

Classique
café
restaurant
& suites★★★★S

LAZISE - LUNGO LAGO MARCONI



I'Apertura

(Es kann losgehen - The opening)

La caprese con mozzarella di bufala, pomodoro e basilico	€ 9.00
Capri-Teller mit Büffelmozzarella, Tomaten und Basilikum - Caprese-style buffalo mozzarella, tomato and basil	
Il crudo San Daniele 18 mesi con melone	€ 10.00
San Daniele Schinken auf honig melone gebettet - San Daniele ham with melon	
La burratina con San Daniele 18 mesi e confettura di datterino	€ 10.00
San Daniele Schinken, Mozzarella und Kirschtomaten Marmelade - San Daniele ham, mozzarella and cherry tomatoes jam	
Il carpaccio di bisonte con Parmigiano e tartufo	€ 12.00
Bison-Carpaccio mit Parmesan und Trüffel - Bison carpaccio with Parmesan and truffle	
La tartare di manzo Scottona	€ 12.00
Rinder Scottona Tartare - Scottona beef tartare	
Il carpaccio di pesce spada e piovra Olio EVO e limone	€ 11.00
Dunngeschnittene Schwertfisch und Krake mit Extra Vergine Olivenöl und zitrone	
Swordfish and Octopus carpaccio with extra virgin olive oil and lemon	
Il sauté di cozze, vongole e cannolicchi	€ 12.00
Sautierte Miesmuscheln, Venusmuscheln und Messerscheiden - Sautéed clams, mussels and razor-shells	
Il polipo alla griglia con fagiolini e patate viola	€ 12.50
Gegrillten Krake mit Grüne Bohnen und lila Kartoffeln - Grilled octopus with green beans and purple potatoes	
L'antipasto della casa misto mare	€ 14.00
Meeresvorspeiseteller des Hauses - Seafood hors d'oeuvre of the house	

Proseguiamo Con

(Und was gibt's dann als ersten Gang - Followed by)

Gli spaghetti trafilati al bronzo ai due pomodori (fresco e semi secco) con basilico	€ 8.00
Spaghetti mit zwei Tomaten (Frisch und trockenen Samen) und Basilikum	
Spaghetti with two tomatoes (fresh and semy dry) and basil	
I tagliolini al ragù delicato di vitello	€ 8.50
Tagliolini Nudeln mit Kalb Hackfleischsauce - Tagliolini with veal meat sauce	
Le pappardelle con funghi porcini e chiodini	€ 9.00
Bandnudeln mit Steinpilze und Hallimasche - Tagliatelle with Porcini mushrooms and Honey mushrooms	
I tortellini di Valeggio al burro fuso e salvia	€ 10.00
Tortellini von Valeggio mit butter sauce und salbei - Valeggio's Tortellini with butter and sage	
I tagliolini con gamberi zucchine e pomodorini	€ 10.50
Tagliolini Nudeln mit Shrimps, Zucchini und kirsche Tomaten - Tagliolini with prawns, zucchini and cherry tomatoes	
I cavatelli al cartoccio con tonno fresco, olive taggiasche e pachino	€ 11.00
Cavatelli Nudeln in Foile mit frischen Thunfisch, Oliven und kirschen Tomaten	
Cavatelli baked in foil with fresh tuna, olives and cherry tomatoes	
Gli spaghetti trafilati al bronzo alle vongole veraci	€ 11.50
Spaghetti mit Venusmuscheln - Spaghetti with clams	
I paccheri di Gragnano IGP con calamaretti spillo e rucola	€ 9.50
Gragnano Paccheri nudels mit Klein Tintenfischen und Rauke - Gragnano paccheri with small squid and rocket	
I tortelloni in sfoglia di Amarone nel suo ristretto e Monte Veronese D.O.P.	€ 10.00
Tortelloni mit Amarone Wein und Monteveronesekäse - Tortelloni with Amarone wine and Monteveronese cheese	
Gli gnocchetti fatti in casa al tartufo e stracciatella di bufala	€ 11.00
Hausgemachte Klößchen mit Trüffeln und Büffel Stracciatella käse - Homemade truffle dumplings with buffalo stracciatella cheese	

la Carne

(Meat dishes - Fleischgerichte)

ALLA BRACE

La paillard di tacchino con contorno Truthahn Steak vom Grill mit Beilagen - Barbecued turkey steak with vegetables	€ 11.00
Le costolette d'agnello Gegrillte Lammkoteletts - Grilled lamb cutlets	€ 14.00
La tagliata di manzo valeriana e Monte Veronese D.O.P. Geschnittenes vom Rinder vom Grill mit Feld Salat und Monteveronesekäse Grilled sliced beef with lamb's lettuce and Monteveronese cheese	€ 15.00
La costata di manzo Rinderrumpsteak vom Grill - Grilled beef T-bone steak	€ 15.00
La tagliata di manzo con funghi chiodini e tartufo Geschnittenes vom Rinder vom Grill mit Hallimasche und Trüffeln Grilled sliced beef with honey mushrooms and truffles	€ 16.00
Il filetto di manzo Rinderfilet vom Grill - Grilled beef fillet	€ 17.00
La milanese con patate Wienerschnitzel mit Pommes Frites - Milanese chop with french-fried potatoes	€ 10.00
La tagliata di bufalo al rosmarino ed erba cipollina Geschnittenes Büffel mit Rosmarin und Schnittlauch - Sliced buffalo with rosemary and chives	€ 15.00

Il guanciale di vitello in salsa dolce amara con contorno di verdure Kalbswange in bittersüß Sauce mit Gemüse - Veal cheek in bittersweet sauce with vegetables	€ 15.00
--	---------

il Pesce

(Fisch - Fish)

ALLA BRACE

La trota Forelle vom Grill - Grilled trout	€ 11.00
Il coregone Renke vom Grill - Grilled Lavaret lake waitefish	€ 13.00
Il branzino Seebarsch vom Grill - Grilled Sea bass	€ 14.50
Il trancio di tonno scottato agli agrumi Gegrillte Thunfisch scheibe mit Zitrusfrüchte - Grilled tuna sliced with citrus fruits	€ 15.00
I gamberoni imperiali e gli scampi Kaisergarnelen und Scampi - King prawns and scampi	€ 20.00
Il fritto misto Gemischt Fisch Fritüre - Mixed Fried fish	€ 14.00
La spigola al forno alla mediterranea Gebackenen Seebarsch mit mediterranem Sauce - Baked sea bass with Mediterranean sauce	€ 14.00

i Contorni

(Beilagen - Side dishes)

Le patate olandesi fritte Holländische Pommes Frites - Dutch fried potatoes	€ 4.00
Le patate saltate al rosmarino Bratkartoffeln mit Rosmarin - Potatoes tossed in rosemary	€ 4.00
L'insalata mista di stagione Gemischter Saisonsalat - Mixed season salad	€ 4.00
Le verdure alla brace Gemüse vom Grill - Grilled vegetables	€ 4.50
Le verdure cotte al vapore Gedämpfte Gemüse - Steamed vegetable	€ 4.50
Gli spinaci al burro Spinat mit Butter - Spinach with butter	€ 4.50

le Insalatone

(Grosse Salat - Large salads)

La Bufala (insalata mista di stagione, tonno, cipolla rossa, mozzarella di bufala) Gemischter Salat, Thunfisch, rote Zwiebel, Büffel Mozzarella Mixed salad with tuna, red onion and buffalo Mozzarella	€ 10.00
La Gustosa (insalata mista di stagione, formaggio fresco, petto di tacchino e olive) Gemischter Salat, Frischkäse, Truthahnbrust und Oliven Mixed salad with fresh cheese, Turkey breast and olives	€ 10.00
La Greca (cetrioli, feta, pomodori, olive, cipolla rossa, origano) Gurken, Schafskäse, Tomaten, Oliven, rote Zwiebel, Oregano Cucumbers, feta, tomatoes, olives, red onion, oregano	€ 10.00
La Classique (insalata mista, arancia, finocchio, gamberetti, mango) Gemischter Salat, Orange, Fenchel, Shrimps, Mango Mixed salad, orange, fennel, shrimps, mango	€ 11.00
La Completa (Pasta fredda con pomodorini, mozzarella e basilico, con contorno di insalatina di pollo) Kalte Nudeln mit cocktail Tomaten, Mozzarella und Basilikum mit Beilage aus Hähnchen-Salat Cold pasta with cherry tomatoes, mozzarella cheese and basil served with a chicken salad	€ 11.00
La Polpo (polpo, patate, soncino, pomodorini) Tintenfisch, Kartoffeln, Feld Salat, Kirsche Tomaten Octopus, potatoes, lamb's lettuce, cherry tomatoes	€ 12.00

Gentile cliente, le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Sehr geehrter Gast, Informationen zu Substanzen und Produkten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage von unserem Diensthabenden Personal.

Dear guest, you can also ask our staff on duty for information on substances and products that can provoke allergies or intolerances.

LE PIZZE

(Unsere pizzas - Our pizzas)

Per le nostre pizze e prodotti da forno utilizziamo farine naturali macinate a pietra 100% grani italiani ricche di fibre, germe di grano e sali minerali che le rende uniche per digeribilità e sapore.



La Margherita Pomodoro, mozzarella Tomaten, Mozzarella Tomatoes, cheese	€ 5.00	Il Calzone con Ricotta Mozzarella, funghi, prosciutto, ricotta, rucola, grana Mozzarella, Pilze, Schinken, Quark, Rauke, Parmesan Cheese, mushrooms, ham, Ricotta, rocket, parmesan	€ 8.00
La Prosciutto di Praga Pomodoro, mozzarella, prosciutto di Praga Tomaten, Mozzarella, Praga Schinken Tomatoes, cheese, Praga ham	€ 7.00	La Saponi di Mare Pomodoro, frutti di mare, aglio Tomaten, Meeresfantasie, Knoblauch Tomatoes, seafood fantasy, garlic	€ 8.00
La Bianca ai Quattro Formaggi Mozzarella, ricotta, grana, gorgonzola, scamorza Mozzarella, Quark, Parmesanm, Gorgonzola, Scamorza Käse Cheese, roft, parmesancheese, Gorgonzola, Scamorza cheese	€ 7.00	La Sfiziosa 1/2 calzone mozz. e spinaci - 1/2 pizza salmone, robiola, rucola 1/2 calzone mozz. und Spinat- 1/2 pizza Lachs, Robiola Käse, rocket salad 1/2 calzone mozz. and spinach - 1/2 pizza Salmon, Robiola cheese, Rauke	€ 8.50
La Hawaii Pomodoro, mozzarella, Prosciutto e Ananas Tomaten, mozzarella, Schinken, Anannas Tomatoes, cheese, ham, pineapple	€ 7.50	La Crudo San Daniele Pomodoro, mozzarella, San Daniele Tomaten, Käse, San Daniele Schinken Tomatoes, cheese, San Daniele ham	€ 8.50
La Tonno e Cipolla di tropea Mozzarella, pomodoro, tonno, cipolla di tropea Mozzarella, Tomaten, Thunfisch, Zwiebeln Mozzarella, tomatoes, tuna, onions	€ 7.50	La Pesce Spada Mozzarella, pomodorini, carpaccio di pesce spada, rucola Mozzarella, Frische Tomaten, Schwertfisch Carpaccio, Rauke Cheese, Fresch tomatoes, swordfish carpaccio, rocket	€ 8.50
La Ortaggi Misti di Stagione Mozzarella, pomodoro, verdure di stagione, grana Mozzarella, Tomaten, Gemüse, Parmesankäse Cheese, tomatoes, vegetables, Parmesan cheese	€ 8.00	La Strauss Crema di pomodori secchi, mozz., stracciatella di bufala, basilico Getrocknete Tomaten creme, Mozzarella, Büffel Stracciatella käse, Basilikum Dried tomatoes cream, mozzarella, buffalo Stracciatella cheese, basil	€ 9.00
La Gorgonzola dolce DOP, Noci e pere Mozzarella, gorgonzola dolce, noci, pere Mozzarella, Gorgonzola käse, Wälnüsse, Birne Mozzarella, gorgonzola cheese, nuts, pears	€ 8.00	La Classique Crema di porcini tartufata, mozzarella di bufala e Carpaccio Getrüffelte Steinpilzcreme, Büffelkuh-Mozzarella und mariniertes Fleisch Mushroom and truffles cream with buffalo's mozzarella and marinade meat	€ 9.00
La burratina di Bufala Mozzarella di bufala, pomodoro fresco, rucola Büffelkuh-Mozzarella, frische Tomaten, Rauke Die Bueffel mozzarella, fresh tomatoes, rocket	€ 8.00	La Tagliata di Manzo con Rosmarino Pomodoro, mozzarella, tagliata di carne di manzo, rosmarino Tomaten, Mozzarella, Rinder geschnittenes Fleisch, Rosmarin Tomatoes, cheese, sliced beef, rosemary	€10.00

Coperto - Gedeck - Cover charge € 2.00

In mancanza di prodotto fresco si serve surgelato - Fehlt das Frischprodukt wird es durch ein Tiefkühlprodukt ersetzt - Frozen products may be used when fresh products are not available



Classique
café
restaurant
& suites****

LAZISE - Tel. 045 7580270



euroshop
Tutto 1€ e altro...

LAZISE - Tel. 045 7580270



**Taverna
Marconi**
piatti tipici e pizza

LAZISE - Tel. 045 7580270



*Classique
Grill*

LAZISE - Tel. 045 7581367



LE ALI DEL FRASSINO
RESORT RESTAURANT SPA

★★★★

Ardea Purpurea
RISTORANTE & PIZZERIA

Strada Santa Cristina, 13 - 37019 Peschiera del Garda (VR)
Ristorante +39 045 49 50 328 - Resort +39 045 49 50 327

La Plume

RISTORANTE GRILL E PIZZA
Peschiera - Tel. 045 7550584

La Bohème

CUCINA E PIZZA
Lazise - Tel. 045 6470205

**Steak & Fish
GRILL**

Lazise - Tel. 045 6470205

Locanda Gallehus

RISTORANTE E PIZZA
Pacengo - Tel. 045 6490019

L'Osteria

CUCINA E PIZZA
Peschiera - Tel. 045 7550545

Arpège

RISTORANTE E PIZZA
Desenzano - Tel. 030 9142205