



il tuffetto

GRILL & BAR



Ristoclassique
RESTAURANT & RESORT

Sfizi

BRUSCHETTA CON SALMONE MARINATO ALLA RAPA ROSSA,
STRACCIATELLA E CONCASSÉ DI POMODORO € 16

Bruschetta, mariniertes Lachs mit Roter Bete, Stracciatella-Käse und Tomaten-Concassé
Bruschetta, marinated salmon with beetroot, stracciatella cheese and tomato concassé

CAPRESE DI BURRATA D'ANDRIA POMODORI E BASILICO € 13

Caprese mit Burrata d'Andria-Tomate und Basilikum
Burrata d'Andria Caprese with tomato and basil

CRUDO DI PARMA RULIANO 30 MESI E MELONE € 16

Parmaschinken Ruliano 30 Monate gereift und Melone
Ruliano raw ham 30 months aged and melon

ARANCINO DI RISO SICILIANO CON CREMA ALLA NORMA € 16

Sizilianische Reis-Arancini mit Norma Soße
Sicilian rice arancini with Norma sauce

Sandwiches

SALMON AVOCADO ON TOAST € 12

Toast di salmone marinato fatto in casa, guacamole e formaggio fresco spalmabile
Hausgemachter mariniertes Lachstoast, Guacamole und cremiger Frischkäse
Homemade marinated salmon toast, guacamole and creamy fresh cheese

MEDITERRANEAN € 10

Toast con mozzarella, pesto di basilico e pomodoro
Toast mit Mozzarella, Basilikumpesto und Tomate
Toast with mozzarella, basil pesto and tomato

CHICKEN CLUB SANDWICH WITH FRIES € 14

Pollo, uova, insalata, pomodoro, pancetta, maionese e patatine fritte
Huhn, Ei, Salat, Tomate, Speck, Mayonnaise und Pommes Frites
Chicken, egg, salad, tomato, bacon, mayonnaise and fries

Primi

SPAGHETTI AL POMODORO FRESCO E BASILICO € 12

Spaghetti mit frischen Tomaten und Basilikum
Spaghetti with fresh tomato and basil

LASAGNA ALLA BOLOGNESE € 14

Lasagne Bolognese
Lasagna Bolognese

TROFIE ALLA MEDITERRANEA € 16

Pesto di basilico, mozzarella di bufala, pomodorini, olive taggiasche
Trofie mit Basilikumpesto, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Taggiasca-Oliven
Trofie with basil pesto, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, Taggiasca olives

Bowl e Insalate

INSALATA GRECA € 15

Insalata verde dall'orto, feta greca, pomodori, cetriolo, cipolla rossa fresca, peperone fresco, olive, origano
Grüner Salat, griechischer Feta-Käse, Tomaten, Gurken, frische rote Zwiebeln, frische Paprika, Oliven, Oregano
Green salad, Greek feta cheese, tomatoes, cucumber, fresh red onion, fresh pepper, olives, oregano

CAESAR SALAD € 15

Pollo, insalata verde, scaglie di grana, crostini di pane aromatizzati al rosmarino, mousseline fatta in casa
Hähnchen, grüner Salat, Parmesankäseflocken, Croutons mit Rosmaringeschmack, hausgemachte Mousseline
Chicken, green salad, parmesan flakes, rosemary-flavoured bread croutons, homemade mousseline

INSALATA ESOTICA € 16

Insalata verde, frutta esotica, gamberi al vapore, dressing al passion fruit
Grüner Salat, exotische Früchte, gedünstete Garnelen, Passionsfruchtdressing
Green salad, exotic fruit, steamed prawns, passion fruit dressing

Secondi

FRITTURA DI CALAMARI CON MAJO, MENTA E LIME € 16

Gebratener Tintenfisch mit Minz-Mayonnaise und Limette - Fried squid with mint mayo and lime

TRANCIO DI TONNO SCOTTATO SULLA PIASTRA CON SALSA GUACAMOLE E VERDURE BABY € 21

Gebratenes Thunfisch mit Guacamolesauce und Babygemüse
Seared tuna steak with guacamole sauce and baby vegetables

BURGER WITH FRIES € 16

Pane fatto in casa, burger di manzo, Monte Veronese 200 gr, insalata, maionese, cipolla caramellata, pomodoro
Hausgemachtes Brot, Rind-Burger, Monte-Veronese Käse, Salat, Mayonnaise, karamellierte Zwiebeln, Tomaten
Homemade bread, beef burger, Monte Veronese cheese, salad, mayonnaise, caramelised onion, tomatoes

PETTO DI POLLO CON MIELE E ZENZERO,
PACK CHOI ALLA GRIGLIA E CREMA DI PEPERONI ROSSI € 17
Hähnchenbrust mit Honig und Ingwer, gegrilltem Pack Choi und roter Paprikacreme
Chicken breast with honey and ginger, grilled pack choy and red pepper cream

Contorni

PATATINE FRITTE O PATATE AL FORNO € 6

Pommes frites oder Ofenkartoffeln - French fries or Baked potatoes

INSALATA VERDE E POMODORINI € 5

Grüner Salat und Kirschtomaten - Green salad and cherry tomatoes

VERDURE GRIGLIATE € 6

Gegrilltes Gemüse - Grilled vegetables

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 Centrifughe Naturali

SMOOTHIES

LA GREEN € 9

Sedano, prezzemolo, mela verde, zenzero
Sellerie, Petersilie, grüner Apfel, Ingwer
Celery, parsley, green apple, ginger

LA FRESCA € 9

Arancia, carota, ananas
Orange, Karotten, Ananas
Orange, carrot, pineapple

LA RIGENERANTE € 9

Mela, ananas, fragole
Apfel, Ananas, Erdbeeren
Apple, pineapple, strawberries

LA MULTIVITAMINICA € 9

Mela, carote, arancia, limone
Apfel, Karotten, Orange, Zitrone
Apple, carrots, orange, lemon

La frutta fresca

Fresh fruit- Frisches Obst

ANGURIA € 6

Watermelon

MELONE € 6

Melon

MACEDONIA € 7

Fruit salad

ANANAS FRESCO € 7

Fresh pineapple

FRAGOLE FRESCHE CON PANNA € 7.5

Fragole di stagione con panna - Strawberry in season with cream

Coperto - Gedeck - Cover charge € 2

INFORMAZIONI UTILI SULLE MATERIE PRIME USATE IN QUESTO LOCALE

Alcune particolari materie prime o semilavorati possono essere sottoposti a congelamento. Tale processo è finalizzato a preservare le caratteristiche degli ingredienti stagionali, non sempre disponibili. È possibile rivolgersi al personale di sala per ulteriori chiarimenti. I prodotti della pesca e le preparazioni gastronomiche a base di pesce crudo destinati ad essere somministrati tal quali, sono stati sottoposti a bonifica preventiva mediante trattamento di abbattimento della loro temperatura, secondo la normativa vigente (Regolamenti CE 852 e 853 del 2004 - circolare n.10/1992 Ministero della Salute).

I Gelati



FRAGOLONA € 8.5
Gelato vaniglia e fragola,
fragole fresche, panna montata
Vanilla&Strawberry ice cream,
fresh strawberries, whipped cream

EIS CIOCCOLATO € 8
Gelato alla vaniglia, cacao, panna montata
Vanilla ice cream, chocolate, whipped cream



EIS CAFFÈ € 8
Gelato alla vaniglia, caffè, panna montata
Vanilla ice cream, coffee, whipped cream

SPAGNOLA € 8
Gelato alla vaniglia, amarene, panna montata
Vanilla ice cream, black cherries, whipped cream



FRUTTOSA € 8.5
Frutta mista, gelato alle creme, Panna montata
Mixed fruit, ice creams, whipped cream

AMARETTO € 9
Gelato misto alle creme, cacao sciolto,
liquore Amaretto, amaretti, panna montata
Mixed ice cream, chocolate, Amaretto liqueur,
amaretti biscuits, whipped cream



FRAPPÈ € 6
Frappè con gelato
Milkshake

FRULLATI € 6.5
Fragola o frutta mista frullata con latte
Strawberry or pureed fruit mixed with milk



Aperitivi, Long Drink e Cocktail

SPRITZ APEROL	€ 6.5	VIRGIN COLADA	€ 8
SPRITZ VENEZIANO	€ 6.5	Purea de coco, pineapple juice	
Select, prosecco, seltz		MAI THAI	€ 10
BLU SPRITZ	€ 7	Rum chiaro, rum scuro, orange curacao,	
Blu curacao, cointreau, prosecco, seltz		sciropo di orzata, succo di lime,	
HUGO	€ 6.5	succo d'ananas	
PIÑA COLADA	€ 10	MOSCOW MULE	€ 10
Rum, purea de coco, pineapple juice		Vodka, ginger beer, succo di lime fresco	
MOJITO	€ 10	AMERICANO	€ 8
White rum, brown sugar, peppermint, lime		Campari, martini, soda	
CUBA LIBRE	€ 10	NEGRONI	€ 9
Rum, lime, brown sugar, cola		Gin, bitter, vermouth rosso	
TROPICAL MOJITO	€ 10	SEX ON THE BEACH	€ 10
White rum, lime, menta, mango, maracuja		Vodka, liquore alla pesca, spremuta d'arancia,	
		succo di cranberry, fetta d'arancia	

Gin Tonic

HENDRIK'S	€ 10	PORTOFINO	€ 14
MONKEY	€ 12	MALFY	€ 11
ROKU	€ 12	SABATINI	€ 11
GIN MARE	€ 11	BULLDOG	€ 12

Le Birre

BLANCHE "BENACO 70"	0,33	€ 6	KELLER PILLS "4 MORI"	0,33	€ 8
COLONIALE "BENACO 70"	0,33	€ 6	LAGER HELLES "4 MORI"	0,33	€ 6
GIULIETTA "LESSTER"	0,5	€ 8	ALLA SPINA "ICHNUSA"	0,2	€ 3
WEIZEN DUNKLE "LESSTER"	0,5	€ 8	ALLA SPINA "ICHNUSA"	0,4	€ 6

Vini della Casa

ROSATI

Chiaretto - Costadoro	€	19
Rosato - Casaretti	€	29
Rosato "Monte della Guardia" Cà Lojera	€	25
Rosé Brut "Mattia Vezzola" - Costaripa	€	48
Rosa dei Frati	€	26

ROSSI

Bardolino Superiore - Casaretti	€	25
Valpolicella Cl. Superiore D.O.C. Zenato	€	24
L'Amarone Zenato	€	60

BIANCHI

L'Ontano - Le Ali del Frassino 	€	23
Lugana Cò de Fer	€	20
Lugana Santa Cristina D.O.C. - Zenato	€	24
Soave Sup. "Il Casale" - Vicentini	€	28
Prosecco DOC - Valdo	€	20

CHAMAPAGNE


Brut Nature Zero Tarlant	€	95
Brut Premiere Louis Roederer	€	90
Dom Perignon	€	340
Cristal Louis Roederer	€	360

Vini alla Mescita

ROSSI E ROSÉ

Valpolicella C. Superiore D.O.C. Zenato	€	6
Bardolino Rosé - Costa d'Oro	€	5
Rosa dei Frati	€	7

BIANCHI

Franciacorta - Cà del Bosco	€	9
L'Ontano - Le Ali del Frassino 	€	6
Lugana Cò de Fer	€	6
Il Prosecco di Valdobbiadene - Valdo	€	6

Bevande e Caffetteria

Bibite 0,33 l	€	4.0	Caffé corretto	€	2.5
Coca, Fanta, Lemon, Sprite			Cappuccino	€	3.5
Spremuta d'arancia	€	5.5	The caldo	€	4
Caffé espresso	€	1.5	Camomilla	€	4
Decaffeinato	€	2	Liquori	€	4

