



Ristorante
VECCHIA DOGANA



VECCHIA DOGANA
ristorante



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

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach Empfehlungen der Tagesgerichte des Chefs.

Let our staff advise you on the Chef's special dish of the day.



ALLERGENI

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

ALLERGENE

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

ALLERGENS

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



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 Zulieferer 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 products



RISTORANTE VECCHIA DOGANA

Gusti autentici, eleganza e tradizione a pochi passi dalle rive del Lago di Garda.

Piazzetta A. Partenio, 10/12 - Lazise (VR)

+39 045 2429314

info@ristorantevecchiadogana.it



ANTIPASTI

Vorspeisen / Starters

- Selezione di crudità di mare** € 35
(gamberi rossi, scampi, ostriche, tartare di tonno, tartare di salmone, carpaccio di branzino)
Auswahl von rohen Meeresfrüchten
(Rote Garnelen, Scampi, Austern, Thunfischtartar, Lachstatar, Wolfsbarsch - Carpaccio)
Selection of sea crudité
(red prawns, scampi, oysters, tuna tartare, salmon tartare, sea bass carpaccio)
- Antipasti di mare cotti** € 29
(Fume' di patate e salmone all'aneto, trota alla gardesana, polipo ubriaco, cheesecake di gambero, gratin di calamaro)
Auswahl an gekochten Meeresfrüchten
(geräucherte Kartoffeln mit Lachs und Dill, Forelle vom Gardasee, eingelegter Oktopus, Garnelen-Cheesecake, Tintenfischgratin)
Cooked seafood starters
(smoked potatoes with salmon and dill, trout Lake Garda style, pickled octopus, shrimp cheesecake, squid gratin)
- Timballo di tartare di tonno al lampone con sbrisolata salata** € 19
Thunfisch-Tartare mit Himbeere mit salzem Sbrisolona
Tuna tartare with raspberry with salted sbrisolona
- Tentacoli di Polpo allo zenzero su crema di fave** € 18
Tintenfischtentakel mit Ingwer auf Bohnencreme Squid
tentacles with ginger on bean cream.
- Uovo 63° con fondo di porcini e spuma di gorgonzola** € 19
weichgekochtes Ei mit Steinpilzfond und Gorgonzola-Mousse Sufflè
Soft-boiled egg with porcini stock and Gorgonzola mousse.
- Capesante scottate in guazzeto di pomodoro pachino all'origano** € 21
gebratene Jakobsmuscheln mit Pachino-Tomaten-Eintopf und oregano
seared scallops with pachino-tomato stew and oregano

PRIMI PIATTI

Erste Gerichte / First courses

Spaghetti allo scoglio di Mare	€ 21
Spaghetti mit Meeresfrüchten Seafood Spaghetti	
Tagliolini di pasta all'uovo all'astice fresco	€ 32
Tagliolini Eiernudeln mit Hummer Egg pasta tagliolini with lobster	
Gnocco rosso con crema di calamaro e brunoise di tonno	€ 19
roter Gnocco auf Calamari - Creme und Thunfisch Brunoise red Gnocco on calamari cream and tuna brunoise	
Bigoli con pulled duck e fonduta di Morlacco	€ 17
Bigoli (Nudeln) mit "pulled duck" und "Morlacco" Käse Bigoli pasta with pulled duck and Morlacco cheese fondue	
Risotto alle cime di rapa capesante al brandy e polvere di bacon (minimo due persone)	€ 21
Stängelkohl - Risotto mit Jakobsmuscheln, Brandy und Speckpulver verfeinert Taube (mindestens zwei Personen) Risotto with turnip tops, scallops, brandy and bacon powder(at least two people)	
Tortelloni con cuore di granchio, ristretto speziato di vongole e crema di prezzemolo	€ 20
Tortelloni gefüllt mit Krebsfleisch auf einer Venusmuschel - Petersiliencreme Tortelloni filled with crab, spicy clams sauce and parsley sauce	
Tagliolini con gamberi blu, porcini brasati e timo	€ 19
Tagliolini with blue prawns, braised porcini-mushrooms and thyme Tagliolini mit blauen Garnelen, geschmorten Steinpilzen und Thymian	

SECONDI PIATTI DI PESCE

Fisch Hauptgerichte / Fish main courses

Gran fritto di mare e verdure croccanti	€ 23
Frittierte Meeresfrüchte und knackiges Gemüse Fried seafood and crispy vegetables	
Catalana di crostacei	€ 35
Katalanische Krebstiere Shellfish Catalan	
Catalana d'astice (500 g)	€ 49
prodotto fresco secondo disponibilità (a persona/ pro Person/ per person)	
Katalanischer Hummer – (frisches Produkt je nach Verfügbarkeit) Lobster Catalan – (fresh product subject to availability)	
Rana pescatrice in manto di bacon e misticanza di carciofi	€ 24
Seeteufel im Speckmantel mit Artischocken – Artischockensalat Monkfish in bacon and artichoke salad	
Filetto d'orata arrostita con crema di zucchine e salsa allo zafferano	€ 23
Gebrautes Doradenfilet mit Zucchini creme und Safransoße Roasted sea bream fillet with courgette cream and saffron sauce	
Tataki di tonno in manto di panko, arancia e salsa guacamole	€ 25
Thunfisch im Panko Mantel, Orangen und Guacamole Panko croasted Tuna tataki, orange and guacamole sauce	
* Pescato del giorno a partire da 7 € l'etto *	
Fang des Tages ab 7 € pro 100 gramm Catch of the day from € 7 per hectogram	

SECONDI PIATTI DI CARNE

Fleisch Hauptgerichte / Meat main courses

Filetto di manzo al pepe verde Rinderfilet mit grünem Pfeffer Beef fillet with green pepper	€ 25
Filetto di manzo all'Aceto Balsamico di Modena e cipolla di Tropea Rinderfilet mit traditionellem Balsamico-Essig aus Modena und Tropea-Zwiebeln Beef fillet with Balsamic Modena Vinegar and Tropea onion	€ 25
Filetto di manzo al vino Valpolicella Rinderfilet auf Valpolicella-Sauce Beef fillet with Valpolicella wine sauce	€ 25
Guancetta di manzo in gremolada con purè di carote bianche Rindfleisch-Gürtel in Gremolada mit weißem Karottenpüree Beef cheek in gremolada with mashed white carrots	€ 18
Rollè di coniglio su verza stufata e crema di finferli Kaninchenrolle auf Wirsing Kohl Eintopf und Sahne von Finferli-Pilzen Rabbit roll on stewed savoy cabbage and Finferli-mushrooms cream	€ 19

CONTORNI

Beilagen / Side Dishes

Patate cabrette al forno Gebackene Cabrette-Kartoffeln / Baked cabrette potatoes	€ 6
Patate fritte Pommes frites / French fries	€ 5
Selezione di verdure alla griglia gemischtes gegrilltes Gemüse / Selection of grilled vegetables	€ 7
Insalata mista piccola kleiner gemischter Salat / Mixed salad	€ 7
Caponatina di verdura Gemüse Caponatina / Vegetable caponata	€ 6

DESSERT

Süßspeisen / Desserts

Deliziamisù	€ 7
Tiramisu mit Kaffeekeks Tiramisu with coffee biscuit	
Noisette con crema al cardamomo	€ 7
Noisette mit Kardamom Creme Noisettes with cardamom sauce	
Sfera di cioccolato con cuore di albicocche e crema alla vaniglia	€ 8
Schokoladenkugel mit Aprikosenherz auf Vanillecreme Chocolate sphere with apricots heart and vanilla cream	
Ananas marinato all'arancio con gelato all'uva fragola e noci pecan	€ 7
Mit Orangen marinierte Ananas mit Erdbeertraube und Pekannüsse Pineapple in orange marinade, with strawberry grapes and pecan ice-cream	
Gelato allo zenzero in cestino di mandorle con meringa flambata	€ 7
Ingweweis im Mandelnest mit flambierten "Meringa" Ginger ice cream in almond basket with flambéed meringue	
Cremoso al pistacchio e frutti rossi con pan di noci	€ 7
Pistaziencreme mit roten Früchten und Nussbiscuit Pistachio cream with red fruits and nut bread	

PROPOSTE di VINI per accompagnare I NOSTRI DESSERT

Weine für Desserts / Wine for desserts

		
Franciacorta Contadi Castaldi	€ 7	€37/750ml
Moscato Rondo	€ 4	€23/750ml
Recioto Bianco di Soave	€ 6	€29/500ml
Spumante Astoria	€ 4	€20/750ml



VECCHIA DOGANA
ristorante

Il Ristorante 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 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 Restaurant is open all year round to host private parties and receptions.
Our staff is at your disposal to organize Weddings, Baptisms,
Communions, Birthdays, and Graduation Parties.

RISTORANTE VECCHIA DOGANA

Piazzetta A. Partenio, 10/12 - Lazise (VR)

+39 045 2429314

info@ristorantevecchiadogana.it

