



Ristorante

BELVEDERE
PANORAMIC RESTAURANT

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

Tradition, elegance and innovation,
with a breathtaking view over the hills of Lake Garda



Il nostro ristorante è aperto dal 4 aprile al 3 novembre 2025 tutti i giorni.
dalle ore 12.30 alle 15.00 | dalle ore 18.30 alle 22.00.

Unser Restaurant ist vom 4. April bis 3. November 2025 täglich geöffnet.
von 12.30 Uhr bis 15.00 Uhr | von 18.30 Uhr bis 22.00 Uhr geöffnet.

Our restaurant is open daily from April 4th to November 3rd 2024.
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 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

MENÙ DEGUSTAZIONE DI MARE

- 3 PORTATE -

Meeresfrüchte-Degustationsmenü - 3 Gänge / Seafood tasting menu - 3 courses

PRIMO PIATTO

Spaghetti con vongole, gamberi e bottarga

Spaghetti mit Venusmuscheln, Garnelen und Bottarga

Spaghetti with clams, prawns and bottarga

SECONDO PIATTO

**Filetto di branzino in crosta di patate
con crema allo scalogno flambata al brandy**

Seebarschfilet in Kartoffelkruste mit Schalottencreme
flambiert mit Brandy

Sea bass fillet in a potato crust with shallot cream
flambéed with brandy

DESSERT

A scelta dalla carte dei dessert

Wählen Sie aus der Dessertkarte

Choose from the dessert menu

Prezzo a persona (incl. coperto e servizio): € 59

Preis pro person (Gedeck und Service inkl.) / Price per person (Cover and Service incl.)

MENÙ DEGUSTAZIONE DI TERRA

- 3 PORTATE -

Fleisch-Degustationsmenü - 3 Gänge / Meat tasting menu - 3 courses

PRIMO PIATTO

**Maccheroncini trafilati in bronzo con ragù bianco di vitello,
funghi di bosco e tartufo nero**

Bronzegezogene Makkaroni mit weißem Kalbsragout,
Wildpilzen und schwarzem Trüffel

Bronze-drawn macaroni with white veal ragù,
wild mushrooms, and black truffle

SECONDO PIATTO

Filetto di manzo (220 gr):

- al vino Valpolicella
- al pepe verde
- all'aceto balsamico di Modena e cipolla rossa di Tropea
- al tartufo nero

Rindefilet (220 gr):

- mit "Valpolicella" Rotweinsauce
- mit grüner Pfeffer Soß
- mit Balsamico Essig und Zwiebeln von Tropea
- mit schwarzem Trüffel

Fillet of beef (220 gr):

- with "Valpolicella" Wine sauce
- with green pepper
- with balsamic vinegar and Tropea onion
- with black truffle

DESSERT

A scelta dalla carte dei dessert

Wählen Sie aus der Dessertkarte

Choose from the dessert menu

Prezzo a persona (incl. coperto e servizio): € 59

Preis pro person (Gedeck und Service inkl.) / Price per person (Cover and Service incl.)

ANTIPASTI DI PESCE

Fisch Vorspeisen / Fish Starters

Selezione crudité di mare dello chef

(ostriche, scampi, gamberi rossi, tonno, salmone)

Vom Küchenchef ausgewählte rohe Meeresspezialitäten

(Austern, Scampi, rote Garnelen, Thunfisch Tartar, Lachs Carpaccio)

Chef's Selection of raw sea specialities

(oysters, prawns, red shrimps, tuna tartar, salmon carpaccio)

€ 5 al pezzo

€ 5 pro Stück

€ 5 per piece

Trota in salsa alla gardesana con polentina

€ 20

Forelle mit Soße nach Garda-Art mit Polenta

Trout in Lake Garda sauce with creamy polenta

Gran antipasto di Mare

€ 32

(capasanta gratinata, bruschetta di mare dello chef, trota in salsa alla gardesana con polentina, tentacoli di polpo con olive taggiasche pomodorini confit su crema di pomodoro affumicato)

Große Fisch Vorspeise (gratinierte Jakobsmuschel, Fischbruschetta des Küchenchefs, Forelle in Gardesana-Soße mit Polenta, Tintenfischtentakel mit Taggiasche-Oliven Kirschtomaten-Konfit auf geräucherter Tomatencreme)

Fish great starter (scallop gratin, sea chef's bruschetta, trout in Gardesana sauce with polenta, octopus tentacles with taggiasche olives confit cherry tomatoes on smoked tomato cream)

Tentacoli di Polpo con olive taggiasche, pomodorini Confit, colatura di alici su crema di pomodoro affumicato

€ 23

Tentakel vom Oktopus mit Taggiasche-Oliven, confierten Kirschtomaten Sardellen-Colatura auf geräucherter Tomatencreme

Octopus tentacles with Taggiasche olives, confit cherry tomatoes, anchovy drippings on smoked tomato cream

Tartare di tonno al profumo di pompelmo rosa e frutti rossi

€ 23

Thunfisch-Tartar mit roten Früchten und Grapefruit aroma

Tuna tartare with a hint of pink grapefruit and red fruits

Carpaccio di salmone marinato su letto di finocchio croccante al profumo d'arancia

€ 21

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 € 20

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) € 17 / € 32

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 € 35

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* € 26

Tagliolini Eiernudeln mit Jakobsmuscheln und Krebsfleisch*

Tagliolini egg pasta with scallops and crabmeat*

Spaghetti con vongole, gamberi e bottarga € 25

Spaghetti mit Venusmuscheln, Garnelen und Bottarga

Spaghetti with clams, prawns and bottarga

Tortelloni al nero di seppia, ripieni al branzino e ragù di mare € 23

Schwarze Tortelloni gefüllt mit Wolfsbarsch und Meeresfrüchteragout

Black Tortelloni, stuffed with sea bass and seafood ragout

**Risotto agli asparagi mantecato al mascarpone e scaglie di Monte Veronese
(minimo 2 persone)** € 21

Spargelrisotto mit Mascarpone und „Monte Veronese“ Käse Späne

(mindestens 2 Personen)

Risotto with asparagus and mascarpone and thin „Monte Veronese“ cheese slices

(minimum 2 people)

Gnocchetti artigianali con formaggi di malga e tartufo nero € 23

Gnocchi mit Bergkäse und schwarzem Trüffel

Gnocchi with mountain cheese and truffle

**Maccheroncini all'uovo trafilati al bronzo
con guancia di vitello confit, al profumo di salvia e Asiago*** € 21

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) € 7,5 / hg

Cowboy steak vom Grill

Cowboy steak

Tagliata di manzo con rucola e Grana € 24

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 € 23

Perlhuhn gefüllt mit Honig demi-glace und kandierten 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*

Rindefilet 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" Rotweinsoße

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

SU ORDINAZIONE:

auf Bestellung / on request

Fiorentina di scottona da 1,2 - 1,5 kg € 8 / hg

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) Fang des Tages (Wolfsbarsch in Salzkruste oder Steinbutt nach mediterraner Art) Catch of the day (sea bass with salt and Mediterranean-style turbot fish)	€ 7,50 / hg
Gran fritto misto di pesce e filangè di verdure croccanti Frittierte Fischplatte mit knusprigen Gemüsestreifen Fried fish with crispy slices vegetables filangè	€ 24
Grigliata mista (minimo 2 persone) (tonno, calamaro, gambero, scampi e filetto di branzino) Gemischte Fisch Grillplatte (mindestens 2 Personen) (Thunfisch, Tintenfisch, Scampi, Garnelen und Wolfsbarschfilet) Mixed grill (minimum 2 people) (tuna, squid, shrimp, prawn and sea bass fillet)	€ 30 a persona pro person per person
Tataki di tonno in manto di panko, arancia e salsa guacamole Thunfisch im Pankomantel, Orangen und Guacamole Panko croasted Tuna tataki, orange and guacamole sauce	€ 26
Filetto di branzino in crosta di patate con crema allo scalogno flambata al brandy Seebarschfilet in Kartoffelkruste mit Schalottencreme flambiert mit Brandy Sea bass fillet in a potato crust with shallot cream flambéed with brandy	€ 25

MENU BABY

Pasta al pomodoro / Ragù alla bolognese Nudeln mit Tomatensoße / Fleischsoße Pasta with tomato sauce / Bolognese sauce	€ 12
Pepite di pollo con patatine fritte Hähnchen-Nuggets mit Pommes frites Chicken nuggets with French fries	€ 15
Pizza Margherita gourmet Gourmet-Margherita-Pizza Gourmet Margherita pizza	€ 10
Pizza gourmet con bufala e Crudo di Parma Gourmet-Pizza mit Büffelmozzarella und Parmaschinken Gourmet pizza with buffalo mozzarella and Parma ham	€ 17

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 / € 12
Gemischter Salat klein oder gross
Mixed salad small or big

Verdure cotte al vapore € 7
Gedämpftes Gemüse
Steam cooked vegetables

INSALATONE

Salate / Salads

Estate € 15
(insalata verde, carote, mais, rucola, pomodori, salmone, ananas)
(grüner Salat, Karotten, Mais, Rucola, Tomaten, Lachs, Ananas)
(green salad, carrot, corn, rocket, tomatoes, salmon, pineapple)

Mediterranea € 15
(insalata verde, radicchio, carote, mais, rucola, pomodori, capperi, olive, gamberi e mozzarella)
(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 € 15
(insalata verde, radicchio, carote, mais, rucola, pomodori, pollo, cetrioli)
(grüner Salat, Radicchio, Karotten, Mais, Rucola, Tomaten, Hühnchen, Gurken)
(green salad, radicchio, carrots, corn, rocket, tomatoes, chicken, cucumber)

DESSERT

Süßspeisen / Desserts

Carpaccio di ananas / Macedonia di frutta € 6

Ananas Carpaccio / Obstsalat

Pineapple carpaccio / Fruit salad

Sorbetto al limone o agli agrumi € 5

Zitronensorbet oder Zitrusfrüchtesorbet

Lemon sorbet or citrus sorbet

Tiramisù classico € 8

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** € 8

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 € 8

Cheesecake mit Erdbeeren und Limetten Aroma

Cheesecake with strawberries flavored with lime

Tortino di cioccolato con cuore morbido su specchio di crema alla vaniglia € 9

Schokoladenkuchen mit weichem Kern auf Vanillecreme

Chocolate cake with liquid core on vanilla cream

Cestino di mandorle con gelato al rosmarino e bacon croccante € 8

Mandelkörbchen mit Rosmarineis und knusprigem Speck

Basket of almonds with rosemary ice cream and crunchy bacon

Crema catalana € 8

Katalanische Creme

Catalan creme



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

