

Ristorante Pizzeria
del Porto

TORRI DEL BENACO



BENVENUTI

SPECIAL PER COMINCIARE

SPECIALS TO START

Our Tartares

LE TARTARE DEL PORTO



Tartare alla francese 🌿🍷🍴🍴🌶️

20

Tartare di manzo, insalata lattuga, salsa Worcester, tabasco, senape, cetrioli, capperi, uovo, olio extra vergine d'oliva, pepe nero macinato, sale Maldon

Beef tartare, lettuce salad, Worcestershire sauce, Tabasco, mustard, pickles, capers, egg, extra virgin olive oil, ground black pepper, Maldon salt

Rindertatar, Blattsalat, Worcestersauce, Tabasco, Senf, Gewürzgurken, Kapern, Ei, natives Olivenöl extra, gemahlener schwarzer Pfeffer, Maldon-Salz

Tartare Monte Baldo 🍷🍴

22

Tartare di manzo, Monte Veronese, nocciole, salsa tartufata, pepe nero macinato, olio evo, sale Maldon

Beef tartare, Monte Veronese cheese, hazelnuts, truffle sauce, ground black pepper, extra virgin olive oil, Maldon salt

Rindertatar, Monte-Veronese-Käse, Haselnüsse, Trüffelsauce, gemahlener schwarzer Pfeffer, natives Olivenöl extra, Maldon-Salz

Tartare pugliese 🍴

19

Tartare di manzo, insalata di lattuga, straciatella, pomodorini confit, pepe nero macinato, olio extravergine d'oliva

Beef tartare, lettuce salad, straciatella cheese, confit cherry tomatoes, ground black pepper, extra virgin olive oil

Rindertatar, Blattsalat, Straciatella-Käse, confierte Kirschtomaten, gemahlener schwarzer Pfeffer, natives Olivenöl extra

Italian taste

BRUSCHETTA

L'ABBINAMENTO PERFETTO,
SPRITZ & BRUSCHETTA
THE PERFECT PAIRING, SPRITZ & BRUSCHETTA

APEROL
— 1919 —



Bruschetta pugliese 🌿🍴

14,5

Pane, burrata, pomodorini confit, olio extravergine d'oliva, sale

Bread, burrata, confit cherry tomatoes, extra virgin olive oil, salt

Brot, Burrata, confierte Kirschtomaten, natives Olivenöl extra, Salz

Bruschetta con gamberi* 🌿🍷🍴

18

Pane, tartare di gamberi*, olio extravergine d'oliva, sale, lime, basilico

Bread, shrimp tartare, extra virgin olive oil, salt, lime, basil

Brot, Garnelen-Tatar, natives Olivenöl extra, Salz, Limette, Basilikum

Bruschetta con aglio, pomodorini e basilico 🌿🍴🌿

12

Bruschetta with garlic, cherry tomatoes and basil

Bruschetta mit Knoblauch, Kirschtomaten und Basilikum

PIZZA FRITTA Fried Pizza

Montanare fritte con pomodoro e grana 🍷🍴

10

Fried little pizza with tomato sauce and parmesan

Frittierte kleine Pizza mit Tomatensauce und Parmesan

ANTIPASTI DELLA CASA



LO CHEF CONSIGLIA:

CHEF'S RECOMMENDATIONS

 Min. 2 pax

Gran antipasto del Porto





(a pax) 19

Gamberi* alla salsa del Garda, tartare di tonno, insalata di polpo, capasanta* gratinata e salmone affumicato agli agrumi e olio del Garda
Prawns with Garda sauce, tuna tartare, octopus salad, gratinated scallop and citrus-marinated smoked salmon with Garda olive oil
Garnelen mit Gardasee-Sauce, Thunfisch-Tatar, Oktopussalat, gratinierte Jakobsmuschel und geräucherter Lachs mit Zitrusfrüchten und Olivenöl vom Gardasee
Caprese

*Fresh tomatoes with mozzarella
Frische Tomaten mit Mozzarella*

13

**Tartare di tonno rosso con guacamole,
condita con pomodorini confit e pesto al basilico**


20

Red Tuna Tartare with Guacamole, seasoned with confit cherry tomatoes and basil pesto
Roter Thunfisch-Tatar mit Guacamole, verfeinert mit confierten Kirschtomaten und Basilikum-Pesto

LO CHEF CONSIGLIA:

CHEF'S RECOMMENDATIONS

**Carpaccio di gamberi* marinati agli agrumi
con burrata e pane carasau**




18

Citrus marinated prawns carpaccio with burrata and Carasau bread
Mit Zitrusfrüchten mariniertes Garnelen-Carpaccio mit Burrata und Carasau-Brot
Tempura del Porto (gambero*, branzino e polpo)





17

Fish Tempura (Shrimp, Sea Bass and Octopus)
Fisch-Tempura (Garnelen, Wolfsbarsch und Oktopus)
Roastbeef con rucola, grana e glassa di aceto balsamico


14,5

Roastbeef with rocket, parmesan and balsamic vinegar glaze
Roastbeef mit Rucola, Parmesan und Balsamico-Essig-Glasur
Vitello tonnato



14,5

Veal with tuna sauce
Kalbfleisch mit Thunfischsauce
Insalata di polpo con patate e sedano



18

Octopus salad with potatoes and celery
Oktopussalat mit Kartoffeln und Sellerie



Carpaccio di gamberi* marinati agli agrumi con burrata e pane carasau

*Citrus marinated prawns carpaccio with burrata and Carasau bread
Mit Zitrusfrüchten mariniertes Garnelen-Carpaccio mit Burrata und Carasau-Brot*

Home-Made Pasta of our Production

PASTA FATTA IN CASA



Lasagne al forno



Traditional baked lasagna with meat sauce and béchamel
Lasagne aus dem Ofen mit Fleischragout und Béchamelsauce

12,5

Gnocchi artigianali al tartufo



Artisanal "gnocchi" with truffle
Handwerklich "Gnocchi" mit Trüffel

18

I grandi classici Italiani - The great Italian classics

LO CHEF CONSIGLIA:

CHEF'S RECOMMENDATIONS

Spaghetti con pomodoro e basilico

Spaghetti with tomato sauce and basil
Spaghetti mit Tomatensauce und Basilikum



+Burrata 4

11

Spaghetti alla carbonara



Spaghetti with egg, guanciale, Pecorino Romano and black pepper
Spaghetti mit Ei, Guanciale, Pecorino Romano und schwarzem Pfeffer

15

Spaghetti aglio, olio e peperoncino



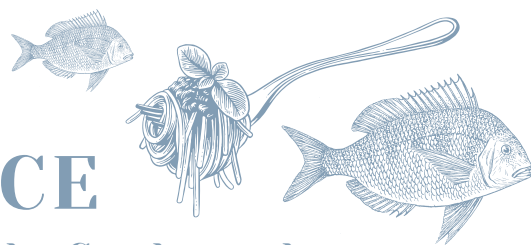
Spaghetti with garlic, oil and chili
Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Chili

11

Home-Made Pasta of our Production

PRIMI PIATTI DI PESCE

Dal Lago di Garda fino al mare - From Lake Garda to the sea



Fish first courses

LO CHEF CONSIGLIA:

CHEFS RECOMMENDATIONS

Spaghettone del Porto

Carbonara con battuta di gamberi*

Homemade spaghetti carbonara with prawns carpaccio

Hausgemachte Spaghetti Carbonara mit Garnelen-Carpaccio

20

Spaghetti allo scoglio

Gamberi*, calamari*, cozze, vongole, capesante*

Spaghetti with seafood: Shrimps, squid, mussels, clams, scallops

Spaghetti mit Meeresfrüchten: Garnelen, Tintenfisch, Miesmuscheln, Venusmuscheln, Jakobsmuscheln

23

Bigoli fatti in casa con sarde di lago fresche

Homemade pasta "Bigoli" with typical fish of lake "Sarde"

Hausgemachte Pasta "Bigoli" mit typischem Seesardinen

16

Spaghetti alle vongole

Spaghetti with clams

Spaghetti mit Muscheln

20

Tagliatelle con porcini* e code di gambero*

Tagliatelle with porcini mushrooms and prawn tails

Tagliatelle mit Steinpilzen und Garnelenschwänzen

22



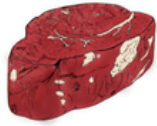


Spaghettone del Porto
Carbonara con battuta di gamberi*
Homemade spaghetti carbonara with prawns carpaccio
Hausgemachte Spaghetti Carbonara mit Garnelen-Carpaccio

Meat Main Courses

SECONDI PIATTI DI CARNE

La carne Italiana, gusto e qualità
Italian meat, taste and quality



Filetto

Characterized by refined marbling and an extremely tender texture



Tagliata

It is obtained from the loin or sirloin, parts renowned for their tenderness and flavour



**Specialità dalla nostra griglia
Specialties from Our Grill**

CONSIGLIATO CON: Verdure grigliate
RECOMMENDED WITH: Grilled Vegetables

Filetto di manzo alla griglia

Grilled Beef Fillet
Gegrilltes Rinderfilet

28

LO CHEF CONSIGLIA: CHEF'S RECOMMENDATIONS

Filetto di manzo al tartufo

Beef fillet with truffle
Rinderfilet mit Trüffel

30

Tagliata di manzo con rucola e scaglie di Grana

Sliced beef with rocket and Grana flakes
Geschnetzeltes Rindfleisch mit Rucola und Grana-Flocken

24

Altri secondi piatti di carne - Other Meat Main Courses

Scaloppine con funghi porcini* e patate arrosto

Escalope with porcini mushrooms and roasted potatoes
Schnitzel mit Steinpilzen und Bratkartoffeln

17

Cotoletta di maiale con patate fritte*

Schnitzel with french fries
Schnitzel mit Pommes frites

15

Fish Main Courses

SECONDI PIATTI DI PESCE

Dal Lago di Garda fino al mare –
From Lake Garda to the sea



LO CHEF CONSIGLIA:

CHEF'S RECOMMENDATIONS

Impepata di cozze con crostini di pane

Mussels with tomatoes, pepper and bread croutons

Muscheln mit Tomaten, Paprika und Brotcroûtons

18

Branzino alla griglia

Grilled seabass

Gegrillter Seebarsch

22

Tagliata di tonno alla mediterranea

Pomodorini, olive e basilico

Mediterranean Tuna Slices with tomatoes, Olives and Basil

Thunfischsteak im mediterranen Stil mit Kirschtomaten, Oliven und Basilikum

24

Grigliata di mare (min. 2 pax)

Tonno, spada, gamberoni*, scampi*, branzino e polpo*

Sea grill (Tuna, swordfish, prawns, scampi, sea bass and octopus)

Meeresgrill (Thunfisch, Schwertfisch, Garnelen, Scampi, Wolfsbarsch und Tintenfisch)

(a pax) 40

Polpo CBT su purea di patate

Sous-vide Octopus on Potato Purée

Sous-vide gegarter Oktopus auf Kartoffelpüree

24

LO CHEF CONSIGLIA:

CHEF'S RECOMMENDATIONS

Fritto misto del Porto con verdure croccanti

Pesciolini*, calamari*, ciuffi*, gamberoni* e gamberetti*

Mixed fried seafood (Small fish, squid, squid tentacles, large prawns and small shrimps)

with crunchy vegetables

Gemischte frittierte Meeresfrüchte (Fischlein, Tintenfisch, Tentakel, Riesengarnelen und kleine Garnelen)

mit knackigem Gemüse

23

Lavarello del Garda alla griglia

Grilled whitefish from Garda Lake

Gegrillter Felchen vom Gardasee

18



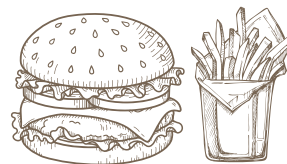
Polpo CBT su purea di patate

Sous-vide Octopus on Potato Purée

Sous-vide gegarter Oktopus auf Kartoffelpüree

Alternative Options

PROPOSTE ALTERNATIVE



Hamburger del Porto con patate fritte Twist*

17

Pane*, carne di manzo, insalata, pomodoro, cheddar, bacon e cipolla caramellata

Bread, beef, salad, tomato, cheddar, bacon and caramelized onion and french fries

Brot, Rindfleisch, Salat, Tomato, Cheddar, Speck und karamellisierte Zwiebeln und Pommes Frites

Chickenburger del Porto con coleslaw e patate fritte Twist*

17

Pane*, petto di pollo impanato, insalata coleslaw, bacon, pomodoro e formaggio cheddar

Bread, chicken breast, coleslaw salad, bacon, tomato and cheddar cheese

Brot, Hähnchenbrust, Krautsalat, Speck, Tomato und Cheddar-Käse



LO CHEF CONSIGLIA:
CHEF'S RECOMMENDATIONS

BBQ Ribs marinate con patate fritte Twist* 21

Cotte a bassa temperatura

Marinated BBQ Ribs Slow-cooked at low temperature with French fries
Marinierte BBQ-Rippchen Bei niedriger Temperatur gegart, mit Pommes frites



Salads

INSALATONE Gusto e leggerezza Taste and lightness



Pokè Salmon

17

Riso basmati, cavolo cappuccio viola, pomodorini, avocado, salmone affumicato e salsa di soia servita a parte

Basmati rice, red cabbage, cherry tomatoes, avocado, smoked salmon, and soy sauce served on the side

Basmatireis, Rotkohl, Kirschtomaten, Avocado, Räucherlachs und Sojasauce separat serviert

Pokè Salad

17

Riso basmati, avocado, edamame*, cavolo cappuccio rosso, gamberi*, salsa caesar, semi di sesamo e salsa soia servita a parte

Basmati rice, avocado, edamame, red cabbage, prawns, caesar sauce, sesame seeds and soy sauce served on the side

Basmatireis, Avocado, Edamame, Rotkohl, Garnelen, Caesarsauce, Sesamsamen und Sojasauce werden separat serviert

Caesar Salad

15

Lattuga romana, uova sode, pollo cotto a bassa temperatura, acciughe, crostini alle erbe e salsa yogurt

Roman lettuce, boiled eggs, chicken (cooked at low temperature), anchovies, herb croutons and yogurt sauce

Römischer Salat, gekochte Eier, Hähnchen (bei niedriger Temperatur gegart), Sardellen, Kräutercroutons und Joghurtsauce

Torri

15

Insalata, pomodori, tonno, mozzarelline, mais e code di gambero*

Salad, tomatoes, tuna, mozzarella cheese, corn and prawns

Salat, Tomaten, Thunfisch, Mozzarella, Mais und Garnelen

Nizzarda

15

Insalata, patate, fagiolini*, tonno, uova, pomodori, olive taggiasche e acciughe

Salad, potatoes, green beans, tuna, eggs, tomatoes, olives and anchovies

Salat, Kartoffeln, grüne Bohnen, Thunfisch, Eier, Tomaten, Oliven und Sardellen



Hamburger del Porto con patate fritte Twist*

Pane*, carne di manzo, insalata, pomodoro, cheddar, bacon e cipolla caramellata
Bread, beef, lettuce, tomato, cheddar, bacon and caramelized onion and french fries
Brot, Rindfleisch, Salat, Tomate, Cheddar, Speck und karamellisierte Zwiebeln und Pommes Frites

Side dishes

CONTORNI

Insalata mista 6

Mixed salad
Gemischter Salat

Pomodoro e cipolla 6

Tomatoes and onion
Tomaten und Zwiebeln

Patate fritte Twist* 6,5

Twist French Fries
Twist Pommes frites

Verdure alla griglia 6,5

Grilled vegetables
Gegrilltes Gemüse

Patate al forno 6

Baked potatoes
Gebackenen Kartoffeln

Rucola e grana 6

Rocket and parmesan
Rucola und Parmesan

Patate fritte* 6

French Fries
Pommes frites

For the kids

BABY MENÙ

Maccheroncini al pomodoro / Ragù / in bianco 9

Tomato pasta / meatsauce / plain
Pasta mit Tomaten / Fleischsauce / Weiß



Tortellini panna e prosciutto o burro e salvia 9

Tortellini cream and ham or butter and sage
Tortellini mit Sahne und Schinken oder Butter und Salbei



Cotoletta di pollo con patate fritte* 13

Chicken schnitzel with Frenchfries
Schnitzel mit Pommes frites



Würstel alla griglia con patate fritte* 11

Würstel with Frenchfries
Würstel mit Pommes frites

Pizza Topolino   9

Pomodoro, fior di latte, patate fritte* e würstel
Tomato, mozzarella, French fries and würstel
Tomate, Mozzarella, Pommes Frite und Würstel

Pizza Minnie   8,5

Pomodoro, fior di latte e patate fritte*
Tomato, mozzarella and French fries
Tomate, Mozzarella und Pommes Frites

Our Pizzas

LE NOSTRE PIZZE

“La pizza, il vanto dell’Italia” -
“Pizza, the pride of Italy”



ANCHE SENZA GLUTINE
ALSO AVAILABLE GLUTEN-FREE
AUCH GLUTENFREI ERHÄLTICH

+3,5

Il nostro impasto - Our dough

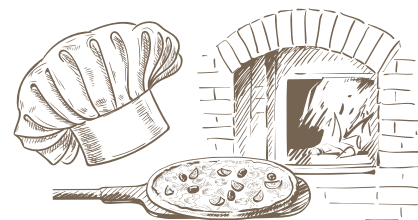
Il nostro impasto è fatto con farina di tipo 1, ricca di fibre e sali minerali. La particolarità delle farine di tipo 1 è soprattutto il germe di grano che rende la farina più leggera e più croccante, donandogli un sentore di pane. La sua lievitazione varia a secondo della giornata e non supera mai le 36 ore, essendo una farina piena di agenti lievitanti non ha bisogno di grandi quantità di lieviti aggiunti, per questo il nostro impasto risulta molto leggero rispetto ad altri e affronta una lievitazione più naturale.

Our dough is made with type 1 flour, rich in fiber and mineral salts. The peculiarity of type 1 flours is above all the wheat germ which makes the flour lighter and more crunchy, giving it a hint of bread. Its leavening varies according to the day and never exceeds 36 hours, being a flour full of leavening agents it does not need large quantities of added yeasts, which is why our dough is very light compared to others and faces a more natural leavening.



Special pizzas

PIZZE NUOVI SAPORI



LO CHEF CONSIGLIA:

CHEF'S RECOMMENDATIONS

San Mattia

Pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo e burrata pugliese I.G.P.

Tomato, fior di latte, raw ham and burrata pugliese I.G.P.

Tomate, Fior di latte, Roher Schinken und Burrata Pugliese I.G.P.

15

Bolide

Pomodoro, fior di latte, speck in cottura, salamino, burrata pugliese I.G.P. e cipolla caramellata

Tomato, fior di latte speck, salami, burrata pugliese I.G.P. and caramellized onion

Tomate, Fior di latte, Speck, Salami, Burrata Pugliese I.G.P. und karamellisierte Zwiebeln

16

San Matteo

Pomodoro, fior di latte, funghi freschi, gorgonzola, salsiccia dolce e prosciutto crudo

Tomato, fior di latte, fresh mushrooms, gorgonzola, sweet sausage and raw ham

Tomate, Fior di latte, frische Pilze, Gorgonzola, süße Wurst und Roher Schinken

16

Tartufata

Pomodoro, fior di latte, salsa al tartufo, prosciutto crudo e tartufo del Monte Baldo

Tomato, fior di latte, truffle, raw ham and fresh truffle from Monte Baldo

Tomate, Fior di latte, Trüffel, Roher Schinken und frische Trüffel vom Monte Baldo

18

Frutti di mare

Pomodoro, cozze, gamberi, scampi*, calamari* e capesante*

Tomato, mussels, prawns, scampi, squid and scallops

Tomate, Muscheln, Garnelen, Scampi, Tintenfisch und Jakobsmuscheln

20

Parmigiana

Pomodoro, fior di latte, melanzane fritte, basilico e grana

Tomato, fior di latte, fried eggplant, basil and Parmesan

Tomate, Fior di latte, gebratene Aubergine, Basilikum und Parmesan

16



Frutti di mare

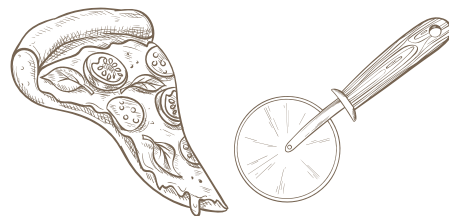
Pomodoro, cozze, gamberi, scampi*, calamari* e capesante*

Tomato, mussels, prawns, scampi, squid and scallops

Tomate, Muscheln, Garnelen, Scampi, Tintenfisch und Jakobsmuscheln

Classic Italian Pizzas

PIZZE CLASSICHE



Margherita

Pomodoro, fior di latte e basilico

Tomato, fior di latte and basil

Tomate, Fior di latte und Basilikum

9

Marinara

Pomodoro, aglio fresco e origano

Tomato, fresh garlic, and organ

Tomate, frischer Knoblauch und Origan

8

Prosciutto cotto

Pomodoro, fior di latte e prosciutto cotto

Tomato, fior di latte and baked ham

Tomate, Fior di latte und gebackener Schinken

11

Prosciutto e funghi

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto e funghi freschi

Tomato, fior di latte, baked ham and fresh mushrooms

Tomaten, Fior di latte, gebackener Schinken und frische Pilze

12

Salamino piccante

Pomodoro, fior di latte e salamino piccante

Tomato, fior di latte and spicy salami

Tomate, Fior di latte und scharfe Salami

12

Vegetariana

Pomodoro, fior di latte e verdure

Tomato, fior di latte and seasonal vegetables

Tomaten, Fior di latte und Gemüse der Saison

12

Wüstel

Pomodoro, fior di latte e wüstel

Tomato, fior di latte and wüstel

Tomate, Fior di latte und Würstel

10,5























Quattro stagioni

Pomodoro, fior di latte, prosciutto, funghi freschi, carciofi e olive taggiasche

Tomato, fior di latte, ham, fresh mushrooms, artichokes and taggiasche olives

Tomaten, Fior di latte, Schinken, frische Pilze, Artischocken und Taggiasche-Oliven

14

<p>Capricciosa  </p> <p>Pomodoro, fior di latte, prosciutto, funghi freschi, carciofi, capperi e olive</p> <p><i>Tomato, fior di latte, ham, fresh mushrooms, artichokes, capers and olives</i> <i>Tomaten, Fior di latte, Schinken, frische Pilze, Artischocken, Kapern und Oliven</i></p>	15
<p>Regina D.O.P.  </p> <p>Pomodoro, pomodorini, bufala e olio al basilico</p> <p><i>Tomato, tomatoes, bufala and basil oil</i> <i>Tomate, Tomaten, Bufala und Basilikumöl</i></p>	12
<p>Calzone  </p> <p>Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto e ricotta</p> <p><i>Tomato, mozzarella, cooked ham and ricotta</i> <i>Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken und Ricotta</i></p>	13
<p>Cinque formaggi  </p> <p>Fior di latte, ricotta, gorgonzola, grana in cottura e formaggio spalmabile</p> <p><i>Mozzarella, ricotta di bufala, gorgonzola, Parmesan in cooking and spreadable cheese</i> <i>Mozzarella, Ricotta di Bufala, Gorgonzola, Parmesan in der Küche und streichfähiger Käse</i></p>	13
<p>Crudo  </p> <p>Pomodoro, fior di latte e prosciutto crudo</p> <p><i>Tomato, fior di latte and Raw ham</i> <i>Tomaten, Fior di latte und Rohschinken</i></p>	13
<p>Tonno e cipolla   </p> <p>Pomodoro, fior di latte, tonno e cipolla rossa</p> <p><i>Tomato, fior di latte, tuna and Red onion</i> <i>Tomaten, Fior di latte, Tunfisch und Rothe-Zwiebeln</i></p>	13
<p>Amatriciana  </p> <p>Pomodoro, fior di latte, guanciale croccante, cipolla caramellata e pecorino</p> <p><i>Tomato, fior di latte, crispy bacon, caramelized onion and pecorino</i> <i>Tomaten, Fior di latte, knuspriger Speck, karamellisierte Zwiebeln und Pecorino</i></p>	13
<p>Diavola 2.0  </p> <p>Pomodoro, fior di latte, nduja, salamino piccante e salsa al basilico</p> <p><i>Tomato, fior di latte, nduja, spicy salami and basil sauce</i> <i>Tomaten, Fior di latte, Nduja, würzige Salami Basilikumsauce</i></p>	15
<p>Estate  </p> <p>Pomodoro, rucola, pomodorini, burrata pugliese I.G.P. e olio al basilico</p> <p><i>Tomato, rocket, cherry tomatoes, burrata pugliese I.G.P. and basil oil</i> <i>Tomaten, Rauke, Kirschtomaten, Burrata Pugliese I.G.P. und Basilikumöl</i></p>	13
<p>Napoletana   </p> <p>Pomodoro, fior di latte, capperi, alici del Mar Cantabrico, origano e basilico</p> <p><i>Tomato, fior di latte, capers, cantabrian sea anchovies, oregano and basil</i> <i>Tomaten, Fior di latte, Kapern, Sardellen aus dem Kantabrischen Meer, Oregano und Basilikum</i></p>	13,5



Estate

Pomodoro, rucola, pomodorini, burrata pugliese I.G.P. e olio al basilico

Tomato, rocket, cherry tomatoes, burrata pugliese I.G.P. and basil oil

Tomaten, Rauke, Kirschtomaten, Burrata Pugliese I.G.P. und Basilikumöl

Dunks

SCHIACCIATE

Pizza schiacciata: thin and crispy pizza base, baked and filled as desired.

Pizza-Schiacciata: dünner, knuspriger Pizzaboden, gebacken und nach Wunsch gefüllt.

Schiacciata semplice 🌾

7

Olio, sale e origano

Oil, salt and oregano

Öl, Salz und Oregano

Pugliese 🌾 🍷

14

Prosciutto crudo, burrata pugliese I.G.P., olio e origano

Raw ham, burrata pugliese I.G.P., oil and oregano

Roher Schinken, Burrata Pugliese I.G.P., Öl und Oregano

Cantabrica 🌾 🍷 🐟

14,5

Burrata pugliese I.G.P., cipolla caramellata e acciughe del Cantabrico

Burrata pugliese I.G.P., caramelized onion and Cantabrian anchovy

Burrata Pugliese I.G.P., karamellierte Zwiebeln und kantabrische Sardellen



Drinks

BEVANDE



Acqua frizzante 0,70lt **S.PELLEGRINO**

Sparkling water / kohlensäurehaltiges Wasser

4

Acqua naturale 0,70lt

Natural water / Natürliches Wasser



4

Bibite in lattina 0,33lt

Coca Cola, Coca Cola Zero, Coca Cola 000, Fanta, Sprite, The Limone (Ice tea Lemon), The Pesca (Ice tea Peach), Lemonsoda, Tonica, Chinotto, Cedrata

4

Redbull 0,25lt

5

Succo di frutta 0,25lt

Fruit juice / Fruchtsaft

5

Apfel Schorle

5,5

Spetzi

5,5

Crodino, San Bitter, Gingerino

5

Campari Soda

6

APEROL
1919

Aperol Spritz



9

Big Spritz

12

Campari Spritz **CAMPARI**

9

Martini Spritz **MARTINI**

9

Sarti Spritz

9

Spritz Bianco

7,5

Hugo

9

Limoncello Spritz

10

Lambrusco Spritz

9

Wine on tap

VINO DELLA CASA

Vino Rosso / Bianco Frizzante

Red Wine / Sparkling Wine

Rotwein / Sekt

1/2lt

1lt

10

15



Our wine cellar

LA NOSTRA CANTINA VINI

Qualità da tutta Italia



VINI BIANCHI - WHITE WINES

Bicch. *0,50lt* *Bott.*



Custozza D.O.C. Roccolo del Lago
Veneto

4 16 22



Soave Classico D.O.C. Farina
Veneto

4 16 22



Soave Classico D.O.C. Pieropan
Veneto

5,5 22 28



Lugana D.O.C. Farina
Veneto

4,2 16 22



Pinot Grigio D.O.C. Tenute Arnaces
Veneto

5,5 22 28



Lugana D.O.C. Brolettino Cà dei Frati
Veneto / Lombardia

35



Lugana D.O.C. I Frati Cà dei Frati
Veneto / Lombardia

30



Garda D.O.C. Chardonnay Villa Cordevigo
Veneto

4,5 16 24

Bicch. 0,50lt Bott.



Veneto I.G.T. San Vincenzo Anselmi
Veneto

30



Lugana Otella
Veneto

30



Lugana Santa Cristina Zenato
Veneto

30



Cæles Grillo BIO Firriato
Sicilia

35



Gewürztraminer Franz Haas
Trentino Alto Adige

32

VINI ROSATI – ROSE WINES



Bardolino Chiaretto D.O.C. Casetto
Veneto

4

16

22



Rosè Spumante Roccolè Roccolo del Lago
Veneto

23



Rosa dei Frati Cà dei Frati
Veneto

31



VINI ROSSI – RED WINES

Bicch. *0,50lt* *Bott.*



Bardolino Classico D.O.C. Casetto
Veneto

4 16 22



Valpolicella Classico D.O.C. Begali
Veneto

5,5 19 25



Valpolicella Ripasso D.O.C. Begali
Veneto

6,5 24 30



**Amarone della Valpolicella
Classico D.O.C.G. Begali**
Veneto

75



Barolo D.O.C.G. Massolino
Piemonte

180



Lambrusco Otello Ceci
Emilia Romagna

5,5 22 28

VINI DOLCI – SWEET WINES



**Recioto della Valpolicella Classico
Begali**
Veneto

8 35



**Passito di Pantelleria Ben Ryè
Donnafugata**
Sicilia

10 45



BOLLICINE - SPARKLING WINES

	<i>Bicch.</i>	<i>0,50lt</i>	<i>Bott.</i>
 Millesimato Conti di Campiano Veneto	4		
 Valdo Prosecco Superiore D.O.C.G. Brut - Cuvée di Boj Veneto	5		22
 Franciacorta D.O.C.G Muratori Veneto	7,5		35
 Franciacorta D.O.C.G. Bellavista Lombardia			55
 Franciacorta D.O.C.G. Cà del Bosco Lombardia			60
 Trento D.O.C. Perlè Ferrari Alto Adige - 2017			70
 Trento D.O.C. Riserva Lunelli Ferrari Alto Adige - 2012			95
 Trento D.O.C. Maximum Brut Blanc de Blancs Ferrari Alto Adige - 2021			65



Our brewery

LA NOSTRA BIRRERIA

Dal luppolo fino in tavola

ALLA SPINA - DRAFT BEER

Birra alla spina

Blonde beer on tap

Blondes Bier vom Fass

Radler / Diesel / Panachè

medium large

7 13

7 13



IN BOTTIGLIA - BOTTLED BEER



Augustiner Edelstoff 50cl

6,5



Augustiner Helles 50cl

6,5



Leikeim Kellerbier 50cl

6,5



Franziskaner Weiss 50cl

6,5



Raffo 33cl

5



Beck's 33cl

4,5



Moretti 33cl

5



Messina "Cristalli di Sale" 33cl

5



Ichnusa non filtrata 33cl

5



Corona 33cl

6



Corona analcolica 33cl - **Alkoholfrei**

5,5



Franziskaner Weiss 50cl - **Alkoholfrei**

6,5



Peroni senza glutine 33cl



5

Allergeni

ALLERGENS



- CEREALI CONTENENTI GLUTINE COME GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT

Cereals containing gluten such as wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut



- CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI

Crustaceans and products thereof



- UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA

Eggs and products thereof



- PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE

Fish and products thereof



- ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI

Peanuts and products thereof



- SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA

Soya and products thereof



- LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE

Milk and products thereof



- FRUTTA A GUSCIO COME MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI E I LORO PRODOTTI

Nuts such as almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios and their products



- SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO

Celery and products thereof



- SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE

Mustard and products thereof



- SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO

Sesame seeds and products thereof



- LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI

Lupins and products thereof



- MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

Molluscs and products thereof

TI ASPETTIAMO NEI NOSTRI LOCALI

WE ARE WAITING FOR YOU IN OUR LOCALS



“Lem” Food & Lounge

Via Archimede, 4
S. Martino Buon Albergo - Verona (VR)
045 117 6874



Ristorante

“S.Matteo Church”

Vicolo S.Matteo, 4
Verona (VR)
045 800 4538



Ristorante “La Griglia”

Via Don Dino Battaglia, 10
Pedemonte (VR)
045 245 6965



“Victory” Lounge Bar

Via Sardegna, 1/d
San massimo All' Adige - Verona (VR)
045 890 4770

TI ASPETTIAMO NEI NOSTRI LOCALI

WE ARE WAITING FOR YOU IN OUR LOCALS



Rifugio “Chierego”

Cima Costabella - 1911 mt Monte Baldo

Brenzone sul Garda (VR)

www.rifugiochierego.it

info@rifugiochierego.it

045 245 7599



Ristorante Pizzeria

“Cà Morel”

Via Cà Morel

Marciaga (VR)

info@camorelmarciaga.com

045 627 9046



Hotel

“Bella Peschiera”

Via Milano, 42

Peschiera del Garda (VR)

045 755 2408



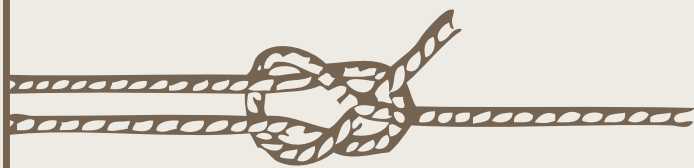
FREE 

LASCIA QUI
UNA TUA RECENSIONE



*Hinterlassen Sie hier Ihre Bewertung
Leave your review here*

ARRIVEDERCI



Ristorante Pizzeria
del Porto
TORRI DEL BENAGO

