



DIGITAL MENU



Ristorante Costadoro



WIFI PASSWORD

Antipasti

Appetizers - Vorspeisen

- **Tortino di speck con Porcini su fonduta di Monte Veronese**
Speck pie with porcini mushrooms and Monte Veronese cheese fondue
Speckkautlauf mit Steinpilzen und "Monte Veronese" Käsefondue
€ 12,00
- **Polenta e porcini con scaglette di Monte Veronese**
Polenta with porcini mushrooms and Monte Veronese cheese flakes
Polenta mit Steinpilzen und "Monte Veronese" Käseflocken
€ 11,50
- **Antipasto Costadoro (per 2 persone)**
Costadoro appetizer
Costadoro Vorspeise
€ 20,00
- **Tartare di Manzo**
Beef tartare
Rindertartar
€ 20,00
- **Tartare di Manzo con squacquerone, uova di quaglia e tartufo**
Beef tartare with squacquerone, quail eggs and truffle
Rindertartar mit frisch käse, wachteleier und trüffel
€ 22,00

Antipasti di pesce

Fish Appetizer - Fischvorspeisen

- **Antipasto del Garda (iris di lago)**
Appetizer from Garda Lake
Vorspeise vom Gardasee
€ 15,00
- **Grande antipasto misto di Pesce (x 2 pers.)**
Great variety of fish appetizers
Große gemischte Fischvorspeise
€ 35,00
- **Insalata di Polipo con patate e sedano**
Octopus salad with potatoes and celery
Oktopussalat mit Kartoffeln und Sellerie
€ 14,00
- **Tartare di Tonno su dadolata di kiwi**
Tuna tartare with kiwi
Thunfischtartar mit kiwi
€ 18,00

Primi del Costadoro

Erste Costadoro Kurse - First Costadoro courses

- **Tagliatelle di pasta fresca con porcini straccetti di Angus e scaglette di monte veronese**
Handmade tagliatelle with porcini mushrooms
Angus strips and Monte Veronese cheese flakes
Hausgemachte Tagliatelle (Art Nudeln) mit Steinpilzen
Angusrindstreifen und "Monte Veronese" Käseflocken
€ 16,00
- **Gnocchi di Patate con Gorgonzola e noci**
Gnocchi with gorgonzola and walnuts
Kartoffeln Gnocchi mit Gorgonzola Walnüss Soße
€ 11,00
- **Cavatelli di pasta fresca alla Norma**
Handmade cavatelli Norma style
Hausgemachte Cavatelli (Art Nudeln) nach Norma Art
€ 12,50
- **Tagliatelle di pasta fresca al tartufo del Baldo**
Handmade tagliatelle with Baldo truffle
Hausgemachte Bandnudeln mit Baldo Trüffel
€ 18,00
- **Casarecce con Pomodorini, burata e granella di pistacchio**
Casarecce whit Tomatoes, burata and chopped pistachios
Casarecce (Hausgemachte Nudeln) mit Tomaten,
Burata (Art Mozzarella) und gehackten Pistazien
€ 15,00
- **Parmigiana di Melanzane**
Auberginen nach Parmigiana art - Aubergines of Parmigiana Style
€ 12,00
- **Lasagne alla Bolognese**
Baked lasagne Bolognese style
Ofenlasagne nach Bolognese Art
€ 11,50

Primi di pesce

First course with fish

Erste Gänge mit Fisch

- **Bigoli di pasta fresca con le sarde di Lago**
Handmade bigoli with sardines of lake
Hausgemachte Bigoli (Art Nudeln) mit Seesardinen
€ 13,50
- **Tortelloni di Lavarello del Garda con pomodorini**
Tortelloni filled with lavarel of Garda whit cherry tomatoes
Renkemaullaschen mit Kirschtomaten
€ 17,00
- **Risotto alla Tinca del Garda (minimo 2 persone)**
Risotto with tench of lake Garda
Risotto mit Gardaseeschleie
€ 14,00
- **Gnocchi di Patate con coda di rospo e tartufo**
Gnocchi with angler fish and truffle
Kartoffeln Gnocchi mit Seeteufel und Trüffel
€ 20,00

Ristorante Costadoro



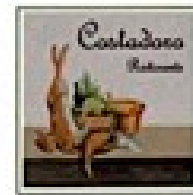
Secondi di Carne **Meat main course** **Fleischhauptspeisen**

- **Florentina alla griglia (media 1 kg)**
Grilled Florentina (media 1 kg)
Florentina vom Grill (Media 1 kg)
€ 6,00 al hg
- **Grigliata mista di carne con verdure miste**
(consigliato per 2 pers.)
Mixed grill meat with mixed vegetables
(recommended for 2 pers.)
Gemischter Fleischgrillteller mit gemischtem Gemüse
(empfohlen für 2 Pers.)
€ 40,00
- **Tagliata di Manzo con Porcini**
Sliced beef steak with porcini mushrooms
Rinderfleisch Tagliata mit Steinpilzen
€ 19,00
- **Agnello alla griglia con Polenta alla griglia**
Grilled lamb with grilled polenta
Gegrilltes Lammfleisch mit gegrillter Polenta
€ 18,00
- **Cotoletta alla milanese**
Milanese breaded cutlet
Wiener Schnitzel
€ 11,00
- **Filetto di manzo alla griglia ***
Grilled fillet *
Rinderfilet vom Grill *
€ 21,00
* al Pepe Verde o funghi porcini + 3,00
* Green pepper sauce or porcini mushrooms + 3.00
* Grüner Pfeffer oder Steinpilze + 3.00
- **Filetto di vitello al doppio spirito: Rum e Grappa**
Veal fillet Rum and Grappa
Kalbsfilet Rum und Grappa
€ 28,00
- **Filetto di cavallo alla griglia ***
Grilled fillet of horse
Pferdefilet vom Grill *
€ 25,00

In questo locale vengono serviti alimenti di stagione e di prima qualità.
Solo in alcune preparazioni vengono usati prodotti congelati.

In mancanza di prodotto fresco, si usa congelato.
If fresh products are not available, we use frozen ones.
Im Ermangelung frischer Produkte verwenden wir Tiefgefrorenes.

Coperto - Cover - Gedeckt
€ 3,00



Secondi di Pesce **Fish main course** **Fischhauptspeisen**

- **Filetto di Trota alle mandorle**
Trout fillet with almonds
Forellenfilet mit Mandeln
€ 15,00
- **Branzino alla griglia**
Grilled seabass
Seebarsch vom Grill
€ 17,00
- **Trancio di Salmone alla griglia con insalatina**
Grilled salmon steak with salad
Lachsschnitze vom Rost mit salat
€ 21,00
- **Tagliata di tonno all'aceto balsamico**
Tuna with Balsamic Vinegar
Thunfisch mit Balsamico Essig
€ 18,50



Contorni **Side dish - Beilagen**

- Verdure di stagione**
Seasonal vegetables
Gemüse nach Saison
€ 6,50
- Patate al forno aromatizzate**
Flavoured roast potatoes
Aromatisierte Ofenkartoffeln
€ 6,00
- Patatine fritte**
French fries - Pommes frites
€ 6,00
- Insalata mista**
Mixed salad - Gemischte Salat
€ 6,00
- Caponata alla siciliana**
Caponata from Sicily
Sizilianische Caponata
€ 6,50



DIGITAL MENU



Benvenuti - Welcome - Willkommen

Ristorante Costadoro



WIFI PASSWORD

*Siamo sempre alla ricerca di nuovi stimoli
per migliorare la nostra ospitalità.*

*We would be glad to receive any feedback
in order to improve our hospitality.*

Wir sind immer auf der Suche nach neuen Anspornen.



Dessert

Tiramisù al Pistacchio di Bronte

Tiramisu mit Pistazien - Tiramisu with Pistachios

€ 7,50

Torta di Cioccolato con gelato

*Schokoladenkuchen mit Eis
Chocolate cake with ice cream*

€ 6,00

Panna cotta al cioccolato e peperoncino con salsa al rum e crumble al pistacchio

*Panna Cotta mit Schokolade und Chillipeffer
mit Rumsauce und Pistazien-Crumble*

*Panna cotta with chocolate and chilli pepper
with rum sauce and pistachios crumble*

€ 6,50

Panna cotta allo zafferano, frutti di bosco e crumble ai frutti di bosco

*Panna cotta mit Safran,
Waldbeeren und Wildobst-Crumble*

*Panna cotta with saffron, wild berries
and crumble with wild berries*

€ 6,50

Crema Catalana

€ 5,50

Sorbetto al limone

€ 4,00