

Antipasti • Starters

*Carpaccio di Manzo Limousine
con Tomino alla piastra e Funghi prataioli saltati € 20*
Limousine Beef carpaccio with grilled "Tomino" cheese and mushrooms

*Salmones Norvegese marinato
con Soufflé di Patate al Timo e Maggiorana
con Perle di Caprino alle Noci € 20*
Marinated Norwegian salmon with potato soufflé
and Goat cheese with walnuts

Luccio alla Gardesana con Polenta € 16
Garda lake Pike with polenta

*Parmigiana di Melanzane e Zucchini
con Tofu e Guazzetto verde € 14*
Eggplant and zucchini Parmigiana with
"Tofu" cheese and green sauce

*Gamberone in Pasta Kataifi su Insalata Rustica
e Glassa all'Aceto Balsamico € 18*
King prawn with fried Kataifi pastry balsamic vinegar sauce and salad

Primi • First Courses

*Bigoli di Pasta Fresca fatta in casa al Ragu di lago
e Panure Aromatizzata € 18*
Homemade Bigoli with Garda lake ragout and flavored bread

Linguine di Gragnano al Profumo di Mare € 22
Linguine with scent of the sea

*Chitarrina di Pasta Fresca fatta in casa
all'Astice con Pomodoro e la sua Bisque € 24*
Homemade "Chitarrine" with lobster, cherry tomatoes and its restricted

*Tagliatelle di Pasta fresca fatta in casa
ai Porcini e Scaglie di Bagoss € 22*
Homemade noodles with mushrooms and flakes of "Bagoss" cheese

*Maccheroncini di Pasta fresca fatta in casa con
Salsiccia, Cime di Rapa e Stracciatella € 18*
Homemade Macaroni with sausage turnip tops
and "Stracciatella" cheese

Ravioli alla Zucca con Burro nocciola e Salvia € 18
Pumpkin Ravioli with butter and sauge

Zuppa di Patate e Lime con Puzzone di Moena € 14
Lime and Potato soup with "Puzzone di Moena" cheese

Risotto alla Milanese con Ossobuco in Gremolata € 22
Risotto milanese style with braised veal and "Gremolata" sauce

*Gnocchi di Castagne con Crema di Robiola
e Granella croccante di Speck € 18*
Chestnut dumplings with cream of "Robiola" cheese
and crispy speck

Lasagne Verdi alle Verdure di stagione € 16
Vegan Lasagna

Secondi • Main courses

*La carne • Meat Dishes
La proposta di Carne della settimana è...
Meat dish of the week is...*

*Filetto di Manzo al profumo di Porcini alla Bismark
con Granella di Speck croccante € 24*
Bismark beff fillet (fried egg on top) with
mushrooms and crispy speck

*Costolette di Agnello in Crosta alle Erbe e Pistacchi
su soffice di Patata e Guanciale di Ronchedone
con Spinaci saltati € 22*
Lamb ribs herbs and pistachios and beef cheek
with "Ronchedone" red wine sauce and spinach

*Primizie di Inverno:
Verdure cotte e crude su Crema di Nocciole e Tofu saltato € 16*
First vegetables of Winter
(cooked and raw vegetables on hanzelnut cream and sautéed tofu cheese)

Il pesce • Fish

*La proposta di Pesce alla griglia del giorno è...
Grilled fish of the day is... € ...*

*Calamaro ripieno su Crema di Zucca,
Petali di Porro Fritto e Ciuffi dorati € 20*
Stuffed squid with pumpkin cream, fried leek and tufts of squid

*Tentacoli di Polipo cotti a bassa temperatura
alla piastra su Crema di Topinambur € 22*
Octopus tentacle cooked at low temperature with
Jerusalem artichokes cream

*Trota in Tempura con Panko
su Misticanza Orientale e Mayo senza Uovo € 18*
Tempura trout with Panko, oriental salad
and mayonnaise without eggs

I formaggi • Cheeses

*Degustazione di formaggi con mostarde
& Calice di Passito Tre Filer Az. Cà dei Frati € 15*
A selection of cheeses with pickled fruit
& a glass of Tre Filer Cà dei Frati sweet wine

Contorni • Side dishes € 6

*Insalata verde Ø mista / Green salad or Mixed salad
Insalata di pomodori / Tomato salad
Verdure grigliate / Mixed grilled vegetables
Verdure "di stagione" al vapore / Seasonal steamed vegetables
Patate dorate / Roast potatoes
Patate fritte Dippers / Potato Dippers*

Il Menù dei Bimbi • Kids Menu

Primi • Pasta dishes € 6

*Pasta con Ragù alla Bolognese o al Pomodoro
Pasta with Bolognese sauce or tomato sauce*

*Gnocchetti alla Fonduta di Formaggio
Gnocchetti (potato dumplings) with cheese fondue*

*Lasagna alla Bolognese
Bolognese Lasagna*

Secondi • Main courses with side dishes € 10

*Hamburger di Manzo alla griglia
Grilled beef hamburger*

*Filetto di Platessa con Salsa al Limone
Plaice fillet with lemon sauce*

*Fantasia di Pollo alla Milanese
Chicken fantasy Milan-style*

*Polpettine di Spinaci e Patate
Beef meatballs with spinach and potatoes*

*Purè di Patate o Patatine Smile
Mashed potatoes or Potato Smiley*

Brunch Menu

*Disponibile dalle 12,00 alle 14,30 escluso la domenica e le festività
Available from 12am to 2.30 pm, Sundays and holidays excluded*

*2 Portate consigliate dallo Chef, compreso coperto, Acqua e Caffè
2 Dishes recommended by the chef, water, coffee and cover charge included
€ 22,50*

Aperigourmet

★ ★ ★ ★
AQUILA D'ORO

*Ti Aspettiamo • We are looking forward to having you
Tutti i giorni dalle 12 alle 14,30 e dalle 18,30 alle 20
Every day from 12 am to 2,30 pm and 6,30 pm till 8 pm*

Piccoli Antipastini Gourmet con 1 Drink € 20
Gourmet snacks including 1 Drink

Le Insalatone • Salads € 12

*Esotica
Melone, insalata belga, gamberi e misticanza
Melon, Belgian endive, prawns and mixed green salad*

*Greca
Cetrioli, misticanza, olive nere, cipolla di tropea, pomodori e feta
Cucumbers, mixed green salad, black olives, Tropea onions, tomatoes and Feta cheese*

*Nizzarda
Insalata verde mista, fagiolini, tonno, pomodori, mais e uova sode
Mixed green salad, green beans, tuna, tomatoes, corn and boiled eggs*

*Caesar Salad
Misticanza, pollo grigliato, crostini di pane, bacon, salsa caesar (maionese & yogurt)
Mixed green salad, grilled chicken, croutons, bacon, Caesar dressing (mayonnaise & yogurt)*

Desserts € 7

*Babà al Rum e Nocciola
Rum and hanzelnut Babà*

*Delizia al Pistacchio
Pistachio sponge cake*

*Guinness Cake con Coulis di Frutti rossi
Guinness cake with red fruits coulis*

*Tiramisù al profumo di Sambuca
Sambuca flowered Tiramisù*

*Strudel monoporzione
con Salsa al Caramello
Apple Strudel with Rum, cinnamon and caramel sauce*

Sorbetto € 3,50
Assorted Desserts

Pizze e Focacce Gourmet

Homemade gourmet focaccia - pizzas

CRUDO & BURRATA € 12
Focaccia farcita con Crudo 24 Mesi, Burrata,
Pomodoro San Marzano e Insalatina
*Filled focaccia with Burrata cheese, 24-month cured
Parma ham, San Marzano tomatoes and salad*

BUFALA & CARPACCIO € 12
Focaccia farcita con Peperoni, Mozzarella di Bufala,
Olive, Cipolle e Carpaccio di Manzo affumicato
*Filled Focaccia with peppers, buffalo
Mozzarella cheese, olives, onions and smoked beef carpaccio*

SALMONE & FORMAGGIO LIGHT € 12
Focaccia con Salmone marinato, Formaggio light mantecato
con Lime ed Erba Cipollina, Pinoli tostati, Germogli ed Insalatina
*Focaccia with marinated salmon, light cheese with chive,
lime, toasted pine nuts, mixed sprouts and side salad*

GAMBERO ROSSO & STRACCIATELLA € 15
Pizza con Stracciatella e Gambero rosso marinato
con Germogli Estivi e Chips di Patate Viola
*Pizza with Stracciatella cheese, marinated red shrimps,
summer mixed sprouts and purple potatoes chips*

PATANEGRA & BUFALA € 14
Pizza con mozzarella di Bufala, Olive, Pinoli tostati,
Patanegra e Pomodori secchi
*Pizza with buffalo Mozzarella cheese, olives,
toasted pine nuts, Patanegra ham and dried tomatoes*

VERDURE & TOFU € 12
Pizza vegetariana con Verdure
Vegetarian Pizza with vegetables and Tofu

Coperto escluso



★ ★ ★ ★

AQUILA D'ORO

Restaurant & Relais
Lounge Bar
Beach & Pizza Gourmet

Colazione Gourmet

PETIT DÉJEUNER

Disponibile dalle 7:30 alle 10:00 - Breakfast from 7:30 am to 10:00 am

Colazione all'italiana

ITALIAN BREAKFAST

**Boulangerie & pâtisserie, burro e marmellata,
succhi di arancia o ace o mela, caffetteria calda e frutta fresca € 10**
*Boulangerie & pâtisserie, butter e marmalade,
orange juice/ace/apple juice, hot coffee & fresh fruit*

Colazione internazionale

INTERNATIONAL BREAKFAST

**Omelets, pancakes, frenchtoast, egg dishes,
homemade cereals, breakfast drinks, crepes, quiche, vegetable pie,
french fruits, spumante Cà dei Frati, waffles, scrambled eggs italian - style € 18**

Uova

Disponibile dalle 7:30 alle 10:00 / Eggs (show cooking) from 7:30 am to 10:00 am

Uovo all'occhio di bue con bacon croccante € 5
Bull's eye egg with crispy bacon

**Uova al tegamino, prosciutto cotto affumicato,
formaggio fontina e soncino € 10**
Fried egg, ham, Fontina cheese & Soncino

Uova strapazzate, salmone marinato e misticanza € 12
Scrambles eggs, marinated salmon & misticanza salad

Brunch Menù

Disponibile dalle 12:00 alle 14:30 - escluso domenica e festività
Available from 12 am to 2:30 pm - excluding sundays & holidays

2 PORTATE CONSIGLIATE DALLO CHEF € 22,50
compreso coperto, acqua e caffè
*2 dishes recommended by the kitchen chef
with cover charge, waters and coffee*

Aperigourmet

Aquila d'oro ★★ ★★

Tutti i giorni dalle 12:00 alle 14:30 e dalle 18:30 alle 20:00 - coperto escluso
Every day from 12 am to 2:30 pm - from 6:30 pm to 8:00 pm cover excluded

**Viennoserie salate, affumicati con finger food e con Calice
di Lugana "I Frati - Az. Agricola Cà dei Frati" € 20**
Salad Viennoserie, finger food & 1 drink of Cà Dei Frati Winery

Aperitivi • Aperitifs

Martini (Bianco, Rosso, Dry) € 5
Negroni € 6
Americano € 6
Hugo € 5
Crodino, San Bitter, Gingerino € 4
Spritz Aperol o Campari (con Cuvée Brut Cà dei Frati) € 5

Happy Hour

Tutti i giorni dalle 17:00 alle 18:30 - Every day from 5:00 pm to 6:30 pm

**IL VOSTRO APERITIVO / DRINK
ACCOMPAGNATO DA STUZZICHERIE SALATE & PRODOTTI DA FORNO**
Aperitif time with bakery products & chips

Drink

Cuba Libre € 9
Whisky Cola € 9
Gin Tonic / Lemon € 9
Vodka Tonic / Lemon € 9
Vodka Red Bull € 9
Mojito € 9
Mojito tropicale € 9
Cuba Libre € 9
Whisky Cola € 9

Drink Analcolici • Analcolic Drinks

Cocktail Aquila € 7
Virgin Mojito € 7

Amari

Amari nazionali € 4

Piccola Carte del pomeriggio

Little Afternoon menu

Disponibile dalle 14:30 alle 18:30 - Available from 2:30 pm to 6:30 pm

Salmone e crostini / Salmon and croutons € 9
Caprese € 9
Pasta fredda € 9
Lasagna all'emiliana € 10
Vitello tonnato / Veal with tuna sauce € 9
Insalata mista / Salad € 7
Pane e taralli / Mixed bread € 3

Panini • Stuffed Sandwiches

Disponibile dalle 11:00 alle 18:30 - Available from 11:00 am to 6:30 pm

Panino multicereali alle verdure € 6
Sandwiches with vegetables
Focaccia genovese, olio, prosciutto cotto e formaggio € 6
Focaccia with oil, backed ham & cheese
Toast € 4

Merenda

Disponibile dalle 14:00 alle 18:30

LA CREMA FREDDA AL CAFFÈ

SENZA GRASSI IDROGENATI - SENZA GLUTINE

COLD CREAM COFFEE FLAVOR
NO HYDROGENATED FATS - GLUTEN FREE

€ 3,50



CREMA FREDDA ALLO YOGURT E FRUTTA FRESCA

COLD CREAM YOGURT FLAVOR
and FRESH FRUIT

€ 6,00



Fragole con gelato € 6
Strawberries and ice cream
Macedonia di frutta fresca mista € 5
Mixed fruit salad
Cocco ripieno di gelato € 6
Coconut with ice cream inside

