



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***

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



tripadvisor

ANTIPASTI

Vorspeisen - Starters

- Tentacoli di piovra su timballino di patate, pomodorini e capperi** € 15.00
Oktopustentakel auf Törtchen aus Kartoffeln, Cocktailtomaten und Kapern
Octopus tentacles on potato, baby tomatoes and capers timbale
- Trota in salsa alla gardesana con polentina** € 12.00
Forelle mit Sauce nach Garda-Art mit Polentina
Trout in Lake Garda sauce with fine creamy polenta
- Funghi di bosco su letto di polentina morbida in frico di Grana** € 12.00
Waldpilze auf einem weichen Polenta Bett in Parmesankasekorb
Wild Mushrooms with soft polenta in a Grana cheese basket
- Gran antipasto di mare:** € 27.00
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 € 15.00
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**
e sfogliatina di polenta croccante su letto di misticanza € 15.00
Millefoglie mit Carne Salada auf trentinische Art mit Käse-Trüffel-mousse und knusprigem Polentataschen
Trento-style salt beef mille-feuille with cheese - truffle mousse and crunchy polenta wafers
- Millefoglie di melanzane alla Parmigiana e pesto leggero con stick di verdure croccanti** € 12.00
Millefeuille von Aubergine Parmigiana mit leichten Pesto
Eggplant Parmesan Millefeuille with light pesto

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** € 14.00
Spaghetti mit Venusmuscheln mit Weißwein und Petersilie
Spaghetti with carpet shell clams, simmered in white wine and parsley
- Spaghetti allo Scoglio** € 19.00
Spaghetti mit Meeresfrüchten
Reef Spaghetti
- Tortelloni ripieni di granchio saltati con polpa di cozze e vongole allo Chardonnay** € 17.00
Tortelli, gefüllt mit Krabben gebratenen Furchengarnelen, Chardonnay-Sauce mit Mies- und Venusmuschelfleisch
Tortelli filled with crab stir fried with mussel meat and clams with Chardonnay
- Vellutata di zucca e carote con capasanta e gamberone in crosta di sfoglia** € 13.00
Kürbis-Karottensuppe mit Jakobsmuschel und Riesengarnelen in Blätterteigkruste
Pumpkin and carrot cream with scallop and shrimp in puff past
- 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 ombrina con guazzetto di olive taggiasche e pomodorini al profumo di timo** € 18.00
Schirmfilet mit Taggiasche Oliven und Tomaten mit Thymian
Meagre fillet in taggiasca olive sauce and thyme-flavored tomatoes
- Filetto di branzino in crosta di patate con crema allo scalogno** € 19.00
Wolfsbarschfilet in Kartoffelkruste mit Schalottencreme
Seabass fillet in a bread crust with scallion sauce
- Cuori di capasanta scottati su purea di patate al tartufo e mostarda di mele cogue** € 21.00
Jakobsmuschelherzen, gratiniert, auf Trüffel-Kartoffelpüree mit Quittensensirup
Scallop hearts au gratin, on a bed of potato puree scented with truffle and quince mustard
- Grigliata mista di pesce (minimo 2 persone)** € 25.00
Gemischter Grillteller Fisch (mindestens 2 Personen) (a persona/ pro Person/ per person)
Mixed grill fish (minimum 2 persons)
- Gran fritto misto di pesce e filangè di verdure croccanti** € 17.00
Gemischter frittiertes Fisch mit knusprigen Gemüsestreifen
Fried fish platter with crunchy julienne vegetables

SECONDI PIATTI DI CARNE

Hauptgerichte mit Fleisch- Main courses of Meat

Guancetta di vitello con salsa Gremolada e timballo di mousse di patate € 17.00
Kalbsbacke mit Gremoladasauce und Kartoffelmousse Timbale
Veal cheek with Gremolada sauce and potato mousse timbale

Filetto di maialino in manto di pancetta steccata con funghi di bosco € 16.00
Schweinefilet in einem Speckmantel mit Waldpilze
Pork fillet wrapped in bacon with wild mushrooms

Petto di faraona arrostita con demi-glace al miele e cipolle candite € 15.00
Gebatene Perlhuhnbrust mit Honig Halbglace und kandierten Zwiebeln
Roasted guinea fowl breast with honey demi-glace and candied onions

TAGLIATA DI MANZO € 17.00

al rosmarino e sale grosso
Rindfleisch mit Rosmarin und grobes Salz
Sliced beef with rosemary and salt

al vino Valpolicella
Rindfleisch mit Valpolicella Wein
Sliced beef with Valpolicella Wine

FILETTO DI MANZO (250 gr) € 21.00

alla griglia
Rinderfilet vom Grill
Grilled beef fillet

all'aceto balsamico tradizionale di Modena e cipolla di Tropea
Rinderfilet mit traditionellem Balsamico-Essig aus Modena und Tropea-Zwiebeln
Beef fillet with traditional Modena balsamic vinegar and Tropea onions

al vino Valpolicella
Rinderfilet in Valpolicella-Sauce
Beef fillet with Valpolicella wine

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

Contorni di stagione

Saisonale Beilagen
Seasonal side dishes

€ 6.00

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

€10.00

DESSERT FATTI IN CASA

Hausgemachte Süßspeisen - Homemade Desserts

Sorbetto al limone

Zitronensorbet
Lemon sorbet

€ 3.00

Crema catalana alla cannella

Katalanische Zimtcreme
Catalan cinnamon cream

€ 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 di pasta frolla con mousse alla Gianduja

Mürbeteig Tartelette mit Nougat-Mousse
Shortcrust pastry tartlet with Gianduja chocolate

€ 7.00

Tortino al cioccolato fondente con cuore morbido e gelato alla vaniglia

Zartbitterschokoladentörtchen mit weichem Herz und Vanilleeiscreme
Dark chocolate cake with a soft heart and vanilla ice cream

€ 7.00

Semifreddo al torroncino con fili di cioccolato fondente e marmellata di arance

Nougat-Halbgefrorenes mit dunklen Schokoladenstreifen und Orangenmarmelade
Nougat parfait with dark chocolate strands and orange marmalade

€ 7.00

Sbrisolona alle mandorle con crema alla grappa e crema al cioccolato

“Sbrisolona“ mit Mandeln, Grappa-Creme und Haselnusscreme
“Sbrisolona“ with almonds, grappa cream and hazelnut cream

€ 5.00

*Coperto e servizio | Gedeck | Cover

€ 2.50

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,
Communions, Birthdays, Baptisms and Graduation Parties.*

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



I nostri partner:



Dogana Veneta

Piazzetta A. Partenio, 13

Lazise (VR) – Italy

+39 348 8639608

info@doganaveneta.it

WWW.DOGANAVENETA.IT



Hotel Villa Cariola

Località Preele, 11

Caprino Veronese (VR) - Italy

+39 045 6250012

info@villacariola.it

WWW.VILLACARIOLA.IT