

trattoria **Costadoro**

CUCINA TIPICA TRA GLI OLIVI

Bardolino - Lago Di Garda

Menù

Antipasti / Vorspeisen

Tagliere di salumi e formaggi “Costadoro” * 7-10-12

15 €

“Costadoro” selection of cured meats and cheeses

Wurst- und Käsebrett „Costadoro“

Tartare di Garronese veneta * 3-4-10

15 €

Hand-cut Veneto Garronese beef tartare

Tartar von Garronese Veneta

Tortino uova, zucchine, tartufo e fonduta di Monte veronese * 1-3-7-9

15 €

Egg, zucchini and truffle flan with Monte Veronese cheese

Törtchen aus Eiern, Zucchini, Trüffel und Monte-Veronese-Sauce

Carpaccio di trota affumicata * 4-12

12 €

Smoked trout carpaccio

Carpaccio von geräucherter Forelle

Filetto di pesce persico fritto * 1-3-4

15 €

Fried perch fillet

Gebratener Perchfilet

Luccio in salsa e Sarde “en saor” con polenta * 4-8

15 €

Pike in traditional sauce and sardines “en Saor” (onion and raisins), served with polenta

Hecht und Sarde „in saor“ mit Polenta



Primi piatti / First courses/ Erster Gang

Tagliatelle fatte in casa con coniglio *1-3

13 €

Homemade tagliatelle with rabbit sauce

Hausgemachte Tagliatelle mit Kaninchen

Tagliatelle fatte in casa con ragù di carne *1-3-12

11 €

Homemade tagliatelle with traditional meat ragù sauce

Hausgemachte Tagliatelle mit Fleischragout

Tagliatelle fatte in casa con tartufo *1-3-7

17 €

Homemade tagliatelle with truffle

Hausgemachte Tagliatelle mit Trüffel

Bigoli fatti in casa "Costadoro" con ragù di carne, panna e noce moscata *1-3-7-8-12

11 €

"Costadoro" homemade bigoli pasta with meat ragù, cream, and nutmeg

Hausgemachte Bigoli „Costadoro“ mit Fleischragout, Sahne und Muskatnuss

Bigoli fatti in casa con le sarde di lago *1-3-4

14 €

Homemade bigoli with lake sardines

Hausgemachte Bigoli mit Seesarden

Bigoli fatti in casa con ragù d'anatra *1-3-12

13 €

Homemade bigoli with duck ragù sauce

Hausgemachte Bigoli mit Entenragout

Gnocchi di patate fatti in casa al gorgonzola e noci *1-3-7-8 13 €

Homemade potato gnocchi with gorgonzola and walnuts

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Gorgonzola und Walnüssen

Gnocchi di patate fatti in casa al pomodoro rustico *1-3 11 €

Homemade potato gnocchi with rustic tomato sauce

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit rustikalem Tomatensugo

Gnocchi di patate fatti in casa al tartufo *1-3-7 17 €

Homemade potato gnocchi with truffle

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Trüffel



Risotto con la tinca *4-7-12 17 €

Risotto with tench

Risotto mit Schleie



Secondi piatti di carne / Meat Dishes / Fleischgerichte

Carpaccio di carne salà con tartufo e scaglie di Monte Veronese *7 17 €

Salted beef carpaccio with truffle and Monte Veronese cheese

Carne Salà Carpaccio, garniert mit Trüffel und Monte Veronese

Coniglio in umido con polenta *1-12 14 €

Stewed rabbit with polenta

Kaninchen in Eintopf mit Polenta

Costata di Garronese Veneta alla griglia 25 €

Grilled "Garronese Veneta" rib steak

Gegrilltes Ribeye-Steak vom "Garronese Veneta" Rind

Filetto di Garronese Veneta ai porcini e tartufo *12 25 €

"Garronese Veneta" beef fillet with porcini mushrooms and truffle

"Garronese Veneta" Filet mit Steinpilzen und Trüffel

Tagliata di Garronese Veneta con rucola e grana *7 18 €

Sliced "Garronese Veneta" beef steak with rocket and Grana cheese

Geschnittenes Steak vom "Garronese Veneta" Rind mit Rucola und Grana

Fiorentina di Garronese Veneta alla griglia 65 € / al kg

Grilled T-bone steak from local "Garronese Veneta" breed

Gegrilltes Fiorentina-Steak vom "Garronese Veneta" Rind

Cosce di pollo alla griglia con patate arrosto 12 €

Grilled chicken thighs with roasted potatoes

Gegrillte Hähnchenschenkel mit Bratkartoffeln

Secondi piatti di pesce / Meat Dishes / Fischgerichte

Baccalà in bianco con polenta *1-4-7

15 €

Salt cod in white sauce served with polenta

Stockfisch alla mantecata mit Polenta

Trota gratinata al forno *1-7

18 €

Oven-baked gratinated trout

Im Ofen gratinierte Forelle

Contorni / Vegetable / Gemüse

Insalata mista

Mixed salad

Gemischter Salat

6 €

Insalatona "Costadoro"

"Costadoro" salad

Großer Salat „Costadoro“

10 €

Verdure cotte stagionali

Seasonal cooked vegetables

Saisonales gekochtes Gemüse

6 €

Patate arrosto

Roasted potatoes

Ofenkaroffeln

6 €



Dolci / Dessert / Nachtisch

Millefoglie / Mille-feuille / Millefeuille *1-3-7 6 €

sfoglie con crema pasticcera e gocce di cioccolato

layers of puff pastry with custard cream and chocolate chips

Blätterteigschichten mit Vanillecreme und Schokoladenstückchen

Crostata “Costadoro” / “Costadoro” tart / „Costadoro“-Tarte *1-3-7-8 6 €

pastafrolla al cacao, crema con cioccolato bianco e lamponi

cocoa shortcrust pastry with white chocolate cream and raspberries

Kakaomürbeteig mit Weißer-Schokolade-Creme und Himbeeren

Panna cotta *7-12 6 €

con frutti di bosco o cioccolato o caramello

with mixed berries, chocolate or caramel

mit Waldbeeren, Schokolade oder Karamell

Tiramisù *1-3-7 6 €

Salame di cioccolato / Chocolate salami / Schokoladensalami *1-3-7-8 6 €

Macedonia / Fresh fruit salad / Frischer Obstsalat 6 €

Sorbetto / Sorbet / Sorbet *6-7-8-12

al limone / Lemon / Zitronen 5 €

al limone e vodka / lemon with vodka / mit Zitronen und Vodka 6 €

Caffè 2 €

Espresso

Caffè decaffeinato / Decaf coffee / Koffeinfreier Kaffee

Orzo / Barley coffee / Gerstenkaffee

Ginseng / Ginseng coffee / Ginsengkaffee

Servizio, pane e coperto / Bread & Table Charge / Service, Gedeck und brot 3 €

Bibite / Drinks / Getränke

Acqua / Water / Wasser

Acqua frizzante / Sparkling water / Sprudelwasser "San Pellegrino" 750 ml in vetro 3,5 €

Acqua naturale / Still water / Stilles Wasser "Panna" 750 ml in vetro 3,5 €

Birre alla spina / draught beer / Biere vom Fass

Birra Forst Felsenkeller non filtrata alla spina 0,3 l 4 €

Birre in bottiglia / bottled beers / Flaschenbiere

Birra Schneider Weizen Hefe 500 ml 5,5 €

Birra Augustiner Edelstoff 500 ml 5,5 €

Birra Hoegaarden Blanche 330 ml 5,5 €

Birre analcoliche in bottiglia

Non-alcoholic beer bottle / Alkoholfreies Flaschenbier

Birra Leikeim Analcolica 500 ml 5,5 €

Birra Leikeim Weizen Analcolica 500 ml 5,5 €

Bibite analcoliche in vetro

Soft drinks in glass bottles / Softdrinks in Glas

Coca Cola 200 ml 3,5 €

Coca Cola Zero 200 ml 3,5 €

Aranciata San Pellegrino 200 ml 3,5 €

Chinotto San Pellegrino 200 ml 3,5 €

Limonata San Pellegrino 200 ml 3,5 €

Cedrata Tassoni 200 ml 3,5 €

Acqua Tonica San Pellegrino 200 ml 3,5 €

Bitter San Pellegrino 200 ml 3,5 €

Ice Tea Lipton limone 330 ml 3,5 €

Ice Tea Lipton pesca 330 ml 3,5 €

Skipper succo di mela limpida 200 ml 3,5 €

Skipper succo di pera 200 ml 3,5 €

Lista allergeni / Allergen information / Liste der Allergene

In conformità al Regolamento UE 1169/2011 si informano i gentili clienti che nei piatti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio possono essere presenti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

In compliance with EU Regulation 1169/2011, please be advised that dishes and drinks prepared on these premises may contain ingredients or coadjuvants classified as allergens.

Gemäß der EU-Verordnung Nr. 1169/2011 informieren wir unsere geschätzten Gäste darüber, dass in den in diesem Betrieb zubereiteten und servierten Speisen und Getränken Zutaten oder Hilfsstoffe enthalten sein können, die als Allergene gelten.



1. Cereali contenenti glutine

Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e derivati. Presenti in pane, pasta, pizza, prodotti da forno e farine.



2. Crostacei

Gamberi, scampi, aragoste, granchi e prodotti derivati. Possono essere presenti in sughi, zuppe e preparazioni di pesce.



3. Uova

Uova e prodotti che le contengono come pasta all'uovo, maionese, salse, dolci, creme e prodotti da forno.



4. Pesce

Pesce e prodotti a base di pesce, inclusi sughi, condimenti e preparazioni contenenti derivati.



5. Arachidi e derivati

Arachidi e prodotti derivati. Possono trovarsi in salse, creme, snack e prodotti dolciari.



6. Soia

Soia e derivati come salsa di soia, tofu, latte di soia e prodotti alimentari che ne contengono.



7. Latte

Latte e derivati inclusi lattosio, burro, yogurt, panna, formaggi, gelati e creme.



8. Frutta a guscio

Mandorle, nocciole, noci, pistacchi, anacardi, noci pecan, noci del Brasile, macadamia e derivati.



9. Sedano

Sedano e prodotti a base di sedano. Presente in minestre, brodi, salse e preparazioni alimentari.



10. Senape

Semi di senape e prodotti derivati. Presente in salse, condimenti e preparazioni gastronomiche.



11. Semi di sesamo

Semi di sesamo e prodotti derivati. Spesso presenti in pane, prodotti da forno e salse.



12. Anidride solforosa e solfiti

Presenti in vino, aceto, frutta secca, conserve e prodotti sott'aceto o in salamoia.



13. Lupini

Lupini e prodotti derivati. Utilizzati in farine, prodotti vegani e preparazioni alimentari.



14. Molluschi

Cozze, vongole, ostriche, capesante, calamari, altri molluschi e prodotti derivati.

Per ulteriori informazioni sugli allergeni presenti nei singoli piatti è possibile rivolgersi al personale di sala.

For more information about allergens in individual dishes, please consult our waiting staff.

Weitere Informationen über Allergene in unseren Speisen erhalten Sie bei unserem Personal.