la ROCCA

radici sul lago. anima mediterranea.

La Rocca nasce nel cuore di *Peschiera del Garda*.
Il suo simbolo prende ispirazione dalla stella bastionata della fortezza veneziana, reinterpretata come una maiolica mediterranea: un segno che unisce storia, luogo e identità.

Gli archi che attraversano il canale davanti al ristorante diventano un ponte tra due mondi: il lago e il mare, il Nord e il Sud, Peschiera e il Mediterraneo.

Radici sul lago. Anima mediterranea.

Una cucina che nasce qui, ma guarda al sole, al pesce, agli agrumi e alla tradizione del Sud.

La Rocca is born in the heart of *Peschiera del Garda*.
Its symbol is inspired by the bastioned star of the Venetian fortress, reinterpreted as a Mediterranean majolica: a sign that brings together history, place, and identity.

The arches that cross the canal in front of the restaurant become a bridge between two worlds: the lake and the sea, the North and the South, Peschiera and the Mediterranean.

Radici sul lago. Anima mediterranea.

A cuisine that is born here, but looks toward the sun, fish, citrus fruits, and the traditions of the South.

RISTORANTE . PIZZERIA . IMPASTO NAPOLETANO
Wi-fi: TIM-23034401 | Password Wi-fi: laroccapeschieradelgarda
IG: laroccapeschiera | www.laroccapeschiera.com

ALLERGENI

ALLERGENE ● ALLERGENS
ALLERGÈNES ● АЛЛЕРГЕНЫ

Estratto Allegato II. Reg. (UE) 1169/2011. Nota del Ministero della Salute n.3674 del 06.02.2015.
Elenco sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze.

1 Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
2 Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3 Uova e prodotti a base di uova.
4 Pesce e prodotti a base di pesce. (Tranne gelatina o colla di pesce...)
5 Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6 Soia e prodotti a base di soia.
7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
8 Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci, (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti.
9 Sedano e prodotti a base di sedano.
10 Senape e prodotti a base di senape.
11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO 2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13 Lupini e prodotti a base di lupini.
14 Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Tutte le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie ed intolleranze nelle nostre preparazioni sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

Gli ingredienti utilizzati presso la nostra attività sono naturali e genuini e scelti secondo la nostra esperienza per dare la massima qualità e bontà al nostro prodotto.

NON SI FANNO CONTI SEPARATI
NO SEPARATE BILLS

COPERTO RISTORANTE € 2,50
Gedeck fur Restaurant ● Restaurant Cover ● Couvert de Restaurant ● Сервировка

SENZA GLUTINE € 5,00
Glutenfrei ● Gluten free ● Sans gluten ● без глютена

In questo locale in base alla disponibilità del mercato si servono prodotti freschi e/o surgelati.

In diesem Restaurant können die Zutaten je nach dem Markt entweder frisch und/oder tiefgekühlt sein.
In this restaurant fresh and/or frozen products are used depending on market availability.
Dans ce restaurant, selon la disponibilité du marché, les produits peuvent être frais et/ou congelés
В этом ресторане, мы служим свежие и / или заморожены, в зависимости от наличия на рынке

ANTIPASTI

VORSPEISEN ● HORS D'OEUVRES
HORS D'ŒUVRE ● ЗАКУСКИ

CRUDITÈ DI MARE (2 - 14) — € 38,00
2 pezzi di: ostriche, gamberi rossi, scampi, cannolicchi
Rohe meeresfrüchte - 2 stücke von: austern, rote gGarnelen, große gGarnelen, cannolicchi
Raw seafood - 2 pieces of: oysters, red shrimp, langoustines, cannolicchi
Fruits de mer crus - 2 morceaux de: huîtres, crevettes rouges, langoustines, palourdes
Сырые морепродукты - 2 штуки: устрицы, красные креветки,
креветки с чесночным соусом, бритва моллюсков

TRITTICO DI MARE (1 - 2 - 3 - 4 - 9 - 7) — € 25,00
Polipo all'insalata con sedano, polipetto al pomodoro, cocktail di gamberetti in salsa rosa, tonno, salmone affumicato su crostone di pane
Gemischte fischvorspeise, tintenfisch, thunfisch, geräucherter lachs, gGarnelen cocktail mit rosa soße
Octopus salad, tuna, smoked salmon, prawns cocktail with pink sauce
Tris de mer: salade de poulpe, thon, saumon fumé, cocktail de crevettes à la sauce rose
Морское трито: рыбное ассорти, салат из осьминога, копчёный лосось, тунец, руккола,
коктейль из креветок в розовом соусе

POLIPO ALLA GRIGLIA SU LETTO DI PURÈ DI PATATE ACCOMPAGNATO DA SCAROLA E OLIVE (1 - 4) — € 25,00
Gegrillter Oktopus aus Kartoffelpüree, begleitet von Eskariol und Oliven
Grilled octopus on mashed potatoes accompanied by escarole and olives
Poulpe grillé sur un lit de purée de pommes de terre accompagné de scarole et d'olives
Осьминог на гриле на ложе из картофельного пюре в сопровождении эскаролы и оливок

ZUPPETTA DI COZZE E VONGOLE ALLA MARINARA (1 - 14) — € 22,00
Suppe mit miesmuscheln und venusmuscheln nach "Marinara" Art
Clams and mussels in "Marinara" soup
Moules et palourdes à la marinara
Суп флотский из мидий и моллюсков

POLIPETTO ALL'AMALFITANA AFFOGATO AL POMODORO (1 - 4) — € 22,00
Kleine tintenfish nach "Amalfitana" Art mit tomatensauce
Small octopus in "Amalfitana" style with tomato sauce
Petit poulpe noyé dans la sauce tomate à l'amalfitaine
Осьминожек, приготовленный в томатном соусе по-амальфитански

COCKTAIL DI GAMBERETTI IN SALSA ROSA (2 - 3) — € 22,00
GGarnelen cocktail mit rosa soße / Prawns cocktail with pink sauce
Cocktail de crevettes à la sauce rose / Коктейль из креветок в розовом соусе

VITELLO TONNATO (3 - 4) — € 22,00
Kalbfleisch mit thunfischsauce / Veal with tuna sauce
Veau couverts par la sauce ton / Вителло и сальса тунец

CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E SCAGLIE DI PARMIGIANO (7) — € 21,00
Rindercarpaccio (parmesan und Rauke) / Beef Carpaccio (parmesan and rocket)
Carpaccio de boeuf (parmesan et roquette) / Карпаччо из говядины с рукколой и сыром пармезан

CRUDO DI PARMA E MELONE (7) — € 20,00
"Parma" schinken mit melone / "Parma" ham and melon
Jambon de Parme et melon / Пармская ветчина с дыней

CRUDO DI PARMA E MOZZARELLA CON LATTE DI BUFALA (7) — € 20,00
"Parma" schinken mit büffel mozzarella / "Parma" ham and Buffalo Mozzarella
Jambon de Parme et mozzarella de bufflonne / Пармская ветчина с моцареллой

CAPRESE MOZZARELLA CON LATTE DI BUFALA (7) — € 20,00
Caprese (tomaten-und büffel mozzarella - salat)
Caprese (tomatoes and buffalo mozzarella salad)
Caprese (salade de tomates à la mozzarella de bufflonne)
Капрезе (помидоры, моццарелла из молока буйволиц салат)

AFFETTATO MISTO (7) — € 20,00
Gemischter Aufschnitt / Cold cuts / Assiette de charcuterie / Мясное ассорти

PASTE FRESCHE

HAUSGEMACHTE TEIGGERICHTE ● HOME MADE PASTE COURTS
PATES FRAICHES ● СВЕЖИЕ МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ

SCIALATIELLI CON VONGOLE E FRIARIELLI NAPOLETANI (1 - 3 - 14) **€ 21,00**
Scialatielli mit venusmuscheln und friarielli* neapolitanischen der
*friarielli ist ein typisch neapolitanische Brokkoli
Scialatielli with clams and friarielli* Neapolitan the *friarielli is a typical Neapolitan broccoli
Scialatielli aux palourdes et le friarielli* napolitain le *friarielli est un brocoli typiquement napolitain
Шалатьелли (короткая лапша ручной работы) с моллюсками и брокколи неаполитанский

SCIALATIELLI CON CODE DI GAMBERI, PUNTE DI ASPARAGI E POMODORINI (1 - 2 - 3) **€ 20,00**
Scialatielli mit gGarnelen, spargel und frischen tomaten
Scialatielli with prawns, asparagus and fresh tomatoes
Scialatielli avec gambas, pointes d'asperges et petites tomates
Шалатьелли (короткая лапша ручной работы) с креветками, спаржей и помидорами черри

GNOCCHETTI ALLE MELANZANE, POMODORINI E PROVOLA AFFUMICATA (1 - 3 - 7) **€ 19,00**
Gnocchetti mit auberginen, frischen tomaten und provola (Käse)
Gnocchetti with aubergnes, fresh tomatoes and provola (cheese)
Gnocchetti aux aubergnes, tomates cerises et provola fumé (fromage)
Клецки с баклажанами, помидорами и копчёным сыром

GNOCCHETTI CON GORGONZOLA E NOCI (1 - 3 - 8) **€ 19,00**
Gnocchetti mit gorgonzola und walnűsse
Gnocchetti with gorgonzola and walnuts
Gnocchetti aux gorgonzola et noix
Клёцки с сыром горгонзолой и грецкими орехами

SCIALATIELLI ALLO SCOGLIO (1 - 2 - 3 - 4 - 14) **€ 21,00**
Scialatielli mit Meeresfrűchten
Seafood Scialatielli
Scialatielli aux fruits de mer
Шалатьелли (короткая лапша ручной работы) с морепродуктами

PRIMI PIATTI

ERSTER GANG ● FIRST COURSES
PREMIERS PLATS ● ПЕРВЫЕ КУРСЫ

PACCHERI DI GRAGNANO CON ARAGOSTA E POMODORINI DEL PIENNOLO DEL VESUVIO (1 - 2 - 4) — € 29,00
Paccheri di Gragnano mit Hummer und Piennolo-Tomaten vom Vesuv
Paccheri di Gragnano with lobster and Vesuvius piennolo tomatoes
Paccheri di Gragnano avec homard et tomates piennolo du Vésuve
Паккери ди Граньяно с омаром и помидорами Везувий пиньоло

CALAMARATA DELLA CASA (1 - 2 - 4 - 14) — € 20,00
Porcini, pesto, pomodorini e frutti di mare
Calamarata mit steinpilzen, pesto, frischen tomaten und Meeresfrűchten
Calamarata with boletus mushrooms, pesto, fresh tomatoes and seafood
Calamarata avec cépes, pesto, tomates cerises et fruits de mer
Calamarata: белыми, песто, помидорами и морепродуктов

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO (1 - 2 - 4 - 14) — € 20,00
Spaghetti mit Meeresfrűchten / Seafood spaghetti
Spaghetti aux fruits de mer / Спагетти с морепродуктами

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI (1 - 14) — € 21,00
Spaghetti mit Venusmuscheln / Spaghetti with clams
Spaghetti aux clovisses / Спагетти с моллюсками

SPAGHETTI AGLI SCAMPI (1 - 2) — € 20,00
Spaghetti mit shrimps
Spaghetti with shrimps
Spaghetti aux langoustines
Спагетти с креветками

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE (2 - 4 - 7 - 14) — € 21,00
Risotto mit Meeresfruchten
Seafood risotto
Risotto aux fruits de mer
Ризотто с морепродуктами

RISOTTO GAMBERI, ZUCCHINE E AGRUMI (2 - 7) — € 20,00
“Sorrento citrus risotto” with zucchini, shrimp and lemons
“Sorrento zitrusrisotto” mit zucchini, Garnelen und zitronen
“Sorrento risotto aux agrumes” avec des courgettes, des crevettes et des citrons
Sorrento цитрусовых Ризотто с цуккини, креветки и лимоны

SPAGHETTI AL POMODORO E BASILICO (1) — € 15,00
Spaghetti mit tomatensauce und basilikum oder mit knoblauch, Öl und chilischoten
Spaghetti with tomatoes and basil or garlic, oil and chili pepper
Spaghetti à la tomate et basilic ou ail, huile et piment
Спагетти с помидорами и базиликом

PENNE ALL'ARRABBIATA (1) — € 15,00
Nudel nach Arrabbiata
Macaroni arrabbiata style
Penne à l'arrabbiata (avec piment)
Паста all'arrabbiata

PENNE AL RAGÙ (1 - 9) — € 15,00
Nudel nach Ragout
Macaroni meat sauce
Penne à la sauce Bolognese
Паста с мясным соусом

SPAGHETTI ALLA CARBONARA (1 - 3 - 7) — € 16,00
Spaghetti carbonara / Spaghetti carbonara
Spaghetti à la carbonara / Спагетти карбонара

LASAGNA (1 - 3 - 7 - 9) — € 16,00

TORTELLINI (1 - 3 - 7) — € 15,00

SECONDI DI PESCE

ZWEITER GANG-FISCHGERICHTE ● FISH SECOND COURSES
DEUXIÈMES PLATS DE POISSON ● ВТОРОЙ РЫБЫ

GRIGLIATA MISTA MARE (2 - 4 - 14) **€ 33,00**
Gemischter Meeresfisch vom grill
Mixed grilled seafood
Grillade mêlée de poissons de mer
Морепродукты на гриле

FRITTO MISTO DI MARE (1 - 2 - 4) **€ 27,00**
Frittierte gemischte meerfrűchte
Mixed fried seafood
Fritture variée de poissons
Жареные морепродукты

FRITTO DI CALAMARI (1 - 4) **€ 24,00**
Frittierte tintenfische
Fried squids
Fritture calamars
Жареные кальмары

TROTA SALMONATA ALLA GRIGLIA (600 GR.) (4) **€ 22,00**
Gegrillte lachsfröhne
Grilled salmon trout
Truite saumon grillée
Жареный лосось/форель

BRANZINO ALLA GRIGLIA (600 GR.) (4) **€ 26,00**
Gegrillter Seebarsch
Grilled bass
Bar à la grille
Окунь на гриле

ORATA ALLA GRIGLIA (600 GR.) (4) **€ 26,00**
Gegrillt goldbrasse
Grilled sea bream
Dorade à la grille
Морская рыба “дората” на гриле

GRIGLIATA MISTA DI PESCE DI LAGO (4) **€ 28,00**
Gemischter Grill von Seefischen
Mixed grill of lake fish
Grillade de poissons de lac
Микс-гриль из озерной рыбы

ZUPPA DI PESCE (2 - 4 - 14) **€ 30,00**
Fischsuppe
Fish soup
Chaudrée
Чаудер

SECONDI DI CARNE

FLEISH ● MEAT
VIANDE ● МЯСНЫЕ БЛЮДА

FILETTO DI MANZO ALLA BRACE — € 30,00
Rinderfilet vom grill
Fillet of beef grilled
Filet de boeuf à la grille
Филе говядины на гриле

TAGLIATA DI MANZO SU RUCOLA E SCAGLIE DI PARMIGIANO (7) — € 23,00
Geschnittenrindfleisch mit rauke und parmesan
Cut of beef with rocket and parmesan cheese
Tranches de filet de boeuf sur lit de roquette et parmesan
Ломтики говядины на рукколой и пармезаном

SCALOPPINE AI FUNGHI PORCINI (7) — € 20,00
Schweineschnitzel mit steinpilzen
Pork escalope with mushrooms
Escalope aux cépes
Эскалоп с белыми грибами

GRIGLIATA MISTA DI CARNE — € 23,00
Gemischtes fleisch vom grill
Mixed grilled meat courts
Grillade de viandes
Смешанный мясо на гриле

COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA (500 GR.) — € 25,00
Entrecote vom grill
Grilled sirloin steak
Entrecote à la grille
Стейк на гриле

COTOLETTA ALLA MILANESE DI POLLO (300 GR.) (1 - 3) — € 16,00
Paniertes schweineschnitzel
Breaded chicken cutlet
Escalope à la milanese
Шницель

HAMBURGER DI CHIANINA CON PATATE FRITTE (11) — € 18,00
Chianina-Burger mit Pommes frites
Chianina burger with fries
Burger Chianina avec frites
Бургер Chianina с картофелем фри

INSALATONE

GROSSE SALADE ● BIG SALADS
GRANDES SALADES ● БОЛЬШИЕ САЛАТЫ

INSALATONA "DELIZIOSA" (2 - 7) — € 16,00
Lattuga, pomodoro, mozzarella con latte di bufala e salmone
Kopfsalat, tomaten, bűffelmozzarella und Lachs
Lettuce, tomatoes, buffalo mozzarella and salmon
Laitue, tomates, mozzarella de bufflonne et saumon
Салат, помидоры, моццарелла из молока буйволиц и лосось

INSALATONA "SORRENTO" (4 - 7) — € 16,00
Lattuga, pomodoro, mozzarella con latte di bufala, tonno e olive
Kopfsalat, tomaten frische, bűffelmozzarella, thunfisch und oliven
Lettuce, tomatoes, buffalo mozzarella, tuna and olives
Laitue, tomates, mozzarella de bufflonne, thon et olives
Салат, помидоры, моццарелла из молока буйволиц, тунец и оливки

INSALATONA "MEDITERRANEA" (7) — € 16,00
Pomodorini, tonno, patate lesse, olive
Kirschtomaten, Thunfisch, gekochte Kartoffeln, Oliven
Cherry tomatoes, tinned tuna, boiled potatoes, olives
Tomates cerises, thon, pommes de terre bouillies, olives
Мини-помидоры, тунец, отварной картофель, оливки

CONTORNI

BEILAGE ● GARNISHES
GUARNITURES ● ГАРНИРИ

PATATINE FRITTE (11) — € 7,00
Pommes frites
French fried potatoes
Pommes frites
Жареная картошка

PATATE ARROSTO CON ROSMARINO — € 7,00
Rostkartoffeln mit Rosmarin
Roasted potatoes with rosemary
Pommes de terre roties au romarin
Печеный картофель с розмарином

CROCCHETTE DI PATATE (1) — € 7,00
Kartoffelkroketten
Potatoes croquettes
Pommes croquettes
Картофельные крокеты

INSALATA MISTA — € 7,00
Gemischter Salat
Mixed salad
Salade mêlée
Смешанный салат

VERDURE DI STAGIONE ALLA GRIGLIA — € 7,00
Gegrilltes Gemuse
Grilled vegetables
Légumes grillés
Овощи-гриль

SPINACI — € 7,00
Spinat
Spinach
Epinards
Шпинат

PATATE LESSE — € 7,00
Salzkartoffeln
Boiled potatoes
Pommes de terre bouillies
Вареный картофель

LE PIZZE

DIE PIZZEN ● THE PIZZAS
LES PIZZAS ● ПИЦЦЫ

MARINARA (1) — € 9,00
Pomodoro, aglio, origano
Tomaten, knoblauch, origano
Tomato, garlic, oregano
Tomate, ail, origan
Помидоры, чеснок, орегано

MARGHERITA (1 - 7) — € 9,50
Pomodoro, mozzarella
Tomaten, mozzarella
Tomato, mozzarella cheese
Tomate, mozzarella
Помидоры, сыр моцарелла

NAPOLETANA (1 - 4 - 7) — € 10,50
Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano
Tomaten, mozzarella, sardellen, origano
Tomato, mozzarella cheese, anchovies, oregano
Tomate, mozzarella, anchois, origan
Помидоры, сыр моцарелла, анчоусы, орегано

ROMANA (1 - 4 - 7) — € 10,50
Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi origano
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Origano
Tomato, mozzarella cheese, anchovies, capers, oregano
Tomate, mozzarella, anchois, capres, origan
Помидоры, сыр моцарелла, анчоусы, каперсы, орегано

FUNGHI (1 - 7) — € 10,50
Pomodoro, mozzarella, funghi
Tomaten, Mozzarella, Pilze
Tomato, mozzarella cheese, mushrooms
Tomate, mozzarella, champignons
Помидоры, сыр моцарелла, грибы

PROSCIUTTO (1 - 7) — € 10,50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto
Tomaten, mozzarella, gekochter schinken
Tomato, mozzarella cheese, cooked ham
Tomate, mozzarella, jambon cuit
Помидоры, сыр моцарелла, ветчина

CAPRICCIOSA (1 - 7) — € 13,00
Pomodoro, mozzarella, carciofi, prosciutto, funghi, olive
Tomaten, mozzarella, pilze, schinken, artischocken, oliven
Tomato, mozzarella cheese, mushrooms, ham, artichokes, olives
Tomate, mozzarella, champignons, jambon, artichauts, olives
Помидор, моцарелла, артишоки, ветчина, грибы, оливки

TREVISANA (1 - 7) — € 12,00
Pomodoro, mozzarella, radicchio, gorgonzola
Tomaten, mozzarella, radicchio, gorgonzola-Blauschimmelkase
Tomato, mozzarella cheese, red-leaved, chicory, gorgonzola blue cheese
Tomate, mozzarella, chicorée rouge, fromage persillé gorgonzola
Помидоры, сыр моцарелла, радиккио, горгонзола

IMPASTO SENZA GLUTINE — € 5,00
Glutenfreier Teig • Gluten-free dough • Pâte sans gluten • Безглютеновое тесто

Tutte le nostre pizze sono preparate con mozzarella "fiordilatte" • Alle unsere Pizzen werden mit Mozzarella "fiordilatte" zubereitet
All our pizzas are prepared with mozzarella "fiordilatte" • Toutes nos pizzas sont préparées avec mozzarella "fiordilatte"
Все наши пиццы готовятся с моцарелла "fiordilatte"

LE PIZZE

DIE PIZZEN ● THE PIZZAS
LES PIZZAS ● ПИЦЦЫ

PROSCIUTTO E FUNGHI (1 - 7) — € 11,50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi
Tomaten, mozzarella, schinken, pilze
Tomato, mozzarella cheese, ham, mushrooms
Tomate, mozzarella, jambon, champignons
Помидоры, сыр моцарелла, ветчина, грибы

SALAME DOLCE (1 - 7) — € 10,50
Pomodoro, mozzarella, salame dolce
Tomaten, mozzarella, milde salami
Tomato, mozzarella cheese, sweet sausage
Tomate, mozzarella, saucisson doux
Помидоры, сыр моцарелла, сладкий салями

VALTELLINESE (1 - 7) — € 13,50
Pomodorini, mozzarella, bresaola, rucola, grana
Frische kirschtomaten, mozzarella, bűndnerfleisch, rauke, parmesan
Fresh cherry tomatoes, mozzarella cheese, grisons air-dried beef, rocket, parmesan cheese
Tomates cerises fraiches, mozzarella, jambon, cru fumé, roquette, parmesan
Помидоры, сыр моцарелла, бресаола, руккола, пармезан

4 STAGIONI (1 - 7) — € 11,50
Pomodoro, mozzarella, carciofi, prosciutto, funghi
Tomaten, mozzarella, pilze, schinken, artschocken
Tomato mozzarella cheese, mushrooms, ham, artichokes
Tomate, mozzarella, champignons, jambon, artichauts
Помидоры, сыр моцарелла, артишоки, ветчина, грибы

DIAVOLA (1 - 7) — € 10,50
Pomodoro, mozzarella, salame piccante
Tomaten, mozzarella, pikante salami
Tomato, mozzarella cheese, spicy sausage
Tomate, mozzarella, saucisson piquant
Помидоры, сыр моцарелла, пряный салями

WURSTEL (1 - 7) — € 10,00
Pomodoro, mozzarella, wurstel
Tomaten, mozzarella, frankfurter wurstchen
Tomato, mozzarella cheese, frankfurtes
Tomate, mozzarella, saucisses de Francfort
Помидоры, сыр моцарелла, колбаса

TONNO E CIPOLLA (1 - 4 - 7) — € 11,00
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla
Tometen, mozzarella, thunfisch, zwiebeln
Tomato, mozzarella cheese, tuna, onions
Tomate, mozzarella, thon, oignons
Помидоры, сыр моцарелла, тунец, лук

BUFALINA (1 - 7) — € 12,50
Pomodoro, mozzarella con latte di bufala, basilico
Tomaten, frische bűffelmozzarella, basilikum
Tomato, buffalo mozzarella cheese, basilic
Tomate, mozzarella de bufflonne, basilic
Помидоры, моццарелла из молока буйволиц, помидоры черри базиликом

IMPASTO SENZA GLUTINE — € 5,00
Glutenfreier Teig • Gluten-free dough • Pâte sans gluten • Безглютеновое тесто

Tutte le nostre pizze sono preparate con mozzarella "fiordilatte" • Alle unsere Pizzen werden mit Mozzarella "fiordilatte" zubereitet
All our pizzas are prepared with mozzarella "fiordilatte" • Toutes nos pizzas sont préparées avec mozzarella "fiordilatte"
Все наши пиццы готовятся с моцарелла "fiordilatte"

LE PIZZE

DIE PIZZEN ● THE PIZZAS
LES PIZZAS ● ПИЦЦЫ

VENETA (1 - 7) — **€ 11,00**
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, cipolla
Tomaten, Mozzarella, Wurste, Zwiebeln
Tomato, mozzarella cheese, sausages, onions
Tomate, mozzarella, saucisses, oignons
Помидоры, сыр моцарелла, колбаса, лук

PUGLIESE (1 - 7) — **€ 10,00**
Pomodoro, mozzarella, cipolla
Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln
Tomato, mozzarella cheese, onions
Tomate, mozzarella, oignons
Помидоры, сыр моцарелла, лук

CALZONE (1 - 7) — **€ 11,00**
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze
Tomato, mozzarella cheese, ham, mushrooms
Tomate, mozzarella, jambon, champignons
Помидоры, сыр моцарелла, ветчина, грибы

CRUDO (1 - 7) — **€ 12,00**
Pomodoro, mozzarella, crudo di Parma
Tomaten, Mozzarella, Parma Schinken
Tomato, mozzarella cheese, Parma ham
Tomate, mozzarella, jambon cru de Parme
Помидоры, сыр моцарелла, сырье Парма

TONNO (1 - 4 - 7) — **€ 10,00**
Pomodoro, mozzarella, tonno
Tomaten, Mozzarella, Thunfish
Tomato, mozzarella cheese, tuna
Tomate, mozzarella, thon
Помидоры, сыр моцарелла, тунец

LA ROCCA (1 - 7) — **€ 14,00**
Pomodoro, mozzarella, funghi misti, salame piccante, gorgonzola, speck
Tomaten, Mozzarella, Gemischter Pilze, pikante Salami, Gorgonzola, Tiroler Speck
Tomato, mozzarella cheese, mix mushrooms, spicy sausage, gorgonzola, smoked raw ham
Tomate, mozzarella, mixte champignons, saucisson piquant, gorgonzola, jambon cru fumé
Помидоры, сыр моцарелла, грибы, салями, сыром Горгонзола, шпиг

CAMPANA (1 - 7) — **€ 12,50**
Pomodorini, mozzarella con latte di bufala, rucola
Frische Kirschtomate, frische Buffel Mozzarella, Rauke
Fresh cherry tomatoes, buffalo mozzarella cheese, rocket
Tomates cerises, mozzarella de bufflonne, roquette
Помидоры черри, буйволов моцарелла, руккола

ORTOLANA (1 - 7) — **€ 11,50**
Pomodoro, mozzarella, verdure fresche alla griglia
Tomaten, Mozzarella, frisches Gemuse vom grill
Tomato, mozzarella cheese, grilled fresh vegetables
Tomate, mozzarella, légumes frais grillés
Помидоры, сыр моцарелла, свежие овощи на гриле

IMPASTO SENZA GLUTINE — **€ 5,00**

Glutenfreier Teig • Gluten-free dough • Pâte sans gluten • Безглютеновое тесто

Tutte le nostre pizze sono preparate con mozzarella "fiordilatte" • Alle unsere Pizzen werden mit Mozzarella "fiordilatte" zubereitet
All our pizzas are prepared with mozzarella "fiordilatte" • Toutes nos pizzas sont préparées avec mozzarella "fiordilatte"
Все наши пиццы готовятся с моцарелла "fiordilatte"

LE PIZZE

DIE PIZZEN ● THE PIZZAS
LES PIZZAS ● ПИЦЦЫ

4 FORMAGGI (1 - 7) — € 12,50
Mozzarella, gorgonzola, fontina, parmigiano
Mozzarella, Gorgonzola-Blauschimmelkase, Parmesan, Fontina-Weichkase
Mozzarella cheese, gorgonzola lue cheese, parmesan cheese, fontina mild cheese
Mozzarella, gorgonzola, fontina, parmesan
Моцарелла, Горгонзола, фонтина, пармезан

FRUTTI DI MARE (1 - 4 - 7 - 14) — € 16,00
Pomodoro, mozzarella, frutti di mare
Tomaten, Mozzarella, Meeresfruchten
Tomato, mozzarella cheese, seafood
Tomate, mozzarella, fruits de mer
Помидоры, сыр моцарелла , морепродукты

MELANZANE (1 - 7) — € 11,50
Pomodoro, mozzarella, melanzane tagliate a funghetto, basilico
Tomate, Mozzarella, in Pilze geschnittene Aubergine, Basilikum
Tomato, mozzarella, typical aubergines “a funghetto”, basil
Tomate, mozzarella, aubergines coupées en champignons, basilic
Помидоры, сыр моцарелла, баклажаны кубиками жареные, базилик

RIPIENO (1 - 7) — € 14,00
con mozzarella Fiordilatte, scarola e olive
Gefüllt mit Fiordilatte-Mozzarella, Eskariol und Oliven
Stuffed with Fiordilatte mozzarella, escarole and olives
Farci de mozzarella Fiordilatte, de scarole et d’olives
Фаршированные моцареллой Fiordilatte, эскаролой и оливками

PIMONTESE (1 - 7) — € 14,00
Mozzarella, cima di rapa, salsiccia
Mozzarella, rűbe oberen, wurst
Mozzarella, turnit top and sausage
Mozzarella, dessus de navets, saucisses
Моцарелла, репа сверху, колбаса

PARMIGIANA (1 - 7) — € 13,00
Pomodoro, mozzarella con latte di bufala, melanzane fritte, spolverata di formaggio grana, basilico
Tomatensauce, Büffelmozzarella, gebratene Aubergine, Parmesan, Basilikum
Tomato sauce, buffalo mozzarella, fried aubergines, sprinkle of parmesan cheese, basil
Sauce tomate, mozzarella de buffle, aubergines frites, parsemées de parmesan, basilic
Помидоры, Буйвола моцарелла, жареные баклажаны, сыр пармезан, базилик

IMPASTO SENZA GLUTINE — € 5,00
Glutenfreier Teig • Gluten-free dough • Pâte sans gluten • Безглютеновое тесто

Tutte le nostre pizze sono preparate con mozzarella “fiordilatte“ • Alle unsere Pizzen werden mit Mozzarella “fiordilatte“ zubereitet
All our pizzas are prepared with mozzarella “fiordilatte“ • Toutes nos pizzas sont préparées avec mozzarella “fiordilatte“
Все наши пиццы готовятся с моцарелла “fiordilatte“

LE PIZZE SPECIALI

SPEZIALPIZZEN ● SPECIAL PIZZAS
PIZZAS SPÉCIALES ● ОСОБЫЕ ПИЦЦЫ

IL CAPPELLO DI TOTÒ (1 - 7) — € 16,00

Cordone ripieno di ricotta, mozzarella con latte di bufala, pomodorini gialli e rossi del Piennolo del Vesuvio, grana, basilico

Fűllung schnur ricotta, büffel mozzarella, gelbe Kirschtomaten und Piennolo tomato von neapolitan Vesuvio, parmesan, basilikum

Stuffing cord ricotta, buffalo mozzarella, yellow cherry tomatoes and Piennolo tomato from neapolitan Vesuvio, parmesan, basil

Periple fromage rempli, mozzarella de bufflonne, tomates cerises jaunes et tomates cerises du Piennolo du Vésuve, parmesan, basilic

Bead налолненный сыр, буйвола моцарелла, желтые помидоры черри, помидоры черри из “Piennolo Vesuvio“, пармезан, базилик

LA POPOLARE (1 - 7) — € 13,50

Provola affumicata, crema di pistacchio, mortadella

Geräucherter provola, pistaziencreme, mortadella
Smoked provola, pistachio cream, mortadella
Provola fumée, crème à la pistache, mortadella
Копченая провола, фисташковый крем, мортаделла

PIZZA REGINA (1 - 7) — € 13,50

Mozzarella con latte di bufala, pomodorini gialli e rossi del Piennolo del Vesuvio, basilico

Büffel mozzarella, gelbe Kirschtomaten und Piennolo tomato von neapolitan Vesuvio, basilikum
Buffalo mozzarella, yellow cherry tomatoes and Piennolo tomato from neapolitan Vesuvio, basil
Mozzarella de bufflonne, tomates cerises jaunes et tomates cerises du Piennolo du Vésuve, basilic
Буйвола моцарелла желтые помидоры черри, помидоры черри из “Piennolo Vesuvio“, базилик

LA SCARPETTA (1 - 7) — € 14,00

Mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto, pepe, ricotta, basilico, grana, mozzarella di bufala

Mozzarella, tomaten, gebackener schinken, pfeffer, hűttenkäse, basilikum, parmesan, mozzarella di bufala (käse)

Mozzarella cheese, tomato, baked ham, pepper, ricotta cheese, basil, grain, mozzarella di bufala (cheese)

Mozzarella, tomate, jambon cuit, poivre, fromage, basilic, grain, mozzarella de bufflonne

Моцареллы Помидоры вареный оиорок рере сыр василий зерно буйвола моцарелла

BURRATINA (1 - 7) — € 15,00

Provola, speck, rucola e burrata

Provola-Käse, Speck, Rucola und Burrata
Provola cheese, speck, rocket and burrata
Fromage Provola, speck, roquette et burrata
Провола, шпиг, руккола, моцарелла “Бурата”

IMPASTO SENZA GLUTINE — € 5,00

Glutenfreier Teig • Gluten-free dough • Pâte sans gluten • Безглютеновое тесто

Tutte le nostre pizze sono preparate con mozzarella “fiordilatte“ • Alle unsere Pizzen werden mit Mozzarella “fiordilatte“ zubereitet
All our pizzas are prepared with mozzarella “fiordilatte“ • Toutes nos pizzas sont préparées avec mozzarella “fiordilatte“
Все наши пиццы готовятся с моцарелла “fiordilatte“

DESSERT

NACHTISCH ● DESSERT
DESSERT ● ДЕСЕРТ

PANNA COTTA CON FRUTTI DI BOSCO (7) — € 8,00
Gekochte Sahne mit Waldfruchten Sauce
Cooked cream with wild berries sauce
Crème cuite aux fruits des bois
Панна Котта с ягодами

PANNA COTTA CON CIOCCOLATO (7 - 8) — € 8,00
Gekochte Sahne mit Schokoladesauce
Cooked cream with chocolat sauce
Crème cuite aux chocolat
Панна Котта с шоколадом

TARTUFO BIANCO (3 - 7) — € 8,00
Weiße Schokoladentruffel
White truffle
Tartufo au chocolat blanc
Трюфель белый шоколад

TARTUFO AL CIOCCOLATO (3 - 7 - 8) — € 8,00
Schwarze Schokoladentruffel
Black chocolate truffle
Tartufo au chocolat noir
Трюфель шоколадный

BABÀ NAPOLETANO (1 - 3 - 7) — € 8,00
Neapolitanischen babà
Neapolitan babà
Babà napolitaine
Неаполитанский баба

DELIZIA AL LIMONE AMALFITANA (6 - 7 - 8 - 10) — € 8,00
Zitrone genuss von Amalfi
Lemon delight of Amalfi
Plaisir de citron d'Amalfi
Лимон восторг Амальфи

CANNOLO SICILIANO (7 - 8) — € 8,00
Sicilian cannolo
Sicilian cannolo
Cannolo siciliens
Сицилийская канноли

MERINGATA (6 - 7 - 8) — € 8,00
Meringue mit Sahne-Eis
Meringue with milk ice cream
Meringue à la crème glacée
Безе с мороженым

TORTA CAPRESE (3 - 7 - 8) — € 8,00
Capri cake with chocolate and almond
Capri-Kuchen mit Schokolade und Mandeln
Gâteau Capri au chocolat et aux amandes
Капри торт с шоколадом и миндалем

PROFITTEROL (7 - 8) — € 8,00
Profiteroles
Профитроли

DESSERT

NACHTISCH ● DESSERT
DESSERT ● ДЕСЕРТ

TIRAMISÙ DELLA CASA (1 - 3 - 7 - 8) — € 8,00
Hausgemachtes tiramisu
Homemade tiramisu
Tiramisu maison
Домашний тирамису

PASTIERA NAPOLETANA (1 - 3 - 7) — € 8,00
Neapolitanische Konditoreitorte
Neapolitan pastry cake
Gâteau de pâtisserie napolitain
Неаполитанский кондитерский торт

CHEESECAKE COTTA AI FRUTTI DI BOSCO (1 - 3 - 7) — € 8,00
Gebackener Käsekuchen mit Beeren
Baked berry cheesecake
Cheesecake aux baies cuit au fou
Запеченный ягодный чизкейк

TARTUFO NOCE E FICHI SENZA GLUTINE (7 - 8) — € 8,00
Glutenfreie Trüffel, Walnuss und Feigen
Gluten free truffle, walnut and figs
Truffe noix et figues sans gluten
Трюфель грецкий орех и инжир без глютена

TARTUFO AL PISTACCHIO SENZA GLUTINE (3 - 7 - 8) — € 8,00
Glutenfreie Pistazientrüffel
Gluten free truffle, walnut and figs
Truffe à la pistache sans gluten
Фисташковый трюфель без глютена

SORBETTO AL LIMONE (1 - 3 - 7) — € 6,00
Zitronen-Sorbet
Lemon sorbet
Sorbet au citron
Сорбетто лимон

FRAGOLE — € 8,00
Erdbeeren / Strawberries
Fraises / Клубника

ANANAS — € 8,00
Pineapple / Ананас

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA — € 8,00
Frischer Fruchtsalat
Fresh fruit salad
Salade de fruits frais
Салат из свежих фруктов

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA CON GELATO (7) — € 8,00
Frischer Fruchtsalat mit Eiscreme
Fresh fruit salad with ice cream
Salade de fruits frais avec de la crème glacée
Салат из свежих фруктов с мороженым

BIRRE E BIBITE

GETRANKE UND BIERE ● SOFT DRINKS AND BEERS
BOISSONS SANS ALCOOL ET BIERES ● НАПИТКИ И ПИВО

ACQUA FRIZZANTE S.PELLEGRINO 0,75	€ 3,50
ACQUA PANNA 0,75	€ 3,50
BIRRA ALLA SPINA THERESIANER 0,20 (1 - 12)	€ 4,50
BIRRA ALLA SPINA THERESIANER 0,40 (1 - 12)	€ 6,00
BIRRE IN BOTTIGLIA WEISSEN ERDINGER 0,50 (1 - 12)	€ 7,00
BIRRA IN BOTTIGLIA ROSSA ARTIGIANALE 0,33 (1 - 12)	€ 7,00
BIRRA IN BOTTIGLIA BIONDA ARTIGIANALE 0,33 (1 - 12)	€ 7,00
BIRRA IN BOTTIGLIA ANALCOLICA BECK'S 0,33 (1 - 12)	€ 6,50
BIRRA IN BOTTIGLIA SENZA GLUTINE 0,33 (12)	€ 7,00
BIBITE ALLA SPINA COCA-COLA 0,30	€ 4,50
BIBITE ALLA SPINA COCA-COLA 0,40	€ 5,50
BIBITE IN VETRO 0,33	€ 4,00
SUCCHI	€ 3,50
CALICE LUGANA	€ 6,00
CALICE GEMEI - OTTELLA (VENETO)	€ 7,00
CALICE PASSITO PANTELLERIA	€ 7,00
CALICE VALPOLICELLA RIPASSO	€ 8,00
CALICE PROSECCO	€ 7,00

VINI SFUSI

OFFENE WEINE ● WINE IN CARAFE
VINS EN CARAFE ● СЫПУЧИХ ВИНА

VINO BIANCO CARAFFA 1/1 (12)	€ 16,00
VINO BIANCO CARAFFA 1/2 (12)	€ 9,50
VINO BIANCO CARAFFA 1/4 (12)	€ 5,50
VINO ROSSO CARAFFA 1/1 (12)	€ 16,00
VINO ROSSO CARAFFA 1/2 (12)	€ 9,50
VINO ROSSO CARAFFA 1/4 (12)	€ 5,50
VINO FRIZZANTE ALLA SPINA 1/1 (12)	€ 18,00
VINO FRIZZANTE ALLA SPINA 1/2 (12)	€ 11,00
VINO FRIZZANTE ALLA SPINA 1/4 (12)	€ 6,50

VINI BIANCHI

WEISSWEINE ● WHITE WINES
VINS BLANCS ● БЕЛЫЕ ВИНА

PECORINO (12)	Tenuta Ulisse - Abruzzo	€ 30,00
LUGANA OTTELLA (375 ML.) (12)	Ottella - Veneto	€ 18,00
BIANCO DI CUSTOZA (12)	Le Muraglie – Veneto	€ 26,00
FIANO (12)	Caputo - Campania	€ 30,00
LUGANA SUPERIORE (12)	Cà dei Frati - Lombardia	€ 30,00
LUGANA SUPERIORE (12)	S. Cristina Zenato – Veneto	€ 30,00
LUGANA SUPERIORE OTTELLA (12)	Ottella – Veneto	€ 30,00
GRECO DI TUFO (12)	Caputo - Campania	€ 30,00
PINOT GRIGIO "CONTESSA MANCI" (12)	Cantina di Trento - Trentino	€ 30,00
ANTHILIA (12)	Donnafugata – Sicilia	€ 30,00
FUNTANALIRAS VERMENTINO (12)	Gallura Oro – Sardegna	€ 33,00
SOAVE CLASSICO (12)	Pieropan – Veneto	€ 33,00

VINI ROSSI

ROTWEINE ● RED WINES
VINS ROUGES ● КРАСНЫЕ ВИНА

BARDOLINO	Le Muraglie – Veneto	€ 26,00
LAMBRUSCO GRASPAROSSA (12) AMABILE DI CASTELVETRO	Villa di Corlo - Emilia Romagna	€ 26,00
VALPOLICELLA SUPERIORE (375 ML.)	Zenato – Veneto	€ 19,00
VALPOLICELLA SUPERIORE (750 ML.)	Zenato – Veneto	€ 31,00
CABERNET SOUVIGNON	Zenato – Veneto	€ 33,00
RONCHEDONE	Cà dei Frati – Lombardia	€ 34,00
PIEDIROSSO	Antiche Radici 1936 – Campania	€ 35,00
CHIANTI CLASSICO	Antinori – Toscana	€ 40,00
RIPASSO VALPOLICELLA	Zenato – Veneto	€ 40,00
AMARONE	Zenato - Veneto	€ 90,00
TIGNANELLO	Antinori - Toscana	€ 170,00

VINI ROSATI

ROSÉWEINE ● ROSÉ WINES
VINS ROSÉS ● РОЗОВЫЕ ВИНА

ROSES ROSES (12)	Ottella – Veneto	€ 30,00

SPUMANTI E CHAMPAGNE

SCHAUMWEINE UND CHAMPAGNER ● SPARKLING WINES AND CHAMPAGNE
VINS MOUSSEUX ET CHAMPAGNE ● ИГРИСТЫЕ ВИНА И ШАМПАНСКОЕ

VALDOBBIADENE DOCG BRUT (375 ML.) (12)	Bortolotti - Veneto	€ 20,00
VALDOBBIADENE DOCG BRUT (750 ML.) (12)	Bortolotti - Veneto	€ 34,00
MOSCATO D'ASTI (12)	La Morandina - Piemonte	€ 32,00
BLANC DE BLANCS BRUT (750 ML.) (12)	Ottella - Veneto	€ 35,00
FRANCIACORTA BRUT (12)	La Montina - Lombardia	€ 43,00
FRANCIACORTA ROSÈ DEMI SEC (12)	La Montina - Lombardia	€ 49,00
COUVÉE PRESTIGE(12)	Ca' del Bosco - Lombardia	€ 65,00
BRUT MOSAIQUE (750 ML.) (12)	Champagne Jacquart - Francia	€ 80,00

LIQUORI

LIKORE ● LIQUEURS
LIQUEURS ● ДУХ

LIMONCELLO SPRITZ	€ 8,00
APERITIVI ANALCOLICI	€ 6,00
APEROL SPRITZ	€ 8,00
CAMPARI SPRITZ	€ 8,00
HUGO	€ 8,00
LIQUORI NAZIONALI	€ 5,00
LIQUORI ESTERI	€ 6,00
WHISKY	€ 8,00
COGNAC	€ 8,00
LIMONCELLO	€ 5,00
MELONCELLO (7)	€ 5,00
ANIMA NERA	€ 5,00
RUM ZACAPA	€ 12,00
AMARO DEL CAPO	€ 7,00

CAFFETTERIA

KAFFEEGETRANKE ● COFFEE HOUSE DRINKS
BOISSONS DU CAFÉ ● КОФЕЙНЯ

CAFFÈ	€ 2,00
CAPPUCCINO (7)	€ 3,00
CAFFÈ CORRETTO	€ 2,50
CAFFÈ D'ORZO	€ 2,00
DECAFFEINATO	€ 2,00
CAFFÈ GINSENG	€ 2,50
THÈ	€ 3,00
CAMOMILLA	€ 3,00

PARTNER

@BNGRS.CONCEPTSTORE.PESCHIERA

BnGRS
CONCEPT STORE

IL PADIGLIONE
DEGLI UFFICIALI
PESCHIERA DEL GARDA

HOSPITALITY

LUGANA home

Lugana Home

is located in the **heart of San Benedetto di Lugana**, close to **Bergamini Beach**. Lugana Home is the perfect choice, **featuring a private garden, a spacious living area with a fully equipped kitchen**, three bedrooms, two bathrooms and a laundry room. Guests can also enjoy free Wi-Fi, free parking, and a children's playground.

la ROCCA apartments

La Rocca Apartments

have a privileged location in **Peschiera del Garda close to** the historic center. **Each apartment** features a **spacious private terrace with views**, a **bright living area with a fully equipped** kitchen, two bathroom and one bathroom. Guests can also enjoy free Wi-Fi and take advantage of the large public parking area located next to the property.