TRATTORIA "LE PALAZZOLE"

MENU'

Antipasti

Flan di zucchine con fonduta di monte veronese	12 €
Tagliere di salumi con formaggi della Lessinia e mostarda di cipolla	25 €
Carpaccio di cervo con perle di aceto balsamico	14 €
Polenta al cucchiaio con funghi porcini e fonduta di parmigiano	14 €
Salmerino del garda con chips di pane aromatizzato	16 €

Primi

Pasta e fasoi tiepida alla veneta “Giuseppe Conforti”	10 €
Maccheroncini all’uovo con ragù di manzo	12 €
Paccheri di semola con pomodoro, pecorino e basilico	12 €
Bigoli all’uovo con sugo d’anatra alla veneta	14 €
Tagliolini all’uovo con tartufo invernale del Baldo	18 €
Tagliatelle all’uovo con funghi porcini	16 €
Risotto con radicchio rosso, Amarone della Valpolicella e Monte Veronese	14 €
Risotto con tastasal (impasto di carne suina macinata speziata)	12 €
Risotto di lago con trota, lavarello, persico reale dei nostri laghi e aglio	14 €

(I risotti sono minimo per 2 persone)

Secondi & Contorni

Asado di costine di manzo con salsa chimichurri	22 €
Filetto di manzo al tartufo nero del Monte Baldo	26 €
Costata di manzo alla griglia con osso 500gr.	28 €
Costolette di agnello alla griglia con cipolla caramellata	28 €
Brasato di manzo con amarone e polenta al cucchiaio	26 €
Baccalà alla veneta con polenta arrostita	28 €
Filetto di trota salmonata alla griglia	16 €
Selezione di 3 formaggi con mostarde	15 €
Bieta saltata con olio, aglio e peperoncino	6 €
Verdure all'italiana (melanzane, zucchine e pomodori)	6 €
Patate al forno con rosmarino	5 €

Dessert

Tiramisù	7 €
Torta di mele con crema pasticcera	6 €
Torta di noci e fichi	7 €
Cheesecake ai frutti di bosco	6 €
Sbrisolona con Grappa "Del Contadino"	6 €
Affogato al caffè	6 €
Sorbetto al limone	6 €

IN CASO DI INTOLLERANZE ALIMENTARI AVVISARE IL PERSONALE DI SERVIZIO

TRATTORIA "LE PALAZZOLE"

MENU'

Starters

Zucchini Flan with Monte Veronese Cheese Fondue	12 €
Selection of Cured Meats with Lessinia Cheeses and Onion Mostarda	25 €
Venison Carpaccio with Balsamic Vinegar Pearls	14 €
Soft Polenta with Porcini Mushrooms and Parmesan Cheese Fondue	14 €
Lake Garda Char with Flavoured Bread Crisps	16 €

First courses

Warm Venetian-Style “Pasta e Fasoi” by Giuseppe Conforti	10 €
Egg Maccheroncini with Beef Ragù	12 €
Durum Wheat Paccheri with Tomato, Pecorino Cheese and Basil	12 €
Egg Bigoli with Venetian-Style Duck Ragù	14 €
Egg Tagliolini with Winter Truffle from Monte Baldo	18 €
Egg Tagliatelle with Porcini Mushrooms	16 €
Risotto with Radicchio, Amarone della Valpolicella and Monte Veronese Cheese	14 €
Risotto with “Tastasal” (seasoned minced pork)	12 €
Lake Fish Risotto with Trout, Lavarello , Perch from our local lakes and garlic	14 €

Risotto is available for a minimum of 2 people.

Second courses & Side dishes

Beef Asado with Chimichurri Sauce	22 €
Beef Fillet with Truffle	26 €
500 g Bone-in Beef Rib	28 €
Lamb Chops with Caramelised Onion	28 €
Beef Braised in Amarone with Soft Polenta	26 €
Venetian-Style Salt Cod with Grilled Polenta	28 €
Grilled Salmon Trout Fillet	16 €
Selection of 3 Cheeses with Mostarda	15 €
Sautéed Swiss Chard with Olive Oil, Garlic and Chilli	6 €
Italian-Style Mixed Vegetables (Aubergines, Courgettes and Cherry Tomatoes)	6 €
Oven-Roasted Potatoes with Rosemary	5 €

Dessert

Tiramisu	7 €
Apple Cake with Pastry Cream	6 €
Walnut and Fig Cake	7 €
Forest berry cheesecake	6 €
Sbrisolona Cake with Grappa “Del Contadino”	6 €
Affogato al Caffè	6 €
Lemon Sorbet	6 €

IN CASE OF FOOD INTOLERANCES ASK TO THE STAFF

TRATTORIA "LE PALAZZOLE"

MENU'

Vorspeise

Zucchini-Flan mit Fonduta vom Monte Veronese	12 €
Auswahl an Aufschnitt mit Käse aus der Lessinia und Zwiebel-Mostarda	25 €
Hirschcarpaccio mit Balsamico-Perlen	14 €
Weiche Polenta mit Steinpilzen und Parmesan-Fonduta	14 €
Gardaseesaibling mit aromatisierten Brotchips	16 €

Erste gerichte

Lauwarme venezianische „Pasta e Fasoi“ nach Giuseppe Conforti	10 €
Eier-Maccheroncini mit Rinder-Ragù	12 €
Paccheri aus Hartweizengrieß mit Tomaten, Pecorino und Basilikum	12 €
Eier-Bigoli mit venezianischem Enten-Ragù	14 €
Eier-Tagliolini mit Wintertrüffel vom Monte Baldo	18 €
Eier-Tagliatelle mit Steinpilzen	16 €
Risotto mit Radicchio, Amarone della Valpolicella und Monte Veronese	14 €
Risotto mit „Tastasal“ (gewürztes Schweinehackfleisch)	12 €
Risotto mit Seefischen: Forelle, Lavarello, Barsch aus unseren heimischen Seen und Knoblauch	14 €

(Risotto mindestens 2 Personen min.)

Zweite gerichte & Beilagen

Rinder-Asado mit Chimichurri-Sauce	22 €
Rinderfilet mit Trüffel	26 €
500 g Rinderrücken mit Knochen	28 €
Lammkoteletts mit karamellisierten Zwiebeln	28 €
Rinderschmorbraten in Amarone mit weicher Polenta	26 €
Venezianischer Stockfisch mit gegrillter Polenta	28 €
Gegrilltes Lachsforellenfilet	16 €
Auswahl von 3 Käsesorten mit Mostarda	15 €
Mangold mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoncino	6 €
Italienisches Gemüse (Auberginen, Zucchini und Kirschtomaten)	6 €
Ofenkartoffeln mit Rosmarin	5 €

Dessert

Tiramisu	7 €
Apfelkuchen mit Konditorcreme	6 €
Walnuss-Feigen-Kuchen	7 €
Käsekuchen mit Waldbeeren	6 €
Sbrisolona mit „Grappa del Contadino“	6 €
Affogato al Caffè	6 €
Zitronensorbet	6 €

BEILEBENSMITTELUNTOLERANZEN, BENACHRICHTINGEN SIE DAS PERSONAL

Carta dei Vini

BOLLICINE

Moët & Chandon - Champagne - 12%	0,75	L	**€ 80**
Ca' del Bosco - Cuvèe Prestige Franciacorta	0,75	L	**€ 60**
Ferrari Doc Trento - Brut - 12,5%	0,75	L	**€ 45**
Ca' dei Frati - Brut Rosè - 12%	0,75	L	**€ 40**
Bellussi - Prosecco Superiore DOCG Extra Dry - 11%	0,75	L	**€ 20**
Contarini - Prosecco Rosé Millesimato - 11%	0,75	L	**€ 18**

VINI BIANCHI

Le Palazzole - Custoza - 12,5%	0,75	L	**€ 12**
Al calice			**€ 4**
Ottella - Lugana - 12,5%	0,375	L	**€ 18**
Ottella - Lugana - 12,5%	0,75	L	**€ 25**
Ca' dei Frati - Lugana - 13%	0,375	L	**€ 18**
Ca' dei Frati - Lugana - 13%	0,75	L	**€ 25**
Ca' dei Frati - Lugana Rosè - 13%	0,75	L	**€ 27**
Al calice			**€ 6**
Cà dei Frati - Lugana Doc "Brolettino"- 13%	0.75	L	**€ 30**
Pieropan - Soave - 12%	0,75	L	**€ 25**
Albino Armani - Pinot Grigio - 12%	0,75	L	**€ 24**
Albino Armani - Sauvignon - 12,5%	0,75	L	**€ 24**
Albino Armani - Gewürztraminer - 13%	0,75	L	**€ 25**

VINI ROSSI

Le Palazzole - Bardolino - 12,5%	0,75	L	**€ 12**
Al calice			**€ 4**
Castellani Michele - Valpolicella Classico - 12,5%	0,75	L	**€ 16**
Al calice			**€ 5**
Castellani Michele - Valpolicella Superiore - 13,5%	0,75	L	**€ 20**
Al calice			**€ 6**
Castellani Michele - Valpolicella Ripasso - 14%	0,75	L	**€ 25**
Al calice			**€ 6**
Castellani Michele - Amarone della Valpolicella - 16%	0,75	L	**€ 50**
Al calice			**€ 10**
Albino Armani - Pinot Nero - 12.5%	0,75	L	**€ 24**
Elia Palazzesi - Rosso di Montalcino - 13.5%	0,75	L	**€ 30**
Elia Palazzesi - Brunello di Montalcino - 14%	0,75	L	**€ 65**
Chiarli - Lambrusco di Sorbara - 11%	0,75	L	**€ 20**

VINI DA DESSERT

Contarini - Spumante Moscato - 8%	0,75	L	*€ 15*
Castellani Michele - Recioto della Valpolicella - 14%	0,50	L	*€ 45*
Al calice			*€ 9*
Maculan - Dindarello Vino Passito - 11,5%	0,375	L	*€ 22*
Al calice			*€ 5*

Bevande

Acqua - Panna e San Pellegrino 750 ml	*€ 3*
Succhi di Frutta	*€ 3*
Bibite in Vetro	*€ 3*
Thè in Lattina	*€ 3*
Crodino - Gingerino	*€ 3*
Birra Moretti - Bottiglia 330 ml	*€ 4*
Spritz Aperol - Gin Tonic	*€ 6*
Caffè (espresso/decaffeinato/orzo/ginseng)	*€ 2*
Cappuccino - Caffè Corretto	*€ 2.5*
Grappa	*€ 5*
Grappa Barrique/Amarone	*€ 7*
Liquori Nazionali	*€ 5*
Liquori Esteri	*€ 5*
Whisky - Rum	*€ 8*

Olio extra vergine di Oliva "Le Palazzole" 750 ml *€ 19*