



La Rocca

punto di ristoro

"Caro ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi."

"Dear guest, if you have any food allergies and/or intolerances please ask information about our food and drinks. We are prepared to advise you in the best possible way."

Lieber Gast, wenn Sie Lebensmittelallergien und/oder -unverträglichkeiten haben, fragen Sie bitte Informationen über unsere Speisen und Getränke. Wir sind bereit, Sie bestmöglich zu beraten.

ANTIPASTI

starters...Vorspeisen

Tris di Lago : Sarda en Saor, Trota marinata e luccio in salsa	16,00
Llake trio whit sardinian "en saor", marinated trout and pike "in salsa"	
Dreierlei Fisch vom Gardasee : Sarda en Saor, marinierte Forelle, Hecht in Soße	
Flan di Asparagi con spuma di Monte Veronese e pane alla curcuma croccante	
Asparagus flan with Monte Veronese mousse and crispy turmeric bread	13,00
Spargelkuchen mit Monte Veronese Mousse und knusprigem Kurkumabrot	
Trippa alla parmigiana	12,00
Parmesan tripe	
Kutteln mit Parmesan	
Carciofi ripieni	9,00
Stuffed artichokes	
Gefüllte Artischocken	

PASTA FATTA IN CASA

pasta of course!

Bigoli con sarde di Lago	13,00
Bigoli with sardines	
Bigoli mit Sardinen	
Ravioli ripieni con Monte Veronese e pere con pesto di noci e burro fuso	15,00
Ravioli with Monte Veronese cheese und pear with walnut pesto and melted butter	
Ravioli mit Monte Veronese Käse und Birne, mit Walnusspesto und zerlassene Butter	
Tagliatelle al ragù	12,00
Gnocchi di Patate, fave, guanciale e burro del Baldo	14,00
Gnocchi with broad beans and guanciale and Baldo butter	
Gnocchi mit Saubohnen und Guanciale Speck und Baldo-Butter streichen	
Parmigiana di melanzane della Mamma	13,00
Aubergine parmigiana	
Aubergine parmigiana	

SECONDI PIATTI

fish and meat...Fisch und Fleisch

Baccalà alla vicentina	14,00
Stockfisch nach Vicenza Art	
Vicenza-style salt cod	
Costine CBT servite con il loro fondo e Radicchio da Campo	16,00
Spare ribs cooked at low temperature with their base and field vegetables	
Spare Ribs sous-vide in Wurzelgemüse gegart	
Coniglio in umido con asparagi e pure' di Patate	15,00
Stewed rabbit with asparagus	
Geschmortes Kaninchen mit Spargel	
Lumache in umido con erbette	15,00
Stewed snails with herbs	
Geschmorte Schnecken mit Kräutern	
Costata di manzo 400/500 gr	22,00
Beef rib	
Rinderrippe	

CONTORNI

side dishes...Bailagen

Patate al forno	5,00
Verdure cotte	5,00
Insalata mista	6,00

DOLCI FATTI IN CASA

Dessert

...5...6...7...

COPERTO service 2,50