



*Ristorante*

**BELVEDERE**  
PANORAMIC RESTAURANT

**MENÙ**

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



Il ristorante è aperto dall'1 novembre 2024 al 3 aprile 2025, il venerdì e il sabato a pranzo e a cena, la domenica solo a pranzo.

Dal 4 aprile al 3 novembre 2025 è aperto tutti i giorni pranzo e cena.

Das Restaurant ist vom 1. November bis zum 3. April 2025 geöffnet. In diesem Zeitraum ist es freitags und samstags ganztägig geöffnet, sonntags nur zum Mittagessen.

Vom 4. April bis zum 3. November 2025 ist es täglich sowohl zum Mittag als auch zum Abendessen geöffnet.

The restaurant is open from November 1<sup>st</sup> to April 3<sup>rd</sup>, 2025. During this period, it is open all day on Fridays and Saturdays, and only for lunch on Sundays.

From April 4<sup>th</sup> to November 3<sup>rd</sup>, 2025, it is open every day for both lunch and dinner.

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 e/o 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 e servizio / Gedeck und Service / Cover and service € 3***

# ANTIPASTI DI PESCE

## Fisch Vorspeisen / Fish Starters

<b>Selezione crudité di mare dello chef (ostriche, scampi, gamberi rossi, salmone)</b>	<b>€ 5 al pezzo</b>
Vom Küchenchef ausgewählte rohe Meeresspezialitäten (Austern, Scampi, rote Garnelen, Lachs Carpaccio) Chef's Selection of raw sea specialities (oysters, prawns, red shrimps, salmon carpaccio)	€ 5 pro Stück € 5 per piece
<b>Trota in salsa alla gardesana con polentina</b>	<b>€ 19</b>
Forelle mit Soße nach Garda-Art mit Polenta Trout in Lake Garda sauce with creamy polenta	
<b>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 specchio di salsa aurora)</b>	<b>€ 33</b>
Große Fisch Vorspeise (gratinierte Jakobsmuschel, Fischbruschetta des Küchenchefs, Forelle in Gardesana-Soße mit Polenta, Tintenfischtentakel mit Taggiasche-Oliven Kirschtomaten-Konfit auf einem Spiegel von Aurora-Sauce) Fish great starter (scallop gratin, sea chef's bruschetta, trout in Gardesana sauce with polenta, octopus tentacles with taggiasche olives confit cherry tomatoes on a bed of aurora sauce)	
<b>Tentacoli di Polpo con olive taggiasche, pomodorini Confit, colatura di alici su specchio di salsa aurora</b>	<b>€ 23</b>
Tentakel vom Oktopus mit Taggiasche-Oliven, confierten Kirschtomaten Sardellen-Colatura auf einem Spiegel von Aurora-Sauce Octopus tentacles with Taggiasche olives, confit cherry tomatoes, anchovy drippings on a bed of aurora sauce	
<b>Carpaccio di salmone marinato su letto di finocchio croccante al profumo d'arancia</b>	<b>€ 21</b>
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  
con tartufo nero della Lessinia** € 22

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** € 21

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** € 30

**(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 Trentino beef carpaccio with fragrant goat cheese  
mousse with black truffle from Lessinia, Monte Veronese and wild mushroom  
bundle, Bresaola roses with cheese mousse and chives)

**Millefoglie di melanzane alla Parmigiana e pesto leggero** € 18

Auberginenaufbau mit leichtem Pesto  
Aubergine millefoglie with pesto

**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

<b>Tagliolini di pasta all'uovo al nero di seppia al ragù d'astice</b>	<b>€ 33</b>
Schwarze Tagliolini Eiernudeln mit Hummerragout Tagliolini egg pasta with cuttlefish ink and lobster ragu	
<b>Tagliolini di pasta all'uovo con capesante e polpa di granchio reale*</b>	<b>€ 26</b>
Tagliolini Eiernudeln mit Jakobsmuscheln und Krebsfleisch* Tagliolini egg pasta with scallops and crabmeat*	
<b>Spaghetti di grano duro con frutti di mare - Ricetta dello Chef</b>	<b>€ 23</b>
Hartweizenspaghetti mit Meeresfrüchten - Rezept des Küchenchefs Durum wheat spaghetti with seafood - Chef's recipe	
<b>Tortelli ripieni di mazzancolle, saltati con cozze e vongole allo Chardonnay</b>	<b>€ 22</b>
Tortelli gefüllt mit Garnelen, sautiert mit Miesmuscheln und Venusmuscheln in Chardonnay Shrimp-filled tortelli, sautéed with mussels and clams in Chardonnay	
<b>Risotto radicchio e amarone (<i>minimo 2 persone</i>)</b>	<b>€ 19</b>
Risotto mit Radicchio und Amarone ( <i>mindestens 2 Personen</i> ) Radicchio and Amarone Risotto ( <i>minimum 2 people</i> )	
<b>Maccheroncini all'uovo trafilati al bronzo con guanciale di vitello confit, funghi e tartufo nero*</b>	<b>€ 22</b>
Maccheroncini Eiernudeln mit confitierter Kalbsbacke, Pilzen und schwarzem Trüffel* Bronze-drawn egg maccheroncini with confit veal cheek, mushrooms and black truffle*	

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

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

\* Possibility of adding fresh black 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 vom Grill  
Cowboy steak

**Rollè di faraona farcita con demi-glace al miele e cipolle candite** € 22  
Perlhuhn gefüllt mit Honig demi-glace und kandierte Zwiebeln  
Guinea fowl stuffed honey with demi-glace and candied onions

**Filetto di manzo (220 g)** € 26

**alla griglia\***

Gegrilltes Rinderfilet  
Grilled fillet of beef

**al pepe verde\***

Rinderfilet mit grüner Pfeffer Soße  
Filet of beef with green pepper

**all'aceto balsamico tradizionale di Modena e cipolla di Tropea\***

Rinderfilet mit Balsamico Essig und Zwiebeln von Tropea  
Filet of beef with balsamic vinegar and Tropea onion

**al vino Valpolicella\***

Rinderfilet mit "Valpolicella" Rotweinsauce  
Filet of beef with "Valpolicella" Wine sauce

\* 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

**Guancetta di manzo con salsa gremolada** € 21  
geschmorte Rinderbacke mit „Gremolada“ Soße  
Beef cheek with "gremolada" sauce

# SECONDI PIATTI DI PESCE

## Fisch Hauptspeisen / Main courses of Fish

<b>Pescato del giorno (branzino al sale o rombo alla mediterranea)</b>	€ 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)	
<b>Gran fritto misto di pesce e filangè di verdure croccanti</b>	€ 23
Frittierte Fischplatte mit knusprigen Gemüsestreifen Fried fish with crispy slices vegetables filangè	
<b>Grigliata mista (minimo 2 persone)</b>	€ 30 a persona
<b>(tonno, calamaro, gambero, scampi e filetto di branzino)</b>	
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)	
<b>Filetto di branzino in crosta di patate con crema allo scalogno</b>	€ 25
Wolfsbarschfilet in Kartoffelkruste mit Schalottencreme Seabass fillet in a crispy potatoes crust with scallion sauce	

## MENU BABY

<b>Pasta al pomodoro</b>	€ 10
Nudeln mit Tomatensoße Pasta with tomato sauce	
<b>Pepite di pollo con patatine fritte</b>	€ 15
Hähnchen-Nuggets mit Pommes frites Chicken nuggets with French fries	
<b>Pizza Margherita gourmet</b>	€ 10
Gourmet-Margherita-Pizza Gourmet Margherita pizza	
<b>Pizza gourmet con bufala e Crudo di Parma</b>	€ 17
Gourmet-Pizza mit Büffelmozzarella und Parmaschinken Gourmet pizza with buffalo mozzarella and Parma ham	

# CONTORNI

## Beilagen / Side Dishes

<b>Verdure miste alla griglia</b>	€ 7
Gemischtes gegrilltes Gemüse Mixed grilled vegetables	
<b>Patate fritte</b>	€ 7
Pommes frites French fries	
<b>Patate al forno</b>	€ 7
Ofenkartoffeln Baked potatoes	
<b>Insalata mista piccola / grande</b>	€ 7 / € 12
Gemischter Salat klein oder gross Mixed salad small or big	
<b>Verdure cotte al vapore</b>	€ 7
Gedämpftes Gemüse Steam cooked vegetables	

# INSALATONE

## Salate / Salads

<b>Estate</b> <b>(insalata verde, carote, mais, rucola, pomodori, salmone, ananas)</b>	€ 15
(grüner Salat, Karotten, Mais, Rucola, Tomaten, Lachs, Ananas) (green salad, carrot, corn, rocket, tomatoes, salmon, pineapple)	
<b>Mediterranea</b> <b>(insalata verde, radicchio, carote, mais, rucola, pomodori, capperi, olive, gamberi e mozzarella)</b>	€ 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)	
<b>Contadina</b> <b>(insalata verde, radicchio, carote, mais, rucola, pomodori, pollo, cetrioli)</b>	€ 15
(grüner Salat, Radicchio, Karotten, Mais, Rucola, Tomaten, Hühnchen, Gurken) (green salad, radicchio, carrots, corn, rocket, tomatoes, chicken, cucumber)	



# DESSERT

## Süßspeisen / Desserts

<b>Carpaccio di ananas</b>	€ 6
Ananas Carpaccio Pineapple carpaccio	
<b>Sorbetto al limone o agli agrumi</b>	€ 4
Zitronensorbet oder Zitrusfrüchtesorbet Lemon sorbet or citrus sorbet	
<b>Tiramisù classico</b>	€ 7
Tiramisù (Mascarpone Dessert mit Kaffee aromatisiert) Tiramisù (Coffee-flavoured Mascarpone dessert)	
<b>Semifreddo al torroncino con fili di cioccolato fondente su specchio di crema lime e zenzero</b>	€ 7
Nougat mit dunklen Schokoladenfäden auf einem Spiegel aus Limetten-Ingwer-Creme Nougat with dark chocolate strands on a lime and ginger cream mirror	
<b>Cheesecake con fragole al profumo di lime</b>	€ 7
Cheesecake mit Erdbeeren und Limetten Aroma Cheesecake with strawberries flavored with lime	
<b>Tortino di cioccolato con cuore morbido su specchio di crema alla vaniglia</b>	€ 7
Schokoladenkuchen mit weichem Kern auf Vanillecreme Chocolate cake with liquid core on vanilla cream	
<b>Crema catalana</b>	€ 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

