



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 2 aprile al 1 novembre 2026 tutti i giorni, dalle ore 12.30 alle 15.00 e dalle ore 18.30 alle 22.00.

Unser Restaurant ist vom 2. April bis 1. November 2026 täglich geöffnet, von 12.30 Uhr bis 15.00 Uhr und von 18.30 Uhr bis 22.00 Uhr geöffnet.

Our restaurant is open daily from April 2th to November 1st 2026, from 12.30 p.m. to 3 p.m. and 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 o per i vostri eventi aziendali.

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

Our Staff can give you **menu suggestions for your special events** such as birthdays, weddings, anniversaries 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.



MAIS
Corn



CROSTACEI
Schalentiere
Crustaceans



GLUTINE
Gluten



LUPINI
Hülsenfrüchte
Lupins



SENAPE
Senf
Mustard



LATTE
Milch
Milk



PESCE
Fisch
Fish



ARACHIDI
Erdnüsse
Peanuts



MOLLUSCHI
Muscheln
Molluscs



SEDANO
Sellerie
Celery



UOVA
Ei
Eggs



NOCI
Nüsse
Walnuts

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 “.

Coperto e servizio / Gedeck und Service / Cover and service € 5

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 guanciale di vitello confit, al profumo di salvia e Asiago**
- Possibilità di aggiungere il tartufo fresco a partire da € 5 -

Bronzefarbene Makkaroni mit konfiertem
Kalbsbäckchen, verfeinert mit Salbei und Asiago
- Frischer Trüffel kann ab 5 € hinzugefügt werden -
Bronze-drawn macaroni with confit veal cheek,
flavored with sage and Asiago
- Fresh truffle can be added starting at € 5 -

SECONDO PIATTO

Filetto di manzo (220 gr) con salsa in accompagnamento:
- al vino Valpolicella
- alla senape e pepe verde
- all'aceto balsamico di Modena e cipolla rossa di Tropea
- al tartufo nero

Rinderfilet (220 g) mit dazugehöriger Sauce:
- mit "Valpolicella" Rotweinsauce
- mit Senf und grünem Pfeffer
- mit Balsamico Essig und Zwiebeln von Tropea
- mit schwarzem Trüffel

Fillet of beef (220 gr) with sauce:
- with "Valpolicella" Wine sauce
- with mustard and green pepper
- with balsamic vinegar and 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, tartare di tonno) Vom Küchenchef ausgewählte rohe Meeresspezialitäten (Austern, Scampi, rote Garnelen, Thunfisch-Tartar) Chef's Selection of raw sea specialities (oysters, prawns, red shrimps, tuna tartare)	€ 6 al pezzo € 6 pro Stück € 6 per piece
Trota in salsa alla gardesana con polentina Forelle mit Soße nach Garda-Art mit Polenta Trout in Lake Garda sauce with creamy polenta	€ 19
Gran antipasto di Mare (capasanta gratinata, trota in salsa alla gardesana con polentina tentacoli di polpo con olive taggiasche su crema di pomodoro affumicato) Große Fisch Vorspeise (Jakobsmuschelgratin, Forelle in Gardasauce mit Polenta, Oktopus-Tentakel mit Taggiasca-Oliven auf geräucherter Tomatencreme) Fish great starter (Scallop au gratin, trout in Garda sauce with polenta, octopus tentacles with Taggiasca olives on a smoked tomato cream)	€ 29
Tentacoli di Polpo con olive taggiasche, pomodorini Confit, colatura di alici su crema di pomodoro affumicato 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	€ 23
Tartare di tonno al profumo di pompelmo rosa e frutti rossi Thunfisch-Tatar mit rosa Grapefruit und roten Beeren Tuna tartare with pink grapefruit and red berries	€ 23
Code di gamberoni reali fritti con salsa cocktail Gebratene Riesengarnelenschwänze mit Cocktailsauce Fried king prawns tails with cocktail sauce	€ 21

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

**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 € 32
**(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)

**Prosciutto crudo di Parma stagionato 18 mesi,
mozzarella di Bufala e pane carasau** € 21

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)

✓ **Millefoglie di melanzane alla Parmigiana e pesto leggero** € 20
Auberginenaufbau mit leichtem Pesto
Aubergine millefoglie with pesto

✓ **Fagottino di Monte Veronese e funghi di bosco** € 19
Fagottino mit „Monte Veronese“ Käse und Waldpilze
Fagottino with „Monte Veronese“ cheese and forest mushroom

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 € 25

Tagliolini Eiernudeln mit Jakobsmuscheln und Krebsfleisch*
Tagliolini egg pasta with scallops and crabmeat*

Spaghetti con vongole, gamberi e bottarga € 23

Spaghetti mit Venusmuscheln, Garnelen und Bottarga
Spaghetti with clams, prawns and bottarga

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

Spargelrisotto mit Mascarpone und Monte-Veronese-Flocken *(mindestens 2 Personen)*
Asparagus risotto with mascarpone and Monte Veronese flakes *(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 € 22

con guanciale di vitello confit, al profumo di salvia e Asiago 
Bronzefrittierte Makkaroni mit Kalbsconfit, Salbei und dem Aroma von Asiago-Käse
Bronze-drawn macaroni with veal confit, sage, and Asiago cheese aroma

Spaghetti alla Carbonara € 23

Spaghetti „Carbonara“ (mit Eiern und Speck)
Spaghetti Carbonara (with eggs and bacon)

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

Tagliata di manzo con rucola e Grana € 23

Rindfleischstreifen mit Rucola und Grana Käse

Sliced beef with rocket and Grana cheese

Bocconcini di pollo marinato in crema di senape all'antica e patate novelle € 21

Marinierte Hähnchenstücke in altmodischer Senfcreme und Kartoffeln

Marinated chicken pieces in old-fashioned mustard cream and potatoes

Filetto di manzo (220 g) con salsa di accompagnamento: € 26

alla griglia

Gegrilltes Rinderfilet

Grilled fillet of beef

alla senape e pepe verde

Rinderfilet mit Senf und grüner Pfeffer Soße

Filet of beef with green pepper and mustard

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

PIATTO VEGANO



Tagliata di piselli all'aroma di barbabietola accompagnata da salsa guacamole € 23

Erbsenscheiben mit Rote-Bete-Aroma, serviert mit Guacamole

Sliced peas with beetroot flavor, served with guacamole

SECONDI PIATTI DI PESCE

Fisch Hauptspeisen / Main courses of Fish

Gran fritto misto di pesce e filangè di verdure croccanti € 25

Frittierte Fischplatte mit knusprigen Gemüsestreifen

Fried fish with crispy slices vegetables filangè

Tataki di tonno in manto di panko, arancia e salsa guacamole € 26

Thunfisch-Tataki in Panko-Panade mit Orangen-Guacamole-Sauce

Panko croasted Tuna tataki, orange and guacamole sauce

**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

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)

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 € 16

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

Coppa di gelato con 2 palline a scelta

€ 6

Eisbecher mit 2 Kugeln Ihrer Wahl

Ice cream cup with 2 scoops of your choice