



Ristorante

BELVEDERE
PANORAMIC RESTAURANT

MENÙ

Tradizione, eleganza e innovazione,
con una vista mozzafiato sulle colline del Lago di Garda



Il nostro ristorante è aperto dal 28 marzo al 1 novembre 2024 tutti i giorni.
Nel periodo invernale il Ristorante è aperto venerdì, sabato e domenica.
dalle ore 12.30 alle 15.00 | dalle ore 18.30 alle 22.00.

Unser Restaurant ist vom 28. März bis 1. November 2024 täglich geöffnet.
Im Winter ist das Restaurant Freitags, Samstags und Sonntags
von 12.30 Uhr bis 15.00 Uhr | von 18.30 Uhr bis 22.00 Uhr geöffnet.

Our restaurant is open daily from March 28th to November 1st 2024.
In winter, the restaurant is open on Fridays, Saturdays and Sundays.
from 12.30 p.m. to 3 p.m. | from 6.30 p.m. to 10 p.m.

Il nostro Staff è a vostra disposizione per formulare proposte di menù su misura
per i vostri eventi speciali, come compleanni, matrimoni, anniversari,
battesimi, comunioni o per i vostri eventi aziendali.

Unsere Mitarbeiter stehen Ihnen zur Verfügung um Menüvorschläge
für besondere Anlässe wie Geburtstage, Hochzeiten, Jubiläen, Taufen,
Kommunionen oder für Ihre Firmenveranstaltungen anzubieten.

Our Staff can give you menu suggestions for your special events
such as birthdays, weddings, anniversaries, baptisms,
communions or for your corporate events.

ALLERGENI

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie
intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

ALLERGENE

Für genauere Angaben bezüglich der vorhandenen Inhaltsstoffe oder Produkte,
die Allergien oder Unverträglichkeit auslösen könnten, können sie sich an das Service-Personal wenden.

ALLERGENS

Information about products or substances causing allergies or
intolerances is available by contacting the service personnel.

NB. In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti
possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore.

Bei Mangel frischer Produkte informieren wir unsere Kunden, dass einige Produkte gefroren
oder schockgekühlt sein können.

In absence of fresh products, we advise customers that some products
can be frozen or freezed by blast chiller.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo
è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, tramite abbattitore,
conforme alle prescrizioni del reg. (CE) 853/2004, - Alle. III, sez. VIII, cap. 3, lettera D, punto 3 “.
Mit gefrorenen Produkten | Using frozen product

Coperto / Gedeck / Cover € 4

ANTIPASTI DI PESCE

Fisch Vorspeisen / Fish Starters

Selezione crudité di mare dello chef (ostriche, scampi, gamberi rossi, tonno, salmone)	€ 5 al pezzo
Vom Küchenchef ausgewählte rohe Meeresspezialitäten (Austern, Scampi, rote Garnelen, Thunafisch Tartar, Lachs Carpaccio) Chef's Selection of raw sea specialities (oysters, prawns, red shrimps, tuna tartar, salmon carpaccio)	€ 5 pro Stück € 5 per piece
Trota in salsa alla gardesana con polentina	€ 19
Forelle mit Soße nach Garda-Art mit Polenta Trout in Lake Garda sauce with creamy polenta	
Gran antipasto di Mare (capasanta gratinata, bruschetta di mare dello chef, trota in salsa alla gardesana con polentina, tentacoli di polpo con olive taggiasche, pomodorini confit su spuma di patate)	€ 32
Große Fisch Vorspeise (gratinierteJakobsmuschel, Fischbruschetta des Küchenchefs, Forelle in Gardesana-Soße mit Polenta, Tintenfischtentakel mit Taggiasche-Oliven Kirschtomaten-Konfit auf Kartoffelschaum) Fish great starter (scallop gratin, chef's bruschetta di mare, trout in Garda-style sauce with polenta gardesana sauce with polenta, octopus tentacles with taggiasche olives, cherry tomatoes confit on potato mousse)	
Tentacoli di polpo con olive taggiasche, pomodorini confit su spuma di patate al profumo di acciughe	€ 21
Oktopustentakel mit Taggiasche-Oliven, confierten Kirschtomaten auf Kartoffelschaum und Saredelle aroma Octopus tentacles with Taggiasche olives, confit cherry tomatoes on potato foam anchovy scented	
	€ 22
Tartare di tonno al profumo di pompelmo rosa e frutti rossi	
Thunfisch-Tartar mit roten Früchten un Grapefruit aroma Tuna tartare with a hint of pink grapefruit and red fruits	
	€ 21
Carpaccio di salmone marinato su letto di finocchio croccante al profumo d'arancia	
Mariniertes Lachs Carpaccio auf krokanten Fenchelbett mit Orangenaroma Marinated salmon Carpaccio set on crispy fennel with orange scent	

ANTIPASTI DI CARNE

Fleisch Vorspeisen / Meat Starters

Carpaccio di carne salà alla trentina con mousse di caprino e tartufo nero della Lessinia € 21

Rindercarpaccio aus Trient mit Ziegenkäsemousse und schwarzem Trüffel aus Lessinia
Salted meat carpaccio with goat cheese flavored mousse with black truffle from Lessinia

Fagottino di Monte Veronese e funghi di bosco € 19

Fagottino mit „Monte Veronese“ Käse und Waldpilze
Fagottino with „Monte Veronese“ cheese and forest mushroom

Tartare di Fassona piemontese accompagnata con selezione di aromi a vostro piacimento € 20

Rindfleisch Tartar aus dem Piemont mit Aromen nach Ihrem Geschmack
Piedmontese Fassona Beef Tartare accompanied by a selection of aromas of your choice

Gran antipasto del Baldo € 29

(carpaccio di carne salà alla Trentina con mousse di caprino profumato al tartufo nero della Lessinia, fagottino di Monte Veronese e funghi di bosco, roselline di bresaola con mousse di formaggi ed erba cipollina)

Große Vorspeise des Baldos (Rindercarpaccio aus Trient mit Ziegenkäsemousse aromatisiert mit schwarzem Trüffel aus Lessinia; Fagottino mit „Monte Veronese“ Käse und Waldpilze; Bresaola mit Käse-Mousse und Schnittlauch)
Baldo great starter (Salted meat carpaccio with goat cheese mousse flavored with black truffle from Lessinia; fagottino with mushrooms on Monte Veronese cheese; bresaola with cheese mousse and chives)

Millefoglie di melanzane alla parmigiana e pesto leggero € 18

Auberginenaufbau mit leichtem Pesto
Aubergine millefoglie with pesto

Prosciutto crudo di Parma stagionato 18 mesi, mozzarella di Bufala e pane carasau € 20

18-Monate gereifter Parmaschinken, Büffelmozzarella und „Carasau“ Brot
18-month-aged Parma ham, Buffalo mozzarella, and pane carasau

Tagliere di salumi e formaggi misti (1 persona / 2 persone) € 16 / € 29

Gemischte Aufschnittplatte mit Salami und Käse (1 Person / 2 Personen)
Cured meat and mixed cheeses plate (1 person / 2 people)

PRIMI PIATTI

Erste Gerichte / First courses

Tagliolini di pasta all'uovo al nero di seppia al ragù d'astice	€ 32
Schwarze Tagliolini Eiernudeln mit Hummerragout Tagliolini egg pasta with cuttlefish ink and lobster ragu	
Tagliolini di pasta all'uovo con capesante e polpa di granchio reale	€ 25
Tagliolini Eiernudeln mit Jakobsmuscheln und Krebsfleisch Tagliolini egg pasta with scallops and crabmeat	
Spaghetti di grano duro con frutti di mare - Ricetta dello Chef	€ 23
Hartweizenspaghetti mit Meeresfrüchten – Rezept des Küchenchefs Durum wheat spaghetti with seafood - Chef's recipe	
Ravioli al salmone affumicato e finocchio selvatico con burro agli agrumi	€ 21
Ravioli gefüllt mit geräuchertem Lachs und Fenchel auf Zitrusfrüchtebutter Ravioli filled with smoked salmon, fennel on citrus fruits butter	
Risotto agli asparagi e mascarpone e scaglie di Monte Veronese (minimo 2 persone)	€ 19
Spargelrisotto mit Mascarpone und „Monte Veronese“ Käse Späne (<i>mindestens 2 Personen</i>) Risotto with asparagus and mascarpone and thin „Monte Veronese“ cheese slices (<i>minimum 2 people</i>)	
Gnocchetti artigianali con formaggi di malga e tartufo nero	€ 21
Gnocchi mit Bergkäse und schwarzem Trüffel Gnocchi with mountain cheese and truffle	
Maccheroncini all'uovo trafilati al bronzo con guanciaie di vitello confit, al profumo di salvia e Asiago*	€ 20
Maccheroncini Eiernudeln mit confitierter Kalbsbacke, Salbeiaroma und Asiago-Käse* Bronze-drawn egg maccheroncini with confit veal cheek, flavored with sage and Asiago*	

* Possibilità di aggiungere il tartufo fresco: quotazione su richiesta a partire da € 5

* Möglichkeit der Zugabe von frischem Trüffel: Preis auf Anfrage ab € 5

* Possibility of adding fresh truffle: quotation on request starting from € 5

SECONDI PIATTI DI CARNE

Fleisch Hauptspeisen / Main courses of Meat

Cowboy steak (700 gr)	€ 7 / hg
Cowboy steak wom Grill Cowboy steak	
Tagliata di manzo con rucola e Grana	€ 22
Rindfleischstreifen mit Rucola und Grana Käse Sliced beef with rocket and Grana cheese	
Rollè di faraona farcita con demi-glace al miele e cipolle candite	€ 21
Perlhuhn gefüllt mit Honig demi-glace und kandierten Zwiebeln Guinea fowl stuffed honey with demi-glace and candied onions	
Filetto di manzo (220 g)	
alla griglia	€ 26
Gegrilltes Rinderfilet Grilled fillet of beef	
al pepe verde	€ 26
Rinderfilet mit grüner Pfeffer Soße Filet of beef with green pepper	
all'aceto balsamico tradizionale di Modena e cipolla di Tropea	€ 26
Rinderfilet mit Balsamico Essig und Zwiebeln von Tropea Filet of beef with balsamic vinegar and Tropea onion	
al vino Valpolicella	€ 26
Rinderfilet mit "Valpolicella" Rotweinsauce Filet of beef with "Valpolicella" Wine sauce	
SU ORDINAZIONE:	€ 7,50 / hg
auf Bestellung / made to order	
Fiorentina di scottona da 1,2 - 1,5 kg	
Fiorentiner Rindersteak von 1,2 - 1,5 kg Florentine steak from young beef weighing 1.2 - 1.5 kg	

SECONDI PIATTI DI PESCE

Fisch Hauptspeisen / Main courses of Fish

Pescato del giorno (branzino al sale o rombo alla mediterranea)	€ 7 / hg
Fang des Tages (Wolfsbarsch in Salzkruste oder Steinbutt nach mediterraner Art) Catch of the day (sea bass with salt and Mediterranean-style turbot fish)	
Gran fritto misto di pesce e filangè di verdure croccanti	€ 22
Frittierte Fischplatte mit knusprigen Gemüsestreifen Fried fish with crispy slices vegetables filangè	
Grigliata mista (minimo 2 persone)	€ 29 a persona
(tonno, calamaro, gambero, scampi e filetto di branzino)	
Gemischte Fisch Grillplatte (<i>mindestens 2 Personen</i>)	pro person
(Thunfisch, Tintenfisch, Scampi, Garnelen und Wolfsbarschfilet)	
Mixed grill (<i>minimum 2 people</i>)	per person
(tuna, squid, shrimp, prawn and sea bass fillet)	
Tataki di tonno in manto di panko, arancia e salsa guacamole	€ 25
Thunfisch im Panko Mantel, Orangen und Guacamole Panko croasted Tuna tataki, orange and guacamole sauce	
Filetto di branzino in crosta di zucchini e crema allo zafferano	€ 23
Wolfsbarschfilet in einer Zucchinikruste auf einem Spiegel aus Safrancreme Sea bass fillet in a zucchini crust on a saffron cream mirror	

MENU BABY

Pasta al pomodoro	€ 10
Nudeln mit Tomatensoße Pasta with tomato sauce	
Pepite di pollo con patatine fritte	€ 15
Hähnchen-Nuggets mit Pommes frites Chicken nuggets with French fries	
Pizza Margherita gourmet	€ 10
Gourmet-Margherita-Pizza Gourmet Margherita pizza	
Pizza gourmet con bufala e Crudo di Parma	€ 19
Gourmet-Pizza mit Büffelmozzarella und Parmaschinken Gourmet pizza with buffalo mozzarella and Parma ham	

CONTORNI

Beilagen / Side Dishes

Verdure miste alla griglia	€ 7
Gemischtes gegrilltes Gemüse Mixed grilled vegetables	
Patate fritte	€ 7
Pommes frites French fries	
Patate al forno	€ 7
Ofenkartoffeln Baked potatoes	
Insalata mista piccola / grande	€ 7 / € 11
Gemischter Salat klein oder gross Mixed salad small or big	
Verdure cotte al vapore	€ 7
Gedämpftes Gemüse Steam cooked vegetables	

INSALATONE

Salate / Salads

Estate (insalata verde, carote, mais, rucola, pomodori, salmone, ananas)	€ 15
(grüner Salat, Karotten, Mais, Rucola, Tomaten, Lachs, Ananas) (green salad, carrot, corn, rocket, tomatoes, salmon, pineapple)	
Mediterranea (insalata verde, radicchio, carote, mais, rucola, pomodori, capperi, olive, gamberi e mozzarella)	€ 15
(grüner Salat, Radicchio, Karotten, Mais, Rucola, Tomaten, Kapern, Oliven, Garnelen und Mozzarella) (green salad, radicchio, carrots, corn, rocket, tomatoes, capers, olives, prawns and mozzarella)	
Contadina (insalata verde, radicchio, carote, mais, rucola, pomodori, pollo, cetrioli)	€ 15
(grüner Salat, Radicchio, Karotten, Mais, Rucola, Tomaten, Hühnchen, Gurken) (green salad, radicchio, carrots, corn, rocket, tomatoes, chicken, cucumber)	

DESSERT

Süßspeisen / Desserts

Carpaccio di ananas	€ 6
Ananas Carpaccio Pineapple carpaccio	
Sorbetto al limone o agli agrumi	€ 4
Zitronensorbet oder Zitrusfrüchtesorbet Lemon sorbet or citrus sorbet	
Tiramisù classico	€ 7
Tiramisù (Mascarpone Dessert mit Kaffee aromatisiert) Tiramisù (Coffee-flavoured Mascarpone dessert)	
Semifreddo ai frutti rossi con fili di cioccolato fondente su specchio di crema lime e zenzero	€ 7
rote Früchte halbgefrorenes mit dunklen Schokoladenfäden auf einem Spiegel aus Limettencreme und Ingwer Semifreddo with red fruits, with dark chocolate threads on lime cream and ginger	
Cheesecake con fragole al profumo di lime	€ 7
Cheesecake mit Erdbeeren und Limetten Aroma Cheesecake with strawberries flavored with lime	
Torta di rose tiepida con crema inglese al limone	€ 7
Lauwarmer Rosenkuchen mit englischer Zitronencreme Lukewarm rose cake with English lemon cream	
Cestino di mandorle con gelato al rosmarino e bacon croccante	€ 7
Mandelkörbchen mit Rosmarineis und knusprigem Speck Basket of almonds with rosemary ice cream and crunchy bacon	
Crema catalana	€ 7
Katalanische Creme Catalan creme	



Ristorante

BELVEDERE
PANORAMIC RESTAURANT

VILLA CARIOLA

Boutique Hotel, esclusivo ristorante, piscina, matrimoni, meeting e cene di gala
tra le colline del Lago di Garda.

Località Preele, 11 Caprino Veronese (VR)

+39 045 6250012

info@villacariola.it | www.villacariola.it

