



Pranzo di Natale

Brindisi di benvenuto

Buffet di antipasti e Selezione di fritti

Acqua minerale naturale e gasata
Spumante Durello dei Lessini e vino rosè
Drink analcolici

Menù servito

PRIMI PIATTI

Risotto con capesante, gamberi reali e porcini
Crespella con radicchio e Monte Veronese

SECONDO PIATTO

Guancetta di manzo alla salsa gremolada
Contorni di stagione

DESSERT

Goccia al torroncino con fili di cioccolato fondente
e perle di frutti rossi

Centrotavola di bocconcini
di pandoro e panettone

Caffè, acqua gasata e naturale
Drink di benvenuto incluso | Vini esclusi alla carta

69 € adulti
39 € menù bambini



Gran Capodanno

Brindisi di benvenuto

GRAN BUFFET DI ANTIPASTI
E SELEZIONE DI FRITTI

Acqua minerale naturale e gasata
Spumante Durello dei Lessini e vino rosè
Drink analcolici

Menù servito

PRIMI PIATTI

Risotto al radicchio rosso e Amarone della Valpolicella
mantecato al Monte Veronese

Crespella con granchio e salmone
su specchio di salsa al pomodoro affumicato

SECONDO PIATTO

Torretta di filetto di vitella in manto di San Daniele
con funghi prataioli

Contorni di stagione

DESSERT

Cheesecake ai frutti rossi
su specchio di crema al passion fruit

Brindisi di Capodanno (Spumante escluso)
con centrotavola di bocconcini di pandoro e panettone

Caffè, Acqua gasata e naturale
Vini: Bianco Soave, Rosso Valpolicella

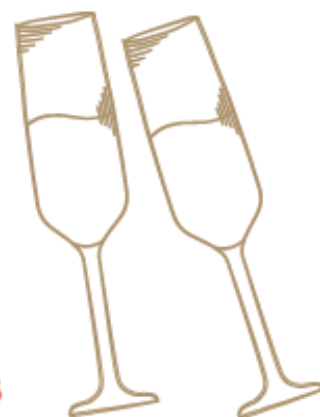
Prezzo a persona ~~159€~~ 149€

PREZZO CENONE SCONTATO PER PRENOTAZIONI ENTRO IL 15.11.2025

PACCHETTO CENONE + SOGGIORNO MINIMO 2 NOTTI

A PARTIRE DA ~~899€~~ 799€

PREZZO PACCHETTO SCONTATO PER PRENOTAZIONI ENTRO IL 30.11.2025





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 2 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 2. 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 2nd 2025.
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

Coperto e servizio / Gedeck und Service / Cover and service € 3

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, salmone)

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 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

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 ripiedi di brasato con sfoglia all'Amarone
aromatizzati al burro nocciola** € 21

Geschmorte Rindertortelloni mit Amarone-Teig mit Haselnussbutter

Braised beef tortelloni with Amarone pastry flavored with hazelnut butter

Risotto radicchio e amarone (*minimo 2 persone*) € 21

Risotto mit Radicchio und Amarone (*mindestens 2 Personen*)

Radicchio and Amarone Risotto (*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 trafilati in bronzo con ragù bianco di vitello,
funghi di bosco e tartufo nero** € 23

Bronzegezogene Makkaroni mit weißem Kalbsragout, Wildpilzen
und schwarzem Trüffel

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

SECONDI PIATTI DI CARNE

Fleisch Hauptspeisen / Main courses of Meat

Tagliata di manzo con rucola e Grana € 24

Rindfleischstreifen mit Rucola und Grana Käse

Sliced beef with rocket and Grana cheese

Guancetta di manzo con salsa gremolada € 21

Geschmorte Rinderbacke mit „Gremolada“ Soße

Beef cheek with “gremolada” sauce

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

SECONDI PIATTI DI PESCE

Fisch Hauptspeisen / Main courses of Fish

Pescato del giorno (branzino al sale o rombo alla mediterranea) € 7,50 / 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 € 24

Frittierte Fischplatte mit knusprigen Gemüsestreifen

Fried fish with crispy slices vegetables filangè

Filetto di branzino in crosta di patate con crema allo scalogno flambata al brandy € 25

Seebarschfilet in Kartoffelkruste mit Schalottencreme flambiert mit Brandy

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

MENU BABY

Pasta al pomodoro / Ragù alla bolognese € 12

Nudeln mit Tomatensoße / Fleischsoße

Pasta with tomato sauce / Bolognese 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 € 17

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 / € 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