

Equazione di Dirac

$$(\partial + m) \psi = 0$$

Se due sistemi interagiscono tra loro per un certo periodo di tempo e poi vengono separati, quello che accade a uno di loro continua ad influenzare l'altro, anche se distanti chilometri o anni luce

If two systems interact with each other for a certain period of time and then are separated,

what happens to one of them continues to influence

each other, even if distant miles or light-years



Benvenuti Welcome Bienvenue

Willkommen Bienvenida

добро пожаловать

IMPORTANT'E SAPERE: la cucina del nostro Chef è solo espressa. Per cui confidiamo nella Vostra comprensione e nell'accettare i tempi tecnici di operatività.

IMPORTANT' TO KNOW: Our dishes are made to order. for that reason we count on your understanding by accepting our operatives necessary steps

WICHTIG ZU WISSEN: Unsere gerichte sind frische forbereitet. Bitte so verstehen und akzeptieren, den Zeitrahmen des Betriebs.

coperto e seduta € 3,00 - Cover charge and place € 3,00 per persona

Antipasti

Straccetti di trota ,marinata ed affumicata da noi, servita con lime, burro e crostini
strips of smoked and marinated trout served with lime, butter and croutons
Geräucherte Forellenstreifen mit Lime ,butter und Croutons
€ 12,50

Crocchette di Luccio ,erbe aromatiche, riso pilaf, salsa di pomodori passiti e mandorle
Pike croquette with aromatic herbs, pilaf rice , dried tomato sauce with almonds
Hecht-Kroketten mit aromatischen Kräutern, Pilaff-reis, Getrocknete Tomatensauce mit Mandeln
€ 13,50

Anguilla affumicata , servita con salsa allo yogurt , erba cipollina ,aglio e soia
Smoked eel , served with yogurt cream with herbs ,garlic and soy
Räucheraal mit Joghurt-Sauce , Knoblauch, Soja und Schnittlauch
€ 12,50

Polpo alla griglia con agrumi , olive Taggiasche e finocchio
Grilled Octopus served with citrus fruits, “Taggiasche”olives and fennel
Gegrillter Oktopus mit Zitrus, ligurischen Oliven “ Taggiasche”und Fenchel
€ 13,50

Gamberoni al Lugana con purea di patate e basilico
Prawns Lugana white wine with mashed potatoes and basil
Garnelen mit Lugana Weißwein und Kartoffelpüree mit Basilikum
€ 15,00

coperto e seduta € 3,00 - Cover charge and place € 3,00 per persona

Antipasti

Cappesante al tegame con olio del Garda, su purea di broccoli e uova di Lompo

Pan-cooked scallops with olive oil served on purée made with broccoli, topped with lumpfish roe

Jakobsmuscheln in der Pfanne , mit Olivenöl und brokkolipüree mit Seehasenkaviar serviert

€ 16,00

Seppia tagliata, saltata in padella, cuore di patata su specchio di salsa al nero

Pan-cooked cuttlefish slices with stuffed potatoes and sauce with black ink of squid

Sepiatopf in schwarz mit Kartoffelherz

€ 13,00

Carpaccio di Carne Salada alla Trentina con gelato di Fagioli Cannellini

Carpaccio of cured salted meat served with cannellini bean ice-cream

Carpaccio Carne Salada aus dem Trentino mit "Eis" aus Cannellini-Bohnen

€ 12,00

Cestino di Parmigiano con funghi Porcini e patate in salsa allo Zafferano

Crispy Parmesan basket filled with baked Porcini mushrooms and potatoes in a saffron sauce

Parmesankörbchen mit Steinpilzen und Kartoffeln in safransauce

€ 15,00

Schiacciata con olio del Garda e sale "Halen Mon"

Flat bread with Garda olive oil and "Halen Mon" salt

Pizzabrot nach italienischer art - mit Olivenöl vom Gardasee und "Halen mon" salt

€ 4,00

Primi

Bigoli Fatti in casa dal nostro pastaio con Sardine di lago e pomodorini

home -made Pasta with freshwater sardines and cherry tomatoes

Frische hausgemachte nudeln, mit Sardinen vom See und Kirschtomaten

€ 14,00

Gnocchi fatti a mano con ragù di pesce gardesano , pinoli e pesto di basilico

potatoes dumplings with Garda fish sauce, pine nuts and basil pesto

Krtoffelnocken mit Garda Fisch Ragout, Pinienkernen und Basilikum-Pesto

€ 14,00

Linguine con frutti di mare e pomodoro al pizzico leggero

Linguine with seafood , tomato sauce and chili pepper

Linguine mit Meeresfrüchten Tomatensauce und chili

€ 17,50

Spaghetti di Grano duro, con vongole al pizzico leggero e cubetti di pomodoro

Durum wheat Spaghetti with lightly spiced clams and diced tomatoes

Hartweizen-Spaghetti mit Venusmuscheln leicht scharf und gehackten Tomaten

€ 15,00

Spaghetti aglio e olio, con pan grattato alle acciughe e peperoncino

Spaghetti with garlic , olive oil , anchovy breadcrumbs and chilli peppers

spaghetti mit knoblauch, Olivenöl ,Sardellen Paniermehl und chili

€ 11,00

Ravioli di Zucca alla Mantovana, con burro, grana, salvia e cannella

Pumpkin Ravioli from Mantova with butter, Parmesan, sage and cinnamon

Kürbis-Ravioli mit butter, parmesan, salbei und zimt

€ 14,00

coperto e seduta € 3,00 - Cover charge and place € 3,00 per persona

Primi

Risotto all'Amarone della Valpolicella, mela verde e vela di Grana

minimo 2 persone

Amarone Risotto with green apple and thin layer of parmesan Cheese

minimum for 2 persons

Amarone - Risotto mit grünen Äpfel und mit Parmesan bestäubt

mindestens 2 Personen

(prezzo per persona) (price per person) (Preise pro Person)

€ 18,50

Tagliatelle al Ragù di carne

Tagliatelle noodles with Bolognese meat sauce

Bandnudeln mit Ragout

€ 10,00

Lasagne al Forno con ragù alla Bolognese

Baked Lasagna with Bolognese meat sauce

Lasagne mit Hackfleischsauce

€ 10,00

Penne al Pomodoro e Basilico

Penne with tomato sauce and basil

Penne mit tomaten sauce und basilikum

€ 8,00

Linguine al Pesto di Basilico e pinoli

Linguine with Pesto basil sauce and pine nuts

Bandnudeln mit pesto aus Basilikum und pinienkerne

€ 11,00

coperto e seduta € 3,00 - Cover charge and place € 3,00 per persona

Secondi piatti

Costolette d'Agnello alla scottadito con crema di patate all'aglio

Grilled Lamb chops , served with creamy mush potatoes and garlic

Gegrillte Lammkoteletts und Kartoffelbrei mit Knoblauch

€ 18,50

Pollo Saltato in salsa di soya, zenzero, salsa Rubra ,con riso Basmati alle verdure

Sautéed chicken in soy sauce, ginger, tomatoes sauce served with Basmati rice with vegetables

Hähnchen mit basmati-reis sojasauce , Tomatensauce und Ingwer

€ 14,50

Tagliata di Scottona alla griglia con rucola , scaglie di Grana e glassa al balsamico

sliced beef grilled steak with rocket salad, Grana Padano cheese and glaze of balsamic vinegar

Rinderfiletstreifen Rauke , parmesan und balsamessig-sauce

€ 17,00

Filetto di Scottona alla griglia ,servito su crostone di pane , con salsa Bernese

Grilled beef fillet ,served on crispy bread , with Bèrnaise sauce

Gegrilltes Rinderfilet mit sauce Bèrnaise

€ 27,00

Cotoletta impanata servita con patate Fritte

Pork Fillet in breadcrumbs served with french Fries

schnitzel nach Mailänder art mit Pommer frites

€ 14,50

Battuta di petto di pollo alla griglia servita con patate fritte

Grilled chicken breast served with french Fries

gegrilltes truthahn Fleisch mit pommesfrites

€ 14,00

coperto e seduta € 3,00 - Cover charge and place € 3,00 per persona

Secondi piatti

Scaloppine al Marsala servite con patate al forno

Pork Cutlet in Marsala wine sauce served with baked potatoes

Kalbsschnitzel in marsalaweinesauce mit rosmarinkartoffeln

€ 14,50

Filetto di lavarello in crosta di patate servito con spinaci

freshwater fillet lavaret in a potatoes crust served with spinach

Felchen in Kartoffelkruste serviert mit Blattspinat

€ 13,00

Trancio di trota Salmonata, gratinata alle mandorle, con crema di piselli e menta

Trout's slice au gratin with almonds served with peas and mint

Salmonata-Forellensteak, Mandel-Gratin, mit Erbsen-Minze-Creme

€ 13,00

Filetto di pesce Persico in padella con dadolata di pomodori, limoni

Perch fillet with chopped lemon and tomatoes

Flussbarsch-filet mit tomatenwürfelnd und Zitrone

€ 15,00

grigliata di lago

Grilled freshwater fish

Gegrillter Fish aus dem see

€ 15,00

Secondi piatti

Quenelle di Baccalà in frittura, con riso Venere e salsa al curry

Fried Creamed salt cod with Venere black rice and curry sauce
Stockfisch-Quenelle frittiert mit schwarzem Venus-Reis und Currysauce

€ 18,00

Frittura in pastella con Gamberi , Calamari e verdure

Frying in batter Prawns with squid and vegetables
Frittierte Garlenen , gemüse und Tintenfische

€ 20,00

Filetto di Branzino al cartoccio in carta fata ,pomodoro ,basilico e limone

baked fillet Sea bass with tomatoes, basil and lemon
Wolfsbarschfilet mit Kräutern in Packpapier gegart mit basilikum, Tomaten und Zitronen

€ 18,00

Tagliata di Tonno alla Griglia con misticanza e agrumi

Grilled Tuna fish served with green leaves and citrus fruit salad
Thunfischstreifen mit grüne Blätter und Zitrusalat

€ 20,00

Grigliata mista di mare e lago per 2 persone

Selection of grilled sea and freshwater fish for 2 persons
Meeres - und see - Fischplatte vom grill für 2 Personen

€ 38,00

coperto e seduta € 3,00 - Cover charge and place € 3,00 per persona

Insalate

Insalata alla Caprese con pomodoro, mozzarella di Bufala D.O.P. e basilico

Caprese Salad with tomatoes and Buffalo mozzarella Cheese and basil

Caprese mit tomaten und büffelmozzarella Basilikum

€ 12,50

Caesar salad con pollo, pancetta, panna all'aglio e aceto balsamico con parmigiano

Caesar salad with chicken, bacon, cream sauce with garlic, balsamic vinegar and Parmesan cheese

Caesar-Salat mit Hähnchen, Speck, Sahne-Sauce mit Knoblauch, Balsamico-Essig und Parmesan-Käse

€ 13,50

Insalata con pesce spada affumicato, peperoni in agrodolce

Salad with smoked sword-fish and sweet and sour peppers

Salat mit geräuchertem Schwertfisch und süß-sauren Paprika

€ 13,50

Insalata alla Greca con pane, pomodori, cetrioli, feta, mais, cipolle, olive e peperoni

Greek Salad with bread, tomatoes, feta cheese, corn, onions, olives and pepperoni

griechischer open salat mit Brot , Tomaten , feta, zwiebeln, mai, gurken und peperoni

€ 13,50

Grande insalata con tonno , cipolle, patate e uova

Salad with tuna, onions, potatoes and egg

großer salat mit Thunfisch , zwiebeln, Kartoffeln und ei

€ 13,50

insalata con bresaola , pane grigliato, zucchine e Philadelphia

salad with bresaola, grilled bread, zucchini and cream cheese

Salat mit Bresaola, gegrilltes Brot, Zucchini und quark-käse

€ 13,50

coperto e seduta € 3,00 - Cover charge and place € 3,00 per persona

I contorni

Patate al forno con rosmarino

roast potatoes with rosemary

Ofenkartoffeln mit Rosmarin

€ 5,00

Patate fritte

French fries

pommes frites

€ 5,00

Insalata verde

Green Salad

grüner Salat

€ 5,00

Insalata mista

Mixed Salad

gemischter Salat

€ 6,00

Pomodori e cipolle

tomatoes and onions

tomaten und Zwiebeln salat

€ 6,00

Verdure alla griglia

Grilled Vegetables

gegrilltes Gemüse

€ 7,00

Il Forno & le Pizze *our baked Products*

Schiacciata semplice ,con olio del Garda e sale "Halen Mon"

Flat bread with Garda olive oil and "Halen Mon" salt

Pizzabrot nach italienischer art - mit Olivenöl vom Gardasee und "Halen mon" salt

€ 4,00

Schiacciata con aglio e lardo di Colonnata

Flat bread with Garlic and Lard

Pizzabrot mit Knoblauch und bauchSchmalz

€ 8,00

Marinara

Aglio, olio, origano e pomodoro

Garlic, oil, oregano and tomato sauce

Knoblauch, Olivenöl, Oregano und Tomatensauce

€ 5,00

Margherita

Pomodoro e mozzarella

Tomato sauce and Mozzarella cheese

Tomatensauce und Mozzarella

€ 5,00

Würstel

Pomodoro ,mozzarella e würstel

Tomato sauce , mozzarella cheese and frankfurter

Tomatensauce und Mozzarella mit würstel

€ 7,00

Salame Dolce o Piccante

Pomodoro, mozzarella , salame dolce o piccante

Tomato sauce, mozzarella cheese , sweet or spicy salami slices

Tomatensauce, Mozzarella, süß oder scharf Salami

€ 8,00

per ogni ingrediente e/o variazione in più da € 0,50 a € 4,00 in aggiunta

any extra topping and/or variation from € 0,50 to € 4,00 extra charge

coperto e seduta € 3,00 - Cover charge and place € 3,00 per persona

Le Pizze

Quattro Stagioni

Pomodoro, Mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi e olive
Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms, artichokes and olives
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken und Oliven
€ 9,80

Tonno & Cipolle

Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle
Tomato sauce, mozzarella cheese, tuna and onions
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln
€ 9,00

Prosciutto & Funghi

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi
Tomato sauce, mozzarella cheese, ham and mushrooms
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilze
€ 9,00

Capricciosa

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi e funghi
Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, artichokes and mushrooms
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken
€ 9,00

Bufalina

Pomodoro, mozzarella basilico e mozzarella di Bufala
Tomato sauce, mozzarella cheese, basil and Buffalo mozzarella cheese
Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum und Mozzarella di Bufala
€ 10,00

Como

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, prosciutto cotto e origano
Tomato sauce, mozzarella cheese, gorgonzola cheese, ham and oregano
Tomatensauce, mozzarella, Gorgonzola, Schinken und oregano
€ 10,00

coperto e seduta € 3,00 - Cover charge and place € 3,00 per persona

Le Pizze

Calzone

Pomodoro, mozzarella & prosciutto cotto

Pomodoro, mozzarella cheese and ham

Tomatensauce, Mozzarella und Schinken

€ 9,00

Treviso

Mozzarella, Taleggio e radicchio rosso

Mozzarella cheese, Taleggio cheese and red-chicory

Mozzarella, Radicchio und Taleggio

€ 10,00

Funghi

Pomodoro, mozzarella funghi porcini & champignon

Tomato sauce , mozzarella cheese Porcini and button mushrooms

Tomatensauce, Mozzarella und Steinpilzen Champignon

€ 10,00

Trento

mozzarella , gorgonzola e mele

Mozzarella cheese, gorgonzola cheese and apples

Mozzarella, Gorgonzola und Äpfel

€ 10,00

Al Crudo

Pomodoro, mozzarella, Prosciutto Crudo

Tomato sauce, mozzarella cheese, cured Parma ham

Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken

€ 10,00

per ogni ingrediente e/o variazione in più da € 0,50 a € 4,00 in aggiunta
any extra topping and/or variation from € 0,50 to € 4,00 extra charge

coperto e seduta € 3,00 - Cover charge and place € 3,00 per persona

Le Pizze

Brie, Rucola & Crudo

Pomodoro, mozzarella, Brie, rucola e Prosciutto crudo
Tomato sauce, mozzarella cheese, Brie cheese, rocket and cured Parma ham
Tomatensauce, mozzarella, Briekäsekäse, Rucola, Parmaschinken
€ 13,00

Arcimboldo

Pomodoro, mozzarella, rucola, grana & pomodorini Piccadilly
Tomato sauce, mozzarella cheese, Parmesan cheese and Piccadilly tomatoes
Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Parmesan und Kirschtomaten Piccadilly
€ 13,00

Ai Formaggi

Pomodoro, mozzarella & Formaggi
Tomato sauce, mozzarella cheese and selection of cheeses
Tomatensauce, Mozzarella & Cheese
€ 10,00

Napoli

Pomodoro, mozzarella, acciughe & capperi
Tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies & capers
Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen und Kapern
€ 8,00

Ortolana

Pomodoro, mozzarella, misto di verdure grigliate
Tomato sauce, mozzarella cheese and mixed grilled vegetables
Tomatensauce, Mozzarella, gemischt gegrilltes Gemüse
€ 10,00

per ogni ingrediente e/o variazione in più da € 0,50 a € 4,00 in aggiunta
any extra topping and/or variation from € 0,50 to € 4,00 extra charge

coperto e seduta € 3,00 - Cover charge and place € 3,00 per persona

Drinks - Getränke - Boissons

Acqua H₂O

water, Mineralwasser, Eau Minérale

Acqua Naturale o Frizzante microfiltrata

lt. 0,75 € 2,00

acqua minerale naturale "Panna"

lt. 0,45 € 2,00

acqua minerale Frizzante "San Pellegrino"

lt. 0,45 € 2,00

Bibite

Soft drinks , Alkoholfreies Getränk, Boisson non alcoolisées



lt. 0,30 € 4,00

lt. 0,50 € 6,00



Birra "MORETTI" alla Spina
Italian beer , Bier Italien,

 **BIRRA MORETTI. MORE Italian.**

lt. 0,30 € 4,00

lt. 0,50 € 6,00

Birra "Weiss" in bottiglia
Wheat Beer , Weizenbier , Bier de Blè

lt. 0,50 € 6,50

Birra Artigianale " Persek" PILS in bottiglia
Lokale Handwerk Bier local craft Beer

lt. 0,50 € 6,50

coperto e seduta € 3,00 - Cover charge and place € 3,00 per persona

Vino della casa alla spina Bianco o Rosso
house wine , white or red. weiß oder rotwein des Hauses
vie de la maison rouge et blanc

lt. 0,25 € 3,50

lt. 0,50 € 6,00

lt. 1,00 € 12,00

Vino frizzante bianco della casa
house sparkling white wine, vin Blanc moisseaux de la maison
weiß Schaumweine des Hauses

lt. 0,25 € 3,50

lt. 0,50 € 6,00

lt. 1,00 € 12,00

le nostre bottiglie aperte per voi
our bottles open for you

Lugana "Ottella"

lt. 0,10 € 3,50

lt. 0,25 € 7,00

lt. 0,50 € 14,00

Chiaretto "La Pergola"

lt. 0,10 € 3,50

lt. 0,25 € 7,00

lt. 0,50 € 14,00

Bardolino "Masi"

lt. 0,10 € 3,50

lt. 0,25 € 7,00

lt. 0,50 € 14,00

Valpolicella "Masi"

lt. 0,10 € 4,00

lt. 0,25 € 8,00

lt. 0,50 € 16,00

Amarone della Valpolicella "Cà Botta"

lt. 0,10 € 8,00

lt. 0,25 € 16,00

lt. 0,50 € 32,00

coperto e seduta € 3,00 - Cover charge and place € 3,00 per persona

Aperitivi

Spritz aperol

Prosecco wine, soda & Aperol

€ 5,00

Spritz Campari

Prosecco wine, soda & Bitter Campari

€ 5,00

Hugo

Prosecco, sciroppo di sambuco , foglia di menta e fetta di mela

Prosecco wine, elderberry syrup soda , mint leaf ,slice of apple

€ 5,00

Crodino or San Bitter

Non-Alcoholic Appetizer

€ 5,00

Aperitivo Analcolico della Casa

Non-Alcoholic House Appetizer

€ 5,00

Caffetteria

coffee and some hot drinks *café*

caffè espresso

espresso

€ 2,00

caffè decaffeinato

decaffeinated coffee

€ 2,00

caffè d'orzo

barley coffee

€ 2,00

caffè corretto

coffee with alcohol

€ 2,50

Caffè espresso Doppio

double coffee

€ 4,00

Cappuccino

Cappuccino

€ 3,00

Caffè Americano

Large coffee

€ 3,00

Infusi

infusions

€ 3,00

coperto e seduta € 3,00 - Cover charge and place € 3,00 per persona

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE:

i nostri cibi e le nostre bevande possono contenere le seguenti sostanze:

SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES:

Our dishes and beverages can contain the following substances:

1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut
Cereals with gluten: wheat, rye, barley, oat, kamut
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
Shellfish and products based on shellfish
3. Uova e prodotti a base di uova
Eggs and products based on eggs
4. Pesce e prodotti a base di pesce
Fish and products based on fish
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
Peanuts and products based on peanuts
6. Soia e prodotti a base di soia
Soy and products based on soy
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
Milk and products based on milk (included lactose)
8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchi
Nuts, fruit with shell: almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios
9. Sedano e prodotti a base di sedano
Celery and products based on celery
10. Senape e prodotti a base di senape
Mustard and products based on mustard
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
Sesame seeds and products based on sesame seeds
12. Anidride solforosa e solfiti superiori a 10 mg/kg
Sulfur dioxide and higher sulfites at 10 mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
Lupins and products based on lupins
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi
Clams/mollusc and products based on clams/mollusc

ATTENZIONE

//

PLEASE READ

Qualora le sostanze indicate le dovessero provocare allergie e/o intolleranze , siete pregati di comunicarlo al momento dell'ordinazione, i nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.

If the substances specified above provoke allergies and/or intolerances to you ,we ask you to inform our staff when ordering, they will be glad to give you further informations.

AI SENSI DELL'ALLEGATO II AL REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011,

relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione

coperto e seduta € 3,00 - Cover charge and place € 3,00 per persona