

## 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 - Willkommen

**IMPORTANTE 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 operative necessary steps.*

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



# ARCIMBOLDO

FOOD, PEOPLE & WINE

**SE VUOI IL CONTO SEPARATO: AVVISA IL CAMERIERE PRIMA DI ORDINARE, GRAZIE.**

**IF YOU WANT A SEPARATE BILL: PLEASE LET THE WAITER KNOW BEFORE ORDERING, THANK YOU.**

**WENN SIE EINE SEPARATE RECHNUNG WÜNSCHEN: BENACHRICHTIGEN SIE DEN KELLNER VOR DER BESTELLUNG, DANKE.**

**Hai bisogno di occhiali?**

*Chiedi e te li prestiamo noi*

**Do you need glasses?**  
*Ask and we will lend them to you*



**Brauchen Sie eine Brille?**

*Fragen Sie und wir leihen sie Ihnen*

# g l i a p e r i t i v i

Accompagnali con una focaccia!  
Accompany them with a focaccia!  
Begleiten Sie sie mit einer Focaccia!

€ 6,60

## SPRITZ APEROL

Prosecco, Aperol & soda, fetta d'arancia

€ 7,50

## SPRITZ CAMPARI

Prosecco, Bitter Campari & soda, fetta di limone

€ 7,50

## HUGO

Prosecco, Sciroppo di Sambuco, foglia di menta, soda

*Prosecco Wine, Elderberry syrup, mint leaf, soda*

€ 7,50

## LIMONCELLO SPRITZ

Prosecco, Limoncello, soda, fetta di limone

*Prosecco, Limoncello, soda, slice of lemon*

€ 7,50

## AMERICANO CAMPARI

Bitter Campari, Vermut Rosso, Angostura bitter & soda,  
fetta d'arancia e scorza di limone

€ 8,50

## NEGRONI

Bitter Campari, gin & Vermut Rosso, fetta d'arancia

€ 9,50

## CAMPARI SODA

€ 5,50



## VIRGIN HUGO

Analcolico / Alcohol free

€ 7,00

## CRODINO E SAN BITTER

Analcolico / Alcohol free

€ 5,50



ARCIMBOLDO

FOOD, PEOPLE & WINE

# gin & tonic



## GORDON

Fetta di limone / *Slice of lemon*

€ 10,00



## HENDRIX TONIC

Fetta di lime / *Slice of lime*

€ 11,00



**GIN PIERO DRY GIN 42 % VOL.**  
*An intense Gin rich in history*

€ 12,00



**GIN PIERO STRONG NAVY 58 % VOL.**  
*Local Crafted from Garda Lake*

Liquirizia Haribo / *Haribo licorice*

€ 12,00



## GIN MARE "MEDITERRANEAN"

con rosmarino e limone / *Rosemary and lemon*

€ 13,00



## SABATINI 0.0

Analcolico / *Alcohol free*

€ 12,00

Coperto e seduta € 3,80 p.p. / *Cover charge and place € 3,80 p.p.*



**ARCIMBOLDO**

FOOD, PEOPLE & WINE

# antipasti

## **Straccetti di trota, marinata e 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*

€ 18,60

## **Crocchette di Luccio e Lavarello, erbe aromatiche, riso venere, salsa di pomodori passiti e mandorle**

*Pike and Lavarel croquette with aromatic herbs, dried tomato sauce with almonds, "venere" black rice*

*Felchen und Hecht-Krokette mit aromatischen Kräutern, Getrocknete Tomatensauce mit Mandeln,*

*scharzer "venere" reis*

€ 17,60

## **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*

€ 19,70

## **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*

€ 18,90

## **Tofu con salsa agrodolce e riso basmati al curry**



*Tofu with sweet and sour sauce and curry basmati rice*

*Tofu mit süß-saurer Sauce und Curry-Basmatireis*

€ 18,60

Coperto e seduta € 3,80 p.p. / Cover charge and place € 3,80 p.p.



**ARCIMBOLDO**

FOOD, PEOPLE & WINE

# antipasti

## 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*

€ 18,20

## Piatto di prosciutto crudo di Parma Stagionato



*Parma Ham aged 24 months seasoned*  
*Parmaschinken im Alter von 24 Monaten*

€ 16,60

### + Melone

*With added melon*  
*Mit Zusatz von Melone*  
+ € 3,60



### + Bufala

*With added buffalo mozzarella*  
*Mit Büffelmozzarella-Zugabe*  
+ € 3,90

## Selezione di formaggi, miele e confettura di pomodori

Grana Padano

Bagòss

Erborinato di capra

Pecorino toscano

Formaggella di Tremosine



*Selection of cheeses, honey and tomato jam*  
*Auswahl an Käse, Honig und Tomatenmarmelade*

€ 19,60

Coperto e seduta € 3,80 p.p. / Cover charge and place € 3,80 p.p.



ARCIMBOLDO  
FOOD, PEOPLE & WINE

# primi

Tutti i nostri primi sono disponibili con PASTA FRESCA o SENZA GLUTINE  
*All our first courses are available with FRESH PASTA or GLUTEN FREE*  
*Alle unsere ersten Gänge sind mit FRISCHER PASTA oder GLUTENFREI erhältlich*  
+ € 3,90

## **Bigoli dal nostro pastaio con Sardine di lago e concassè di pomodoro**

*Home - made Pasta with freshwater sardines and cherry tomatoes*  
*Frische hausgemachte nudeln, mit Sardinen vom See und Kirschtomaten*  
€ 18,40

## **Gnocchi fatti a mano con salsa di pesce gardesano e basilico**

*Potatoes dumplings with Garda fish sauce, pine nuts and basil*  
*Krtoffelnocken mit Garda Fisch Ragout, Pinienkernen und Basilikum*  
€ 18,40

## **Linguine con frutti di mare e pomodoro al pizzico leggero**

*Linguine with seafood, tomato sauce and chili pepper*  
*Linguine mit Meeresfrüchten Tomatensauce und chili*  
€ 20,90

## **Ravioli di Zucca (dolci) alla Mantovana, con burro, grana, salvia e cannella**



*Pumpkin Ravioli (sweet taste) from Mantova with butter, Parmesan, sage and cinnamon*  
*Kürbis-Ravioli (süßer Geschmack) aus Mantua mit Butter, Parmesan, Salbei und Zimt*  
€ 19,20

Coperto e seduta € 3,80 p.p. / Cover charge and place € 3,80 p.p.



**ARCIMBOLDO**  
FOOD, PEOPLE & WINE

# primi

## **Spaghetti alla Carbonara con pancetta, rosso d'uovo, parmigiano e pepe nero**

*Carbonara spaghetti with bacon, egg yolk, parmesan and black pepper*  
*Carbonara-Spaghetti mit Speck, Eigelb, Parmesan und schwarzem Pfeffer*

€ 17,60

## **Spaghetti alla Carbonara di MARE con spada affumicato, rosso d'uovo, parmigiano e pepe nero**

*Carbonara spaghetti with smoked swordfish, egg yolk, parmesan and black pepper*  
*Carbonara-Spaghetti mit geräuchertem Schwertfisch, Eigelb, Parmesan und schwarzem Pfeffer*

€ 19,40

## **Spaghetti cacio e pepe con granella di nocciole**



*Spaghetti with pecorino cheese sauce, black pepper and hazelnuts*  
*Spaghetti Mit Pecorino-Käsesauce, schwarzem Pfeffer und gehackten Haselnüssen*

€ 17,60

## **Tagliatelle al Ragù di carne**

*Tagliatelle noodles with Bolognese meat sauce*  
*Bandnudeln mit Ragout*

€ 15,20

## **Lasagne di pasta fresca al Forno con ragù alla Bolognese**

*Baked Lasagna with Bolognese meat sauce*  
*Lasagne mit Hackfleischsauce*

€ 16,20

## **Penne al Pomodoro e Basilico**



*Penne with tomato sauce and basil*  
*Penne mit tomaten sauce und basilikum*

€ 11,60

Coperto e seduta € 3,80 p.p. / Cover charge and place € 3,80 p.p.



**ARCIMBOLDO**  
FOOD, PEOPLE & WINE

# secondi

## **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*

€ 18,60

## **Tagliata di Controfiletto 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*

€ 24,70

## **Filetto di Scottona alla griglia, servito su crostone di pane, con salsa Tartara**

*Grilled beef fillet, served on crispy bread, with Tartare sauce*

*Gegrilltes Rinderfilet mit Sauce Tartare*

€ 29,70

## **Cotoletta di pollo impanata servita con patate Fritte**

*Breaded chicken breast served with French fries*

*Panierte Hähnchenbrust serviert mit Bratkartoffeln*

€ 18,30

## **Petto di pollo alla griglia servito con patate fritte**

*Grilled chicken breast served with french Fries*

*Gegrillte Hähnchenbrust mit pommesfrites*

€ 17,90

Coperto e seduta € 3,80 p.p. / Cover charge and place € 3,80 p.p.



**ARCIMBOLDO**  
FOOD, PEOPLE & WINE

# secondi

## **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*

€ 18,90

## **Filetto di Persico in padella con dadolata di pomodori e limoni, riso nero "Venere"**

*Perch fillet with chopped lemon and tomatoes, served with "Venere" black rice*  
*Flussbarsch-filet mit tomatenwürfelnd und Zitrone schwarzer "Venere" Reis*

€ 19,70

## **Grigliata di lago con polenta abbrustolita**



*Grilled freshwater fish with roasted polenta (corn)*  
*Gegrillter Fish aus dem see mit geröstete Polenta (mais)*

€ 18,90

Coperto e seduta € 3,80 p.p. / Cover charge and place € 3,80 p.p.



**ARCIMBOLDO**  
FOOD, PEOPLE & WINE

# secondi

## Frittura in pastella con Gamberi, Calamari e verdure

*Frying in batter Prawns with squid and vegetables*

*Frittierte Garlenen, gemüse und Tintenfische*

€ 24,90

## Filetto di Branzino spadellato con burro, rosmarino, aglio, pomodoro confit e spinaci



*Sea bass fillet sautéed with butter, rosemary, garlic, tomato confit and spinach*  
*Seebarschfilet mit Butter, Rosmarin, Knoblauch, Tomatenconfit anbraten und Spinat*

€ 19,80

## Tagliata di Tonno del mediterraneo alla Griglia con Misticanza e agrumi



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

€ 23,70

## Grigliata mista per 2 persone di lago e di mare



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

€ 58,40

Coperto e seduta € 3,80 p.p. / Cover charge and place € 3,80 p.p.



**ARCIMBOLDO**  
FOOD, PEOPLE & WINE

# insalate

Accompagnali con una focaccia!  
Accompany them with a focaccia!  
Begleiten Sie sie mit einer Focaccia!  
€ 6,60

## 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*

€ 15,40

## 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*

€ 16,90

## Grande insalata con tonno, cipolle, patate e uova



*Salad with tuna, onions, potatoes and egg*  
*Großer salat mit Thunfisch, zwiebeln, Kartoffeln und ei*

€ 15,40

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



*Greek Salad with bread, tomatoes, feta cheese, corn, onions, olives and pepperoni*  
*Griechischer open salat mit Brot, Tomaten, feta, zwiebeln, mai, gurken und peperoni*

€ 15,40

Coperto e seduta € 3,80 p.p. / Cover charge and place € 3,80 p.p.



ARCIMBOLDO  
FOOD, PEOPLE & WINE

# forno & pizze

Scegli il tuo impasto / Choose your dough / Wählen Sie Ihren Teig

SEMI DI SESAMO per un impasto più profumato e croccante

*SESAME SEEDS for a more fragrant and crunchy dough*

*SESAM für einen duftenderen und knusprigeren Teig*

+ € 3,60

DOPPIA PASTA per una pizza doppiamente gustosa

*DOUBLE DOUGH for a doubly tasty pizza*

*DOPPELTEIG für eine doppelt leckere Pizza*

+ € 2,90

SENZA GLUTINE / *GLUTEN FREE* / *GLUTENFREI*

+ € 4,70

Gustala con l'aggiunta della burrata!

*Enjoy it with the addition of burrata / Genießen Sie es mit der Zugabe von Burrata!*

+ € 4,90

## Arcimboldo

Pomodoro, mozzarella, rucola, grana & pomodorini Piccadilly

*Tomato sauce, mozzarella cheese, Parmesan cheese and Piccadilly tomatoes*

*Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Parmesan und Kirschtomaten Piccadilly*

€ 13,90

## Mortadella Bologna

Mozzarella, Mortadella Bologna IGP, burrata, granella di pistacchio e basilico

*Mozzarella, Mortadella Bologna PGI, burrata, chopped pistachios and basil*

*Mozzarella, Mortadella Bologna g.g.A., Burrata, gehackte Pistazien und Basilikum*

€ 14,80

Per ogni ingrediente e/o variazione in più da € 0,50 a € 6,00 in aggiunta

*Any extra topping and/or variation from € 0,50 to € 6,00 extra charge*

Coperto e seduta € 3,80 p.p. / *Cover charge and place € 3,80 p.p.*



ARCIMBOLDO

FOOD, PEOPLE & WINE

# forno & pizze

## Calabrese piccante

Mozzarella, salame piccante, 'Nduja, cipolla rossa, aglio e basilico

*Mozzarella, spicy salami, 'Nduja, red onion, garlic and basil*

*Mozzarella, würzige Salami, 'Nduja, rote Zwiebeln, Knoblauch und Basilikum*

€ 14,30

## **Brie, Rucola & Crudo**

Pomodoro, mozzarella, Brie, rucola e Prosciutto crudo

*Tomato sauce, mozzarella cheese, Brie cheese, rocket and cured Parma ham*

*Tomatensauce, mozzarella, Brikäsekäse, Rucola, Parmaschinken*

€ 14,80

## **Como**

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, prosciutto cotto e origano

*Tomato sauce, mozzarella cheese, gorgonzola cheese, ham and oregano*

*Tomatensauce, mozzarella, Gorgonzola, Schinken und oregano*

€ 11,30

## **Treviso**

Mozzarella, Taleggio e radicchio rosso

*Mozzarella cheese, Taleggio cheese and red-chicory*

*Mozzarella, Radicchio und Taleggio*

€ 10,40

## **Trento**

Mozzarella, gorgonzola e mele

*Mozzarella cheese, gorgonzola cheese and apples*

*Mozzarella, Gorgonzola und Äpfel*

€ 10,40

Per ogni ingrediente e/o variazione in più da € 0,50 a € 6,00 in aggiunta

*Any extra topping and/or variation from € 0,50 to € 6,00 extra charge*

Coperto e seduta € 3,80 p.p. / *Cover charge and place € 3,80 p.p.*



**ARCIMBOLDO**

FOOD, PEOPLE & WINE

# forno & pizze

## Napoli

Pomodoro, mozzarella, acciughe & capperi

*Tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies & capers*

*Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen und Kapern*

€ 9,90

## 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*

€ 10,80

## Würstel

Pomodoro, mozzarella e würstel

*Tomato sauce, mozzarella cheese and frankfurter*

*Tomatensauce und Mozzarella mit würstel*

€ 9,60

## Bufalina

Pomodoro, mozzarella basilico e mozzarella di Bufala

*Tomato sauce, mozzarella cheese, basil and Buffalo mozzarella cheese*

*Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum und Mozzarella di Bufala*

€ 12,20

## Al Crudo

Pomodoro, mozzarella, Prosciutto Crudo

*Tomato sauce, mozzarella cheese, cured Parma ham*

*Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken*

€ 12,80

Per ogni ingrediente e/o variazione in più da € 0,50 a € 6,00 in aggiunta

*Any extra topping and/or variation from € 0,50 to € 6,00 extra charge*

Coperto e seduta € 3,80 p.p. / *Cover charge and place € 3,80 p.p.*



ARCIMBOLDO

FOOD, PEOPLE & WINE

# forno & pizze

## **Ai Formaggi**

Pomodoro, mozzarella & Formaggi

*Tomato sauce, mozzarella cheese and selection of cheeses*

*Tomatensauce, Mozzarella & Cheese*

€ 11,40

## **Funghi**

Pomodoro, mozzarella funghi champignon

*Tomato sauce, mozzarella cheese and button mushrooms*

*Tomatensauce, Mozzarella und Champignonpilzen*

€ 10,40

## **Capricciosa**

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi e funghi

*Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, artichokes and mushrooms*

*Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken*

€ 11,60

## **Tonno & Cipolle**

Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle

*Tomato sauce, mozzarella cheese, tuna and onions*

*Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln*

€ 9,90

## **Prosciutto & Funghi**

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi

*Tomato sauce, mozzarella cheese, ham and mushrooms*

*Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilze*

€ 10,80

Per ogni ingrediente e/o variazione in più da € 0,50 a € 6,00 in aggiunta

*Any extra topping and/or variation from € 0,50 to € 6,00 extra charge*

Coperto e seduta € 3,80 p.p. / *Cover charge and place € 3,80 p.p.*



**ARCIMBOLDO**

FOOD, PEOPLE & WINE

# forno & 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*

€ 11,60

## Margherita

Pomodoro e mozzarella  
*Tomato sauce and Mozzarella cheese*  
*Tomatensauce und Mozzarella*

€ 8,60

## Marinara

Aglione, olio, origano e pomodoro  
*Garlic, oil, oregano and tomato sauce*  
*Knoblauch, Olivenöl, Oregano und Tomatensauce*

€ 7,60

## Ortolana

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

€ 10,60

## 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*

€ 6,60

Per ogni ingrediente e/o variazione in più da € 0,50 a € 6,00 in aggiunta

*Any extra topping and/or variation from € 0,50 to € 6,00 extra charge*

Coperto e seduta € 3,80 p.p. / *Cover charge and place € 3,80 p.p.*



ARCIMBOLDO

FOOD, PEOPLE & WINE

# contorni

## Patate con buccia al forno con rosmarino

*Baked Potatoes skin on with Rosemary*  
*Gebackene geschälte Kartoffeln mit Rosmarin*

€ 6,90

## Pomodori e cipolle

*Tomatoes and onions*  
*Tomaten und Zwiebeln salat*

€ 6,30

## Patate fritte

*French fries • Pommes fries*

€ 6,90

## Verdure alla griglia

*Grilled Vegetables*  
*Gegrilltes Gemüse*

€ 7,90

## Insalata verde

*Green Salad • Grüner Salat*

€ 5,80

## Polenta Abbrustolita

*Grilled polenta (corn)*  
*Gegrillte Polenta (mais)*

€ 5,80

## Insalata mista

*Mixed Salad • Gemischter Salat*

€ 6,70

Coperto e seduta € 3,80 p.p. / Cover charge and place € 3,80 p.p.



**ARCIMBOLDO**  
FOOD, PEOPLE & WINE

# acqua e bibite

## Acqua Naturale o Frizzante Microfiltrata

*Water, Mineralwasser*

lt. 0,75 € 3,60

## Acqua minerale fonte "Tavina"

Naturale o frizzante lt. 0,50

€ 3,30



## Soft drinks, *Alkoholfreies Getränk, Boisson non alcoolisées*

lt. 0,30 € 4,20 - lt. 0,50 € 6,20

# birra



## Birra "MENABREA" alla Spina

*Italian beer*

lt. 0,30 € 4,20 - lt. 0,50 € 6,20



## Birra analcolica / *Alcohol free* "FORST 0,0"

*Italian beer*

bott. / bottle lt. 0,33 € 6,00



## Franziskaner Weissbier

bott. / bottle

lt. 0,50 € 7,80



## Artigianale "RIVERSA" Blanche

*Italian craft beer blanche*

*Italienisches Craft Beer Blanche*

bott. / bottle lt. 0,50 € 8,60



## Artigianale "RIVERSA" Pale Ale

*Italian craft beer Pale Ale*

*Italienisches Craft-Bier Pale Ale*

bott. / bottle lt. 0,50 € 8,60



## Artig. "RIVERSA" senza glutine

*Italian craft beer without gluten*

*Italienisches Craft Beer ohne Gluten*

bott. / bottle lt. 0,50 € 8,70

Coperto e seduta € 3,80 p.p. / *Cover charge and place € 3,80 p.p.*



ARCIMBOLDO

FOOD, PEOPLE & WINE

# caffetteria

*coffee and some hot drinks*

## Caffè espresso

*Espresso*

€ 2,60

## Caffè americano

*Large Coffee*

€ 3,60

## Latte macchiato

*Macchiato Coffee*

€ 4,60

## Caffè d'orzo

*Barley Coffee*

€ 2,60

## Caffè shakerato

*Shaker Coffee*

€ 5,60

## Ice Latte Moka

*Long Coffee with ice and milk*

€ 4,60

## Caffè corretto

*Coffee with alcohol*

€ 3,60

## Caffè espresso macchiato

*Espresso macchiato*

€ 2,60

## Caffè Ginseng

*Ginseng Coffee*

€ 2,60

## Cappuccino

€ 4,20

## Caffè marocchino

*Espresso, crema di latte, cacao,  
crema di cacao*

€ 3,30

## Tè

*Infusions*

€ 3,60

Coperto e seduta € 3,80 p.p. / Cover charge and place € 3,80 p.p.



ARCIMBOLDO  
FOOD, PEOPLE & WINE

# vino alla spina

## Vino della casa alla spina Bianco o Rosso

*House wine, white or red. weiß oder rotwein des Hauses*

lt. 0,25 € 6,00

lt. 0,50 € 11,00

## Vino frizzante bianco della casa

*House sparkling white wine, weiß Schaumweine des Hauses*

lt. 0,25 € 6,00

lt. 0,50 € 11,00



## le nostre bottiglie aperte per Voi

*our bottles open for you*

### Lugana “Zenegaglia”

lt. 0,10 € 5,60

lt. 0,25 € 10,80

lt. 0,50 € 21,00

### Chiarretto “Valtenesi”

lt. 0,10 € 5,60

lt. 0,25 € 10,00

lt. 0,50 € 20,00

### Rosé e Brut “Costaripa”

lt. 0,10 € 7,60

### Bardolino “Masi”

lt. 0,10 € 5,60

lt. 0,25 € 10,80

lt. 0,50 € 21,00

### Valpolicella “Masi”

lt. 0,10 € 6,60

lt. 0,25 € 12,80

lt. 0,50 € 24,20

### Amarone “Cà Botta”

lt. 0,10 € 9,80

lt. 0,25 € 19,20

lt. 0,50 € 37,30

### Prosecco “Borgoluce” Extra Dry

lt. 0,10 € 6,00

Coperto e seduta € 3,80 p.p. / Cover charge and place € 3,80 p.p.



**ARCIMBOLDO**  
FOOD, PEOPLE & WINE

## **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:*

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

### **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.



**ARCIMBOLDO**  
FOOD, PEOPLE & WINE

## **INFORMATIVA PER I CLIENTI**

Potrebbe accadere che per esigenze di mercato alcuni prodotti freschi non sempre siano reperibili, in caso si verifici tale eventualità potrebbe essere sostituito il prodotto mancante fresco con uno congelato all'origine, garantendo sempre il medesimo livello di qualità.

I gentili clienti sono pregati di avvisare il personale di sala per eventuali intolleranze, allergie o qualsiasi altra problematica legata al cibo; facendo riferimento alla tabella allegata per gli allergeni.

Si avvisa la gentile clientela che la cucina del ristorante rimane aperta fino alle 22:00 mentre l'area del ristorante chiude alle 23:30.

*Grazie*

## **INFORMATION FOR CUSTOMERS**

It could happen that for market needs some fresh products are not always available, in the cashier check this eventually the missing fresh product could be replaced with a frozen one at the origin, always guaranteeing the same level of quality.

Dear customers, please notify the dining room staff of any intolerances, allergies or any other problem related to food; referring to the attached table for allergens.

We inform our kind customers that the restaurant kitchen remains open until 10:00 pm while the restaurant area closes at 23:30.

*Thank You*

## **INFORMATIONEN FÜR KUNDEN**

Es kann vorkommen, dass einige frische Produkte für den Marktbedarf nicht immer verfügbar sind. Bei der Kassenkontrolle könnte in diesem Fall das fehlende frische Produkt durch ein gefrorenes am Ursprungsort ersetzt werden, wobei immer das gleiche Qualitätsniveau garantiert wird.

Sehr geehrte Kunden, bitte informieren Sie das Speisesaalpersonal über Unverträglichkeiten, Allergien oder andere Probleme im Zusammenhang mit Lebensmitteln. unter Bezugnahme auf die beigefügte Tabelle für Allergene.

Wir informieren unsere freundlichen Kunden, dass die Restaurantküche bis 22.00 Uhr geöffnet bleibt während der Restaurantbereich um 23:00 Uhr schließt.

*Danke*



**ARCIMBOLDO**  
FOOD, PEOPLE & WINE