheiben mit Kirschtomaten, Oliven, Paprika und Minze</i>

<b>CONTORNI MISTI</b> 5,00€ Gemischtes Gemüse
--------------------------------------------------

**DIE KÜCHE IST DEN GANZEN TAG ÜBER GEÖFFNET**



# Dal Gilio

Bottega & Osteria

[WWW.DALGILIO.IT](http://WWW.DALGILIO.IT)

📍 labottegadalgilio 📞 Dal Gilio bottega & bistro

🍴 dalgiliobottegaebistro

🐟 Pesce/Fisch 🌱 Vegano **COPERTO 1,00€**

\*Le informazioni riguardo le sostanze o i prodotti che possono provocare allergie/intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.  
\*\*Per garantire la sicurezza e la qualità alcuni dei nostri ingredienti possono essere stati trattati con abbattimento di temperatura (ai sensi del Reg. CE 853/2004)\*

## SUPER INSALATONE

<b>CLASSICA</b> 9,00€ Insalata verde, Pomodori, Carote, Cetrioli, Mozzarella, Tonno, Olive <i>Grüner Salat, Tomaten, Möhren, Gurken, Mozzarella, Thunfisch, Oliven</i>
<b>POLLASTRELLA</b> 10,00€ Insalata verde, Pomodori, Cetrioli, Carciofi, Tagliata di Pollo, Olive <i>Grüner Salat, Tomaten, Gurken, Artischocken, Hühnchenfleisch, Oliven</i>
<b>CAPRESE</b> 9,00€ Pomodoro, mozzarella, capperi e Olive <i>Tomaten, Mozzarella, Kapern</i>
<b>ROSA DELL'ADIGE</b> 10,00€ Insalata verde, Caci, Pomodori, Trota Salmonata, Crostini, Olive <i>Grüner Salat, roter Cappuccino, Tomaten, Lachsforelle, Crostini, Oliven</i>
<b>SPORTIVA</b> 9,00€ Insalata verde, Caci, pomodori, Cappuccio rosso, Feta, Uova <i>Grüner Salat, Kichererbsen, Tomaten, roter Kohl, Feta, Ei</i>
<b>PROTEICA</b> 11,00€ verdure grigliate, ceci, uova, crudo di Parma, noci, scaglie di Grana <i>Gegrilltes Gemüse, Kichererbsen, Ei, roher Parmaschinken, Walnüsse, Grana-Splitter</i>
<b>RIVOLI</b> 9,00€ Insalata verde, Funghi, Asparagi, Uova, Peperoni, Cappuccio viola <i>Grüner Salat, Pilze, Spargel, Ei, Paprika, roter Kohl</i>
<b>VEGAN PARTY</b> 9,00€ Insalata verde, Pomodori, Carote, Cavolo, Cappuccio rosso, Caci, Fagioli, Funghi, Olive <i>Grüner Salat, Tomaten, Möhren, Kohl, roter Kohl, Kichererbsen, Bohnen, Pilze, Oliven</i>

## PIATTI FREDDI

<b>RISO FREDDO/Kalter Reis</b> 10,00€ Riso bollito, Verdure Fresche, Uova, Fontina, Tonno, prosciutto cotto <i>Gekochter Reis, frisches Gemüse, Ei, Fontina Käse, Thunfisch, gekochter Schinken</i>
<b>CARPACCIO DI CARNE SALÀ</b> 12,00€ Carpaccio di Carne Salà e Monte Veronese 40 mesi <i>Gesalzenes Carpaccio mit 40 Monate gereifter Monte Veronese Käse</i>
<b>VITELLO TONNATO</b> 12,00€ Kalbsfleisch mit Thunfischsauce
<b>CRUDO E MELONE</b> 10,00€ Roher Schinken und Melone <small>(VON JUNI BIS SEPTEMBER)</small>
<b>PARMA E BURRATA</b> 12,00€ Prosciutto di Parma, Burrata, Pomodorini, Olive, Carciofini <i>Parmaschinken, Burrata, Kirschtomaten, Oliven, in Öl eingelegte Artischocken</i>
<b>INSALATA DI MARE</b> 12,00€ Meeresfrühtesalat

## VEGHIA TEVI BENE

<b>BOLOGNESE VEGANA</b> 10,00€ Vegane Bolognese
<b>HAMBURGER VEGETALE</b> 10,00€ ICON CONTORNO DI STAGIONE <i>Pflanzlicher Hamburger mit Beilage der Saison</i>
<b>TAGLIATA DI SOIA CON ZUCCHINE E CURRY</b> 10,00€ Tofu-Schnitten mit Zucchini und Curry



PMP - CERTIFICAZIONE  
MILICA - VERIFICAZIONE  
VETIVA IN ADESIONE AL  
SIS CONSUMO