



VECCHIA DOGANA

ristorante

Menù

Fatevi consigliare dal nostro staff di sala per le proposte del giorno dello **Chef**

*Bitte fragen Sie um Empfehlung unsere Staff die Tagesgerichte der **Chef***

*Ask for advice from our staff for the daily proposal of the **Chef***

Lo Chef consiglia...
Tagliolini al tartufo nero del Baldo

Tagliolini Nudeln mit schwarzer Trüffel aus Monte Baldo
Tagliolini noodles with black truffle from Monte Baldo



€ 17,00

a persona / pro Person / per person

ANTIPASTI

Vorspeisen - Starters

- Tentacoli di piovra su timballino di patate, pomodorini e capperi** € 13.00
Oktopustentakel auf Törtchen aus Kartoffeln, Cocktailltomaten und Kapern
Octopus tentacles on potato, baby tomatoes and capers timbale
- Trota in salsa alla gardesana con polentina** € 11.00
Forelle mit Sauce nach Garda-Art mit Polentina
Trout in Lake Garda sauce with fine creamy polenta
- Gran antipasto di mare:** € 26.00
crudités di capasanta, scampi, gamberi di Sicilia, tentacolo di piovra alla mediterranea, gamberone in manto di San Daniele flambato al Brandy, bocconcini dorati dell'Adriatico
Großer Antipasti-Teller mit Meeresfrüchten: rohe Köstlichkeiten (Jakobsmuscheln, Scampi, sizilianische Garnelen), Oktopustentakel auf mediterrane Art, Garnele im San-Daniele-Schinken-Mantel, mit Brandy flambiert, goldgelb gebackene Häppchen aus der Adria
Seafood platter: crudités with scallops, Sicilian prawns, Mediterranean-style octopus tentacles, king prawns wrapped in San Daniele ham flambéed with Brandy, golden Adriatic morsels
- Code di scampi e gamberoni reali fritti**
con salsa di maionese, pepe rosa e gocce di balsamico di Modena € 14.00
Scampi- und Königsgarnelenschwänze, frittiert, mit einem Dip aus Mayonnaise, rosa Pfeffer und Tropfen von Balsamico-Essig aus Modena
Fried scampi and giant prawns tails with mayonnaise, pink pepper and Modena balsamic vinegar
- Millefoglie di carne salà alla Trentina**
con mousse di formaggi e tartufo su sfogliatina di polenta croccante € 15.00
Millefoglie mit Carne Salada auf trentinische Art mit Käse-Trüffelmousse und knusprigem Polentataschen
Trento-style salt beef mille-feuille with cheese - truffle mousse and crunchy polenta wafers
- Selezione di funghi di bosco su frico di Grana** € 12.00
Waldpilze auf Grana Käse
Mushrooms on Grana cheese

PRIMI PIATTI

Pasta, Reis & Co. - Pasta and Risotto

- Tagliolini di pasta all'uovo con crema di zafferano, cozze e gamberi** € 13.00
Eierteig-Tagliolini mit Safrancreme, Muscheln und Garnelen
Tagliolini pasta with saffron cream, mussels and prawns
- Spaghetti alle vongole veraci, sfumati al vino bianco e prezzemolo** € 13.00
Spaghetti mit Venusmuscheln mit Weißwein und Petersilie
Spaghetti with carpet shell clams, simmered in white wine and parsley
- Spaghetti allo Scoglio** € 17.00
Spaghetti mit Meeresfrüchten
Reef Spaghetti
- Tortelli ripieni di mazzancolle saltati con polpa di cozze e vongole allo Chardonnay** € 15.00
Tortelli, gefüllt mit kurz gebratenen Furchengarnelen, Chardonnay-Sauce mit Mies- und Venusmuschelfleisch
Tortelli filled with shrimps stir fried with mussel meat and clams with Chardonnay
- Tortelli di pasta di ortiche ripieni di ricotta e radicchio su specchio di Monte Veronese** € 15.00
Tortelli mit Brennnesseln gefüllt mit Ricotta und Radicchio auf einem Spiegel des Monte Veronese
Tortelli with nettle stuffed with ricotta and radicchio on a mirror of Monte Veronese
- Risotto all'Amarone con spuma di Gorgonzola (minimo 2 persone)** € 15.00
Risotto mit Amarone und Gorgonzola-Mousse (mindestens 2 Personen)
Risotto with Amarone and Gorgonzola mousse (minimum 2 people)
- Gnocchi freschi fatti in casa con crema al Parmigiano al profumo di tartufo nero del Baldo** € 15.00
Frische hausgemachte Gnocchi mit Parmesancreme mit einem Hauch frischen schwarzen Trüffeln vom Monte Baldo
Fresh homemade gnocchi with Parmesan cream and black Baldo truffle

SECONDI PIATTI DI PESCE

Hauptgerichte mit Fisch - Main courses of Fish

Filetto di branzino in crosta di patate con crema allo scalogno <i>Wolfsbarschfilet in Kartoffelkruste mit Schalottencreme</i> <i>Seabass fillet in a bread crust with scallion sauce</i>	€ 17.00
Cuori di capasanta gratinata su purea di patate al tartufo e mostarda di mele cotogne <i>Jakobsmuschelherzen, gratiniert, auf Trüffel-Kartoffelpüree mit Quittensensirup</i> <i>Scallop hearts au gratin, on a bed of potato puree scented with truffle and quince mustard</i>	€ 19.00
Grigliata mista (minimo 2 persone) <i>Gemischter Grillteller (mindestens 2 Personen)</i> <i>Mixed grill (minimum 2 person)</i>	€ 22.00 <i>(a persona/ pro Person/ per person)</i>
Gran fritto misto di pesce e filangè di verdure croccanti <i>Gemischter frittierter Fisch mit knusprigen Gemüsestreifen</i> <i>Fried fish platter with crunchy julienne vegetables</i>	€ 16.00
Selezione di pescato del giorno <i>Frischer Fisch des Tages</i> <i>Selected catch of the day</i>	prezzo su richiesta <i>Preis auf Anfrage</i> <i>price on request</i>

SECONDI PIATTI DI CARNE

Hauptgerichte mit Fleischn - Main courses of Meat

Tagliata di manzo alla griglia con misticanza di rucola e scaglie di Grana Padano <i>Tagliata von gegrilltem Rind mit Rucola-Mischsalat und Grana-Padano-Raspeln</i> <i>Sliced grilled beef served with rocket leaves and slivers of Grana Padano cheese</i>	€ 15.00
Medaglione di filetto di maialino con demiglass ai semi di senape e pepe verde <i>Filetmedaillon vom Spanferkel mit Demi Glace mit Senfkörnern und grünem Pfeffer</i> <i>Baby pork medallion with demi-glaze with mustard seeds and green pepper</i>	€ 14.00
Pregiata costata di scottona scaligera alla griglia (500 gr) <i>Scottona Rippe vom Grill</i> <i>Grilled heifer steak</i>	€ 23.00
FILETTO DI MANZO (200 gr) alla griglia <i>Rinderfilet vom Grill</i> <i>Grilled beef fillet</i>	€ 22.00
al pepe verde <i>Rinderfilet mit grünem Pfeffer</i> <i>Beef fillet with green pepper</i>	
all'aceto balsamico tradizionale di Modena e cipolla di Tropea <i>Rinderfilet mit traditionellem Balsamico-Essig aus Modena und Tropea-Zwiebeln</i> <i>Beef fillet with traditional Modena balsamic vinegar and Tropea onions</i>	
al vino Valpolicella <i>Rinderfilet in Valpolicella-Sauce</i> <i>Beef fillet with Valpolicella wine</i>	

CONTORNI

Beilagen - Side Dishes

Verdure miste alla griglia

Gemischtes gegrilltes Gemüse

Grilled mixed vegetables

€ 6.00

Patate fritte

Pommes frites

Potato fries

€ 5.00

Patate al forno

Ofenkartoffeln

Roast potatoes

€ 5.00

Insalata mista

Gemischter Salat

Mixed salad

€ 5.00

Verdure cotte al vapore

Gedämpftes Gemüse

Steamed vegetables

€ 5.00

MENU BABY

Pasta al pomodoro, al ragù o all'olio extravergine di oliva

Nudel mit Tomatesauce oder mit Fleischsauce oder mit Olivenöl

Pasta with tomato sauce or with meat sauce or with olive oil

€ 9.00

Cotoletta alla milanese con patatine fritte

Wiener Schnitzel mit Pommes frites

Milanese veal chop (breaded) with french fried potatoes

€12.00

DESSERT FATTI IN CASA

Hausgemachte Süßspeisen - Homemade Desserts

Sorbetto al limone

Zitronensorbet

Lemon sorbet

€ 4.00

Crema catalana

Katalanische Creme

Catalan custard

€ 5.00

Frutta fresca del giorno

Frisches Obst des Tages

Fresh fruit of the day

€ 5.00

Tiramisù dei golosi

Tiramisù für Leckermäuler

Gourmet tiramisu

€ 5.00

Tartelletta con mousse alla Gianduja e lamponi freschi

Tartelette mit Nougat-Mousse und frischen Himbeeren

Tartlet with Gianduja chocolate and fresh raspberries

€ 6.00

Tortino al cioccolato fondente con cuore morbido

Zartbitterschokoladentörtchen mit weichem Herz

Dark chocolate cake with a soft heart

€ 7.00

Semifreddo al torroncino su specchio di cioccolato fondente

Nougat Halbgefrorenes auf einem Zartbitterschokolade-Spiegel

Nougat semifreddo served on a dark chocolate glaze

€ 6.00

Panna cotta

alla fragola / ai frutti di bosco / al cioccolato / al caramello

Panna cotta mit Erdbeer oder mit Waldfrüchte oder mit Schoko oder mit Karamellgeschmack

Panna cotta with Strawberry or with forest fruit or with chocolate or with caramel

€ 5.00

Il Ristorante Vecchia Dogana

è aperto tutto l'anno per ospitare feste e ricevimenti privati di ogni tipo. Il nostro Staff è a vostra disposizione per l'organizzazione di Matrimoni, Comunioni, Compleanni, Battesimi e Feste di Laurea.

Das Vecchia Dogana Restaurant

ist ganzjährig geöffnet um private Partys und Empfänge zu veranstalten.
Unsere Mitarbeiter stehen Ihnen zur Verfügung, um Hochzeiten, Kommunionen, Geburtstage, Taufen und Abschlussfeiern zu organisieren.

The Vecchia Dogana Restaurant

is open all year to host private parties and receptions.
Our staff is at your disposal to organize weddings, Communion, Birthdays, Baptisms and Graduation Parties.

ALLERGENI

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

ALLERGENS

Information about products or substances causing allergies or intolerances is available by contacting the service personnel.

RIECHSTOFF ALLERGENE

Für genauere Angaben bezüglich der vorhandenen Inhaltsstoffe oder Produkte, die Allergien oder Unverträglichkeit auslösen könnten, können sie sich an das Service-Personal wenden.

NB. In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore.

Sehr geehrte Gäste, wir weisen darauf hin, dass im Mangel von Frischprodukten (für Füllung oder Beilage) ersatzweise tiefgefrorene Lebensmittel aus eigener Fertigung oder vom Zuliefer verwendet werden.

In absence of fresh products, we advise customers that some products can be frozen or freezed by blast chiller.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, tramite abbattitore, conforme alle prescrizioni del reg. (CE) 853/2004, - Alle. III, sez. VIII, cap. 3 , lettera D, punto 3 ".

Mit gefrorenen Produkten | Using frozen product

Ristorante Vecchia Dogana

Piazzetta A. Partenio 10/12

Lazise (Verona) - Italy

Tel: +39 045 242 9314

Mail: info@ristorantevecchiadogana.it

WWW.RISTORANTEVECCHIADOGANA.IT



Follow
us on
Facebook

