

Gran Café
San Marco
 TRATTORIA E PIZZA

Via Raffaello Sanzio, 10 - 37067 Borghetto di Valeggio Sul Mincio (VR) - Tel. 045 7950018



La Plume
 ristorante e pizza creativa



STREET
 FOOD

L'OSTERIA
 in strada

Take Away

Via Raffaello Sanzio, 10 - 37067 Borghetto di Valeggio Sul Mincio (VR) - Tel. 045 7950018



www.ristoclassique.it

Classique
 CAFÈ RESTAURANT e SUITES
 Lazise - Tel. 045 7580270

Classique Grill
 Lazise - Tel. 045 7581367

Taverna
Marconi
 PIATTI TIPICI E PIZZA
 Lazise - Tel. 045 7580270

La Bohème
 CUCINA E PIZZA
 Lazise - Tel. 045 6470205

Ardea Purpurea
 PASTICCERIE & PIZZA
 GRILL E PIZZA
 Peschiera - Tel. 045 4950328

L'OSTERIA
 in strada
 STREET FOOD
 Peschiera - Tel. 045 7550455

Locanda Gallehus
 RISTORANTE E PIZZA
 Pacengo - Tel. 045 6490019

L'Osteria
 CUCINA E PIZZA
 Peschiera - Tel. 045 7550545

Arpège
 RISTORANTE E PIZZA
 Desenzano - Tel. 030 9142205

Gran Café San Marco
 TRATTORIA E PIZZA
 Borghetto - Tel. 045 7950018

L'OSTERIA
 in strada
 STREET FOOD
 Borghetto - Tel. 045 7950018



L'Apertura

(Leicht lässt es sich beginnen - Hors d'oeuvres)

Pinzimonio di verdure fresche	€ 6
<i>Rohe Gemüseplatte - Raw fresh vegetables with a vinaigrette dip</i>	
Focaccine croccanti pomodoro e origano di sicilia, friarielli e pancetta, gorgonzola e noci	€ 8.5
<i>Knusprigen Focaccia Tomate und sizilianische Oregano, Friarielli und Speck, Gorgonzola und Nüsse</i>	
<i>Crispy tomato focaccia and Sicilian oregano, Friarielli and bacon, gorgonzola cheese and nuts</i>	
Fritto dell'orto in crosta di grano	€ 9
<i>Gebratenes Gemüse - Fried vegetables</i>	
Carpaccio di carne salà, valeriana e treccia di bufala	€ 11
<i>Rind Carpaccio und Büffelmozzarella - Beef carpaccio and buffalo mozzarella</i>	
Fiocchetto di culatello, tortelli in crosta e confettura di radicchio	€ 12
<i>Culatello mit Ravioli Kruste und Radicchio Marmelade - Culatello ham with crust ravioli and radicchio jam</i>	
Polipo alla griglia al rosmarino caramellato	€ 10
<i>Gegrillter Tintenfisch mit Karamell Rosmarin - Grilled octopus with caramel rosemary</i>	
Tris di lago (trota marinata, luccio in salsa, polpettine di persico)	€ 11
<i>Trio der See (Marinierte Forelle, Hecht mit Soße, Frikadellen Barsch) - Trio of lake (marinated trout, pike with sauce, meatballs perch)</i>	
Soutè di cozze in bianco	€ 11
<i>Muscheln Souté - Mussels Sautéed</i>	
Antipasto di mare della casa	€ 13.5
<i>Vorspeise aus Meeresfrüchten nach Art des Chefs - Starter chef's mixed seafood</i>	

Prosequiamo Con

(Weiter geht's mit... - Followed by...)

Spaghetti al ragù Bolognese	€ 8.5
<i>Spaghetti mit Bolognese-Sauce - Spaghetti with Bolognese sauce</i>	
Lasagne al forno della casa	€ 8.5
<i>Ofenlasagne Bolognese Art - Oven-baked lasagne with Bolognese sauce</i>	
Gnocchi allo zafferano con verdurine e speck	€ 9
<i>Safran-Gnocchi mit Gemüse und Speck - Saffron gnocchi with vegetables and speck</i>	
Fettuccine agli asparagi, crema d'uovo e pancetta croccante	€ 10
<i>Fettuccine mit Spargel, Eiercreme und knuspriger Speck - Fettuccine with asparagus, Egg cream and and crispy bacon</i>	
Fettuccine allo stracotto di guancia e pecorino	€ 11
<i>Fettuccine mit geschmorten Schweinebacke und Pecorino Käse</i>	
<i>Fettuccine with stewed pork cheek and pecorino cheese</i>	
Tortelloni al Monte Veronese e funghi di stagione	€ 11
<i>Tortelloni mit pilzen und Monte Veronese Käse - Tortelloni with mushrooms and Monte Veronese cheese</i>	
Bigoli con la tinca gardesana	€ 10
<i>Bigoli nudeln mit Gardasee Schleie - Bigoli pasta with Garda lake Tench</i>	
Bigoli polipo e cozze, cicoria, ricotta stagionata	€ 10
<i>Bigoli Nudeln mit Tintenfisch und Muscheln, Zichorien, Ricotta Käse</i>	
<i>Bigoli pasta with octopus and mussels, chicory, ricotta cheese</i>	
Orecchiette al pesto di sarde, broccolo e pane tostato	€ 10
<i>Orecchiette mit Sardine, Brokkoli und geröstetem Brot - Orecchiette with sardine, broccoli and toasted bread</i>	
Gnocchi allo zafferano e ristretto di vongole	€ 12
<i>Safran-Gnocchi mit Venusmuscheln - Saffron gnocchi with clams</i>	
Spaghetto al pescato di mare	€ 13
<i>Spaghetti mit Meeresfrüchte - Spaghetti with seafood</i>	

Classiche

(Klassische italienische Pizza - Classic Italian Pizza)

Margherita	€ 6	Bufala Classica	€ 9
<i>Polpa di pomodoro, mozzarella</i>		<i>Polpa di pomodoro, mozzarella di bufala dopo</i>	
<i>Tomaten, Mozzarella,</i>		<i>cottura, basilico fresco</i>	
<i>Tomato pulp, mozzarella</i>		<i>Gehackte Tomaten, gekochter Büffel Mozzarella,</i>	
Speciale	€ 8	<i>frischem Basilikum</i>	
<i>Pomodoro, mozzarella, cipolla, wurstel, peperoni</i>		<i>Tomato pulp, buffalo's mozzarella after cooking,</i>	
<i>Tomaten, Mozzarella, Zwiebel, Würstchen, Paprika</i>		<i>fresh basil</i>	
<i>Tomatoes, mozzarella, onion, frankfurter, pepper</i>		Brie Chiodini e Pancetta (bianca)	€ 9
Carbonara	€ 8.5	<i>Mozzarella, chiodini trifolati, Brie, Pancetta al rotolo, prezzemolo</i>	
<i>Pomodoro, mozzarella, pancetta, uova, grana</i>		<i>Mozzarella, Honig Pilzen, Brie, Gerollter Speck, Petersilie</i>	
<i>Tomaten, Käse, bauchspeck, Ei, Parmesankäse</i>		<i>Mozzarella, honey mushrooms, briè, bacon roll, parsley</i>	
<i>Tomatoes, cheese, bacon, egg, parmesan cheese</i>		Gorgonzola e Crudo di Soave	€ 9
Prosciutto Funghi	€ 8.5	<i>Polpa di pomodoro, mozzarella, gorgonzola, Crudo di Soave</i>	
<i>Polpa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto,</i>		<i>Gehackte Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola,</i>	
<i>champignon trifolati</i>		<i>Soave roher Schinken</i>	
<i>Gehackte Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze</i>		<i>Tomato pulp, mozzarella, gorgonzola, Soave raw ham</i>	
<i>Tomato pulp, mozzarella, ham, mushrooms</i>		Gustosa (bianca)	€ 9
Contadina (bianca)	€ 9	<i>Mozzarella, chiodini di bosco,</i>	
<i>Mozzarella, patate, salsiccia mantovana</i>		<i>taleggio di bufala, Crudo di Soave</i>	
<i>Mozzarella, Kartoffeln, Wurst</i>		<i>Mozzarella, Honig Pilze, Büffel Taleggio Käse,</i>	
<i>Mozzarella, baked potatoes, sausage</i>		<i>Soave roher Schinken</i>	
Calzone	€ 9	<i>Mozzarella, wood honey mushrooms,</i>	
<i>Polpa di pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi</i>		<i>Taleggio di bufala, Soave raw ham</i>	
<i>Gehackte Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze</i>		Tonno e Cipolle di Tropea	€ 8
<i>Tomato pulp, mozzarella, Praga ham, mushrooms</i>		<i>Polpa di pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla di tropea</i>	
Capricciosa	€ 9	<i>Gehackte Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln</i>	
<i>Polpa di pomodoro, mozzarella, spicchi</i>		<i>Tomato pulp, mozzarella, tuna, red onion</i>	
<i>di carciofo, prosciutto cotto, funghi, olive greche</i>		Salmon e Philadelphia (bianca)	€ 9
<i>Gehackte Tomaten, Mozzarella, Artischocken,</i>		<i>Mozzarella, salmone marinato, Philadelphia, rucola</i>	
<i>Schinken, Pilze, Oliven</i>		<i>Mozzarella, mariniertem Lachs, Philadelphia Käse, Rucola</i>	
<i>Tomato pulp, mozzarella, artichokes, ham,</i>		<i>Mozzarella, marinated salmon, Philadelphia cheese, rocket</i>	
<i>mushrooms, olives</i>		Salsiccia, friarielli e provola (bianca)	€ 9
Hawai	€ 9	<i>Mozzarella, friarielli, salsiccia, provola affumicata</i>	
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto, ananas</i>		<i>Mozzarella, Rübegrüns, Wurst, geräucherte provola-Käse</i>	
<i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas</i>		<i>Mozzarella, sausage, turnip greens, smoked provola cheese</i>	
<i>Tomatoes, mozzarella, ham, pineapple</i>		Parmigiana	€ 8
Tirolese	€ 9	<i>Polpa di pomodoro, mozzarella, melanzane, grana</i>	
<i>Polpa di pomodoro, mozzarella, salsiccia mantovana,</i>		<i>Gehackte Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Parmesankäse</i>	
<i>funghi champignon, speck altoatesino</i>		<i>Tomato pulp, mozzarella, aubergines, parmesan cheese</i>	
<i>Gehackte Tomaten, Mozzarella, Wurst, Pilze,</i>		Porcini e Grana Padano	€ 8.5
<i>Speck aus Südtirol</i>		<i>Polpa di pomodoro, Mozzarella, funghi porcini, scaglie di grana</i>	
<i>Tomato pulp, mozzarella, sausage, mushrooms,</i>		<i>Gehackte Tomaten, Mozzarella, Pilze, Parmesankäse</i>	
<i>South Tyrolean bacon</i>		<i>Tomato pulp, mozzarella, Mushrooms, grana flakes</i>	
Valtellina	€ 9	Ortaggi	€ 9
<i>Polpa di pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola</i>		<i>Polpa di pomodoro, mozzarella, ortaggi di stagione</i>	
<i>Gehackte Tomaten, Mozzarella, Bresaola, Rucola</i>		<i>Gehackte Tomaten, Mozzarella, Saison Gemüse</i>	
<i>Tomato pulp, mozzarella, bresaola, rocket</i>		<i>Tomato pulp, mozzarella, seasonal vegetables</i>	

Pizza

la Carne 
(Fleisch - Meat)

**Per noi la farina è... #lievito madre #digeribilità #100% grani italiani
#Pagnotte #Colombe #Panettoni #Passione
#Farine macinate a pietra #sapori di una volta #salute**

**For us the flour is... #sourdough starter #digestibility #100% Italian wheat
#Bread loaves #Colombe cake #Panettoni cake #Passion
#crushed stone flour #flavors of the past #health**

Creative

Radicchio, zucca e Gorgonzola DOP € 9.5 <i>Mozzarella, Radicchio di stagione IGP, zucca e Gorgonzola DOP Mozzarella, Saison Radicchio, Kürbis und Gorgonzola Käse Mozzarella, Seasonal radicchio, pumpkin and Gorgonzola cheese</i>	Napoli D.O.P. € 9.5 <i>San Marzano DOP, alici di Cetara, bufala DOP, origano di Sicilia San Marzano Tomaten, Cetara Sardellen, Büffel Mozzarella, Sizilien Oregano San Marzano Tomato, Cetara's anchovies, buffalo mozzarella, sicily oregano</i>
Ricotta di Bufala e Pancetta € 9.5 <i>Mozzarella, ricotta di bufala, pancetta, pistacchi salati Mozzarella, Büffel Ricotta, Schinken, gesalzene Pistazien Mozzarella, buffalo ricotta, bacon, salted pistachios</i>	La Plume (la margherita secondo noi) € 9.5 <i>Pesto di basilico, bufala, pomodoro piennolo Basilikumpesto, Büffel mozzarella, "piennolo" Tomato Basil pesto, buffalo mozzarella, "piennolo" tomato</i>
Saporita € 9.5 <i>Mozzarella, pomodori secchi Pantelleria, Pecorino DOP, salamino piccante Mozzarella, getrockneten Tomaten, Pecorino Käse, scharfe Salami Mozzarella cheese, Pantelleria sun-dried tomatoes, Sheep cheeses DOP, hot salami</i>	Scarola, alici di Cetara, olive di Taggia € 9.5 <i>Mozzarella., scarola, alici di Cetara, olive di Taggia Mozzarella, Escarole, Cetara Sardellen, Taggia Oliven Mozzarella, Escarole, Cetara anchovies, Taggia olives</i>

la Pizza ai Fermenti di Grano...

**Ricorda i profumi di una volta, lunghe maturazioni, alta, più digeribile.
Recalls smells of a time, long aging, high, more digestible.**

Nduja e Broccoletti € 13 <i>Mozzarella, Nduja, broccoletti, ricotta di bufala, nocciole Mozzarella, Nduja scharf, Brokkoli, Büffel Ricotta, Haselnüsse Mozzarella, spicy Nduja, broccoli, buffalo ricotta, hazelnuts</i>	Burrata e crudo di Soave € 13 <i>Burrata, Crudo di Soave Burrata, Soave roher Schinken Burrata cheese, Soave raw ham</i>
Friarielli e Speck € 13 <i>Mozzarella, friarielli, Pecorino DOP, speck Mozzarella, Rübegrüns, Pecorino Käse, Speck Mozzarella cheese, turnip greens, Pecorino cheese, speck</i>	Piennolo € 13 <i>Mozzarella, pomodoro piennolo, alici di Cetara, origano di Sicilia Mozzarella, Piennolo Tomaten, Cetara Sardellen, Sizilien Oregano Mozzarella cheese, piennolo tomato, Cetara's anchovies, sicily oregano</i>

* In mancanza di prodotto fresco si serve surgelato
* Fehlt das Frischprodukt wird es durch ein Tiefkühlprodukt ersetzt
* Frozen products may be used when fresh products are not available

Coperto - Gedeck - Cover charge € 1.5

alla brace (vom grill - grilled)

Costata di manzo con verdure alla griglia € 16.5 <i>Rumpsteak mit Gemüse vom Grill - Rumpsteak of meat with grilled vegetables</i>
Tagliata di bufalo con fonduta di Taleggio e Asiago € 14.5 <i>Rindbüffel in dünne Scheiben geschnitten mit Fondue von Taleggio und Asiago Käse Sliced thick buffalo with fondue of Taleggio and Asiago cheese</i>
Cotoletta alla milanese con patate olandesi € 9.5 <i>Wiener Schnitzel mit Pommes Frites - Milanese chop with French-fries</i>
Hamburger di chianina con patate (pane, cipolla caramellata, formaggella, maionese ai cetrioli, bacon) € 11 <i>Hamburger mit Chianina Fleisch und pommes frites (Brot, karamellisierte Zwiebel, Formaggella Käse, Gurkenmayonnaise, Speck) Hamburger with Chianina meat and French fries (bread, caramelized onion, formaggella cheese, cucumber mayonnaise, bacon)</i>
Tagliata di polletto marinato e patate al rosmarino € 12 <i>Gegrilltes geschnitten Hähnchen mit Rosmarinkartoffeln - Grilled sliced chicken with rosemary potatoes</i>
Guancia di maialino alla birra e patate al rosmarino € 14 <i>Schweinebacke in Bier gekocht und Rosmarinkartoffeln - Cheek of pork cooked in beer and rosemary potatoes</i>
Filetto di manzo alla senape antica e miele € 18 <i>Rinderfilet mit alten Senf und Honig - Beef fillet with ancient mustard and honey</i>

il Pesce (Fisch - Fish)

alla brace (vom grill - grilled)

Branzino € 14.5 <i>Barsch - Bass</i>
Gamberoni alla griglia € 17 <i>Garnelen von grill - Grilled prawns</i>
Pescato di lago del giorno alla griglia € 11 <i>Gegrillter Seefisch - Grilled lake fish</i>
Fritto misto di mare € 14 <i>Gemischte Fischfritüre - Mixed fried fish</i>
Salmon crema allo zafferano e riso rosso integrale € 14 <i>Lachs mit Safrancreme und Integral rotem Reis - Seared salmon with saffron cream and integral red rice</i>
Tagliata di tonno, glassa al Valpolicella e pistacchi tostati € 15 <i>Thunfischsteak mit Valpolicella Glasur und gerösteten Pistazien Slice of tuna with Valpolicella icing and toasted pistachios</i>

i Contorni (Beilagen - Side dishes)

Insalata mista di stagione € 4.5 <i>Gemischter Saisonsalat - Mixed seasonal salad</i>
Patate olandesi € 4.5 <i>Pommes frites - French-fries</i>
Verdure cotte di stagione € 5 <i>Gekochtem Saisongemüse - Cooked seasonal vegetables</i>
Verdure alla griglia € 5 <i>Gemüse vom Grill - Grilled vegetables</i>
Patate al rosmarino € 5 <i>Rosmarin-Kartoffeln - Rosemary-scented potatoes</i>

Le Insalatone agli Ortaggi di Stagione

(Riesensalate mit Saisongemüse - Big salads with seasonal vegetables)

Bufala (insalata mista, tonno, olive greche, mozzarella di bufala) € 9

Gemischter Salat, Thunfisch, Oliven, BüffelMozzarella - Mixed salad, tuna, olives, buffalo mozzarella

Mela Verde (insalata verde, radicchio, mela, noci, philadelphia) € 9

Grüner Salat, Radieschen, Apfel, Walnüsse, Philadelphiakäse

Green salad, red chicory, apple, walnuts, philadelphia cheese

La Plume 2.0 (misticanza, barbabietola, flocchi di latte, straccetti di bresaola, croccante di parmigiano) € 9

Gemischter Salat, Rübe, Milchflocken, Bresaola, Parmesan

Mixed salad, beet, milk flakes, Bresaola, Parmesan

Riso rosso integrale, zucchine, pomodori secchi e curry € 9

Integral roter Reis, Zucchini, getrocknete Tomaten und Curry

Integral red rice, zucchini, dried tomatoes and curry

i Menù per i Più Piccoli

(für die Kleinsten... - for the children...)

Baby pizza al prosciutto o wurstel € 5

Baby-Pizza mit Schinken oder Würstchen - Baby pizza with ham or frankfurter

Maccheroni al pomodoro o ragù alla bolognese € 6

Makkaroni mit Tomatensauce oder Fleischsauce - Macaroni with tomato sauce or meat sauce

Tortellini panna e prosciutto € 7

Tortellini mit Sahne und Schinken - Tortellini with cream and ham

Petto di pollo con patate fritte € 7

Hühnerbrust mit Pommes frites - Chickenbreast with french fries

Hamburger e patatine (Senza pane, 200 gr) € 9

Hamburger und Pommes (ohne Brot, 200 gr) - Hamburger and French fries (without bread, 200 gr)

Le Birre Artigianali

La Bianca - Matthias Müller (alcohol 4,8 vol.) 0,5 l € 7.5 **Briosa Bio - Perquattro** (alcohol 5 vol.) 0,5 l € 7.5

Retrogusto al farro

Birra bionda leggermente agrumata

La Prima - Matthias Müller (alcohol 5,0 vol.) 0,5 l € 7.5 **Ambiziosa Bio - Perquattro** (alcohol 7,3 vol.) 0,5 l € 8

Aromi floreali e luppolo bavarese

Birra rossa doppio malto

Le Birre

Birra piccola 0,2 l € 2.5
 Birra media 0,4 l € 4.5
 Weizen Erdinger 0,5 l € 5
 Beck's bottiglia 0,33 l € 3.5
 Corona bottiglia 0,33 l € 3.5
 Birra rossa bottiglia 0,33 l € 3.5
 Ichnusa non filtrata (bottiglia) 0,33 l € 3.5
 Birra analcolica 0,33 l € 3.5

Le Bevande (Getränke - Drinks)

Acqua minerale 0,7 l € 3
 Bibite lattina 0,33 l € 3
 (Coca, Light, Zero, Chinotto)
 Bibite 0,2 l € 2.5
 Bibite 0,4 l € 4
 Succhi (arancia, mela, pesca, ananas) 0,25 l € 2.5
 Aperitivi € 4.5

GENTILE CLIENTE, LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O DI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE IN SERVIZIO.

SEHR GEEHRTER GAST, INFORMATIONEN ZU SUBSTANZEN UND PRODUKTEN, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN KÖNNEN, ERHALTEN SIE AUF NACHFRAGE VON UNSEREM DIENSTHABENDEN PERSONAL.

DEAR GUEST, YOU CAN ALSO ASK OUR STAFF ON DUTY FOR INFORMATION ON SUBSTANCES AND PRODUCTS THAT CAN PROVOKE ALLERGIES OR INTOLERANCES.

La Nostra Cantina

il Vino della Casa

Bianco Custoza lievemente frizzante

1/4 litro € 3.5

1/2 litro € 7

1 litro € 12

Rosso Merlot Colli Morenici

al Calice

(Bicch. - Glass)

Valpolicella Classico € 3.5

Lugana Cò de Fer € 3.5

Prosecco Valdobbiadene € 3.5

Soave Classico Vicentini € 3.5

Amarone Farina € 5

Ripasso Ripa della Volta - Ottella € 5

Bianchi dal Territorio

Lugana D.O.C. - Cà dei Frati 0,375 l € 9

Lugana Cò de Fer € 18

Lugana I Frati € 21

Lugana D.O.C. Le Creete - Ottella € 23

Lugana Santa Cristina D.O.C. € 23

Lugana D.O.C. "Brolettino" - Cà dei Frati € 25

Nasomatto Chardonnay, Lugana Aromatico € 25

Ottella € 16

Soave Classico Vicentini € 17

Soave Classico Superiore Il Casale  € 23

Custoza D.O.C. - Cantina di Custoza € 17

Gewürztraminer D.O.C. € 17

Albino Armani

Rossi dal Territorio

Valpolicella Sup. Zenato 0,375 l € 9

Bardolino Classico Costa d'Oro € 14

Valpolicella Classico Vicentini € 17

Valpolicella Classico Superiore - Zenato € 19

Ripasso Ripa della Volta - Ottella € 25

Ripassa Zenato € 28

Amarone Farina € 32

Amarone della Valpolicella Zenato € 38

Bolle

Lambrusco Amabile - Grasparossa € 14

Chardonnay frizz. Della Luna € 16

Montresor

Prosecco Valdobbiadene € 17

Prosecco di Valdobbiadene € 20

Foss Maray

Franciacorta Satèn € 29

Contadi Castaldi

Bellavista Brut Franciacorta € 35

Ca' del Bosco € 40

Rosati

Chiaro Rosa Dei Frati 0,375 l € 9

Bardolino Chiaro - Costa d'Oro € 14

Chiaro Rosa dei Frati € 18

Vini Dolci

Moscato Dolce Vivace - Cà Bianca € 17

Vino Appassito "Dolce Oro" Vicentini € 18