IL CONVIVIO
HOTEL MASTER · BRESCIA · SOTTO IL CASTELLO

RISTORANTE

IL CONVIVIO

Crudi, sfizi e piatti d'autore in salsa bresciana · Modern Brescian dining · Moderne Brescianer Küche

MENÙ D'INVERNO · WINTER MENU · WINTERKARTE

ANTIPASTI *dal mare e dalla terra · starters · Vorspeisen*

SALUMI E FORMAGGI
Tagliere del Castello € 26,00 — PER DUE · € 13 A PERSONA — 1 · 7 · 12
Salumi nostrani e formaggi del territorio, miele, confetture e focaccia calda.
Local cold cuts & cheeses, honey, jams, warm focaccia · € 13 per person.
Wurst & Käse aus der Region, Honig, Konfitüren, Focaccia.

DAL MARE
Polvo Arrosto, Patate e Taggiasche € 20,00 — *da provare!* — 14
Polpo arrostito, crema di patate all'olio EVO, olive taggiasche e paprika.
Roasted octopus, olive-oil potato cream, Taggiasca olives, paprika.
Gerösteter Oktopus, Kartoffelcreme, Taggiasca-Oliven, Paprika.

NOVITÀ · FASSONA PIEMONTESE
Tartare di Fassona € 16,00 — *imperdibile!* — 1 · 3
Battuta al coltello, tuorlo marinato, capperi e crostini.
Hand-cut Fassona beef tartare, cured egg yolk, capers, croutons.
Tatar vom Fassona-Rind, gebeiztes Eigelb, Kapern, Croûtons.

NOVITÀ · DAL MARE
Mare in Costiera € 16,00 — *freschissimo!* — 9 · 14
Polpo, calamari e cozze, olio EVO sorrentino e limone di Sorrento.
Octopus, squid & mussels, Sorrento extra-virgin olive oil and lemon.
Oktopus, Tintenfisch & Muscheln, Olivenöl und Zitrone aus Sorrent.

NOVITÀ D'INVERNO
Tortino di Patate e Porcini € 13,00 — *che bontà!* — 1 · 7
Patate e funghi porcini al forno, con fonduta di taleggio.
Baked potato & porcini timbale, Taleggio fondue.
Kartoffel-Steinpilz-Törtchen mit Taleggio-Fondue.

NOVITÀ
Roastbeef, Rucola e Grana € 14,00 — 7 · 10
Con la nostra salsetta alla senape in grani e miele.
Roast beef, rocket & grana, wholegrain mustard and honey dressing.
Roastbeef, Rucola & Grana, Senf-Honig-Sauce.

12 **LE BOLLICINE DI BRESCIA**
Franciacorta Brut DOCG
Our house sparkling
Unser Hausschaumwein
Calice € 8 · Bottiglia € 42

BUSINESS LUNCH
Primo, secondo con contorno
acqua e caffè inclusi · ore 12:00–14:00
lun–sab · Lunch Mon–Sat · Mittag Mo–Sa
€ 15,00

FATTO IN CASA · CUCINA BRESCIANA

Buon appetito, e buon inverno!

I PRIMI *pasta fresca e di mare · fresh pasta*

NOVITÀ · DAL MARE · PER DUE
Risotto Gambero, Pistacchio e Burrata € 22,00 — 2 · 7 · 8 · 9 · 12
Mantecato al pistacchio, gamberi e burrata · a persona, minimo 2.
Pistachio risotto, prawns, fresh burrata · min. 2 people, price per person.
Pistazienrisotto, Garnelen, Burrata · ab 2 Personen, pro Person.

NOVITÀ D'INVERNO
Pappardelle al Ragù d'Anatra € 19,00 — 1 · 3 · 7 · 9 · 12
Pappardelle all'uovo, ragù d'anatra cotto lentamente e grana.
Egg pappardelle, slow-cooked duck ragù, grana.
Pappardelle mit langsam geschmortem Entenragout, Grana.

buonissimi! · must try

IL PIATTO DI BRESCIA
Casoncelli alla Bresciana € 18,00 — 1 · 3 · 7
Burro nocciola, salvia croccante e grana.
Brescian filled pasta, brown butter, crispy sage, grana.
Brescianer Casoncelli, Nussbutter, knuspriger Salbei.

DAL MARE
Scialatielli ai Frutti di Mare € 21,00 — 1 · 2 · 3 · 7 · 12 · 14
Cozze, vongole, gamberi e calamari, pomodorini e prezzemolo.
Scialatielli with mussels, clams, prawns & squid, cherry tomatoes.
Scialatielli mit Muscheln, Garnelen und Tintenfisch.

NOVITÀ · DAL MARE
Fusilloni al Polpo e Zafferano € 19,00 — *una bontà!* — 1 · 7 · 12 · 14
Crema al mascarpone e scorza di lime grattugiata.
Fusilloni with octopus, saffron, mascarpone and lime zest.
Fusilloni mit Oktopus, Safran, Mascarpone und Limette.

LA RICETTA ROMANA
Paccheri alla Carbonara € 15,00 — + € 7 AL TARTUFO — 1 · 3 · 7
Guanciale croccante, tuorlo, pecorino romano e pepe nero. Anche al tartufo.
Crispy guanciale, egg yolk, pecorino, black pepper. Also with black truffle.
Guanciale, Eigelb, Pecorino, Pfeffer. Auch mit schwarzem Trüffel.

Tonnarelli Cacio e Pepe € 15,00 — + € 7 GAMBERI O TARTUFO — 1 · 3 · 7 · (2)
Pecorino romano e pepe nero. Anche con gamberi e lime o al tartufo.
Pecorino & black pepper. Also with prawns & lime or black truffle.
Pecorino & Pfeffer. Auch mit Garnelen & Limette oder Trüffel.

I DOLCI *il gran finale · desserts · Desserts*

Tortino Cuore Fondente € 6,00 1 · 3 · 6 · 7
Tiramisù del Convivio € 6,00 1 · 3 · 7
Semifreddo al Torroncino € 6,00 3 · 7 · 8
Panna Cotta senza Glutine € 5,00 7 — *gluten free!*

Molten chocolate cake · Tiramisù · Nougat semifreddo · Gluten-free panna cotta
Schokoküchlein · Tiramisù · Nougat-Halbgefrorenes · Glutenfreie Panna Cotta

I SECONDI *dalla terra e dal mare · mains · Hauptgerichte*

LA PIÙ RICHIESTA
Tagliata di Manzo al Rosmarino € 28,00 — DALLA GRIGLIA
Controfiletto alla griglia, patate al forno.
Grilled sirloin, rosemary, roasted potatoes.
Gegrilltes Roastbeef mit Rosmarin, Ofenkartoffeln.

LA NOSTRA STAR
Controfiletto al Pepe Rosa € 25,00 — *buonissimo!* — 7 · 9 · 12
Con caponatina di verdure e la sua salsa.
Sirloin with pink pepper sauce, vegetable caponata.
Roastbeef mit rosa Pfeffer und Gemüse-Caponata.

NOVITÀ D'INVERNO
Guancetta di Maialino all'Amarone € 24,00 — 7 · 9 · 12
Cotta a bassa temperatura, con patata schiacciata all'erborinato.
Slow-cooked pork cheek in Amarone, smashed potato with blue cheese.
Schweinebäckchen in Amarone, Kartoffelstampf mit Blauschimmelkäse.

IL SECONDO DI BRESCIA
Manzo all'Olio di Rovato € 23,00 — *come una volta!* — 1 · 4 · 7 · 9 · 12
Cotto per ore nell'olio extravergine, con polenta.
Rovato-style beef slow-cooked in olive oil, with polenta.
Rindfleisch nach Rovato-Art, in Olivenöl geschmort, Polenta.

DAL MARE
Filetto di Spigola all'Eoliana € 23,00 — *che profumo!* — 4
Pomodorini, capperi, olive, basilico e olio extravergine.
Sea bass fillet Aeolian-style: cherry tomatoes, capers, olives, basil.
Wolfsbarschfilet mit Tomaten, Kapern, Oliven, Basilikum.

NOVITÀ · DAL MARE
Guazzetto di Polpo, Gamberi e Calamari € 24,00 — 1 · 2 · 12 · 14
Al pomodoro, con crostoni di pane per la scarpetta.
Octopus, prawn & squid stew, toasted bread.
Eintopf aus Oktopus, Garnelen und Tintenfisch, Röstbrot.

CONTORNI *per accompagnare · sides · Beilagen*

Patate al Forno € 7,00
Verdure al Forno € 7,00
Patatine Fritte al Tartufo € 11,00 7
Polenta Grigliata € 7,00
Insalata Mista € 7,00

Roast potatoes · Grilled polenta · Baked vegetables · Mixed salad · Truffle fries
Ofenkartoffeln · Gegrillte Polenta · Ofengemüse · Gemischter Salat · Trüffel-Pommes

Allergeni · Allergens · Allergene: 1 Glutine/Gluten 2 Crostacei/Crustaceans/Krebstiere 3 Uova/Eggs/Eier 4 Pesce/Fish/Fisch 5 Arachidi/Peanuts/Erdnüsse 6 Soia/Soy/Soja 7 Latte/Milk/Milch
8 Frutta a guscio/Tree nuts/Schalenfrüchte 9 Sedano/Celery/Sellerie 10 Senape/Mustard/Senf 11 Sesamo/Sesame/Sesam 12 Solfiti/Sulphites/Sulfite 13 Lupini/Lupin/Lupinen 14 Molluschi/Molluscs/Weichtiere

Per allergie, intolleranze ed esigenze gluten free, vegetariane o vegane rivolgersi al personale · Please inform our staff of any allergies · Bitte informieren Sie unser Personal über Allergien
Pasta al pomodoro o in bianco sempre disponibile · Plain pasta always available · Tutti i prezzi in Euro, IVA e servizio inclusi

M

AMERICAN BAR
HOTEL MASTER · BRESCIA · 10:00 – 23:00

BAR & CUCINA LEGGERA

AMERICAN BAR

il Convivio

Leggero a pranzo, sfizioso la sera · Light at lunch, easy at dinner · Leicht mittags, unkompliziert abends

EDIZIONE D'INVERNO · WINTER EDITION · WINTERAUSGABE

I BRESCIANI *l'aperitivo di Brescia · the Brescia ritual*

IL RITO BRESCIANO

Pirlo € 5,50 *da provare!* 12
Vino bianco fermo, Campari o Aperol, soda e una fetta d'arancia.
Still white wine, Campari or Aperol, soda, orange · Weißwein, Campari, Soda

Pirlone € 8,00 12
Il Pirlo in formato grande, come si beve in piazza.
The large Pirlo, Brescia-style · Der große Pirlo

SPRITZ & COCKTAIL *i preferiti del bancone · bar favourites*

IL PIÙ AMATO

Aperol · Campari Spritz € 7,00 12
Prosecco, soda, fetta d'arancia.
Prosecco, soda, orange slice · Prosecco, Soda, Orange

Hugo Spritz € 7,50 12
Prosecco, fiori di sambuco, menta e lime.
Prosecco, elderflower, mint, lime · Holunderblüte, Minze, Limette

SIGNATURE

Spritz del Castello € 9,00 *eccezionale!* 12
Franciacorta DOCG, Bitter, oliva verde.
Franciacorta, bitter, green olive · Franciacorta, Bitter, grüne Olive

Negroni · Americano € 10,00 · € 9,00 12
Gin, Vermouth Rosso, Bitter Campari.
Gin, red vermouth, Campari · Gin, roter Wermut, Campari

Gin & Tonic · Moscow Mule € 9,00
Con lime fresco e tonica. Altri distillati: vedi la Bottigliera.
With fresh lime and tonic · Mit frischer Limette und Tonic

Spritz Analcolico · Virgin Mojito € 6,00 · € 7,00
Senza alcol, con tutto il gusto.
Alcohol-free, full of flavour · Alkoholfrei

DOLCI *desserts · Desserts*

Tiramisù del Convivio € 8,00 1 · 3 · 7

Panna Cotta senza Glutine € 7,00 7 *gluten free!*
Tiramisù · Gluten-free panna cotta · Glutenfreie Panna Cotta

CAFFETTERIA *coffee · Kaffee*

Espresso € 1,50
Macchiato € 1,80
Cappuccino € 2,50 7
Corretto € 2,50
Marocchino € 2,20 7
Doppio € 2,50
Americano € 2,00
Latte Macchiato € 3,00 7
Shakerato € 3,50
Cioccolata € 4,00 7

LE COCCOLE D'INVERNO *warm drinks · Heißgetränke*

Cioccolata Calda con Panna € 5,00 7
Bombardino € 6,00 3 · 7
Vin Brulé € 5,50 12
Tè, Tisane e Infusi € 3,00

BIRRE & VINI *bottled beers & wine · Flaschenbier & Wein*

Peroni Nastro Azzurro € 5,00 1
33 cl · la lager classica
Classic Italian lager · Klassisches Lager

San Biagio Monasta € 10,00 1
33 cl · ambrata monastica all'alloro
Monastic amber ale · Klosterbier

San Biagio Verbum € 10,00 1
33 cl · weizen umbra, banana e vaniglia
Umbrian weizen · Umbrisches Weizen

San Biagio Ambar € 10,00 1
33 cl · scura, caffè e cioccolato
Dark strong ale · Dunkles Starkbier

Calice bianco · rosso · Prosecco € 6,00 12 *Wine by the glass · Wein im Glas*

Franciacorta DOCG al calice € 8,00 12 *le bollicine di casa!*

BIBITE & DISTILLATI *soft drinks & spirits*

Toniche Fever-Tree € 4,50 · Bibite e succhi € 3,50 *Tonics · Softdrinks & Säfte*
Spremuta d'arancia fresca € 5,00 *Fresh orange juice · Frisch gepresster Orangensaft*
Amari, grappe e distillati da € 5,00 *Spirits: see our Bottigliera · Spirituosenkarte*
Acqua 0,5 / 0,75 L € 1,50 / € 2,50 *Still or sparkling water · Wasser still oder sprudelnd*

I PRIMI DI ROMA *da Roma · Roman classics · Klassiker aus Rom*

Paccheri alla Carbonara € 15,00 1 · 3 · 7
Guanciale, tuorlo, pecorino · Guanciale, egg yolk, pecorino · Guanciale, Eigelb, Pecorino

Tonnarelli Cacio e Pepe € 15,00 1 · 3 · 7
Pecorino romano e pepe nero · Pecorino & black pepper · Pecorino & Pfeffer

SFIZI & CICCHETTI *da condividere · bites to share*

INSTAGRAMMABILE

Patatine Fritte al Tartufo € 11,00 *da non perdere!* 3 · 7
Tartufo nero grattugiato e grana.
Black truffle fries, grana.
Trüffel-Pommes mit Grana.

NOVITÀ

Patate alla Brava € 7,00 *che sfizio!* 3
Patate croccanti, salsa piccante al pomodoro e maionese all'aglio.
Crispy potatoes, spicy tomato sauce, garlic mayo.
Knusprige Kartoffeln, scharfe Tomatensauce, Knoblauchmayo.

Bruschetta Pomodoro e Crudo € 8,00 1
Pane tostato, pomodoro, olio extravergine e prosciutto crudo.
Toasted bread, tomato, olive oil and cured ham.
Röstbrot mit Tomate, Olivenöl und Rohschinken.

NOVITÀ

Tortilla de Patatas € 7,00 *che carina!* 3
La frittata spagnola di patate e cipolla, con maionese all'aglio.
Spanish potato & onion omelette, garlic mayo.
Spanische Kartoffel-Tortilla, Knoblauchmayo.

SERVITE NELLA LATTA

Burro e Acciughe del Cantabrico € 16,00 1 · 4 · 7
La latta intera aperta al tavolo, burro di malga e focaccia calda.
The whole tin of Cantabrian anchovies, butter, warm focaccia.
Die ganze Dose Sardellen, Butter, warme Focaccia.

PANINI & INSALATE *con patatine fritte · with fries*

IL CLASSICO

Hamburger del Convivio € 18,00 *buonissimo!* 1 · 3 · 7 · 10
Manzo 150 g, cheddar, lattuga, pomodoro e salsa della casa.
Beef burger 150 g, cheddar, lettuce, tomato, house sauce.
Rindfleisch-Burger 150 g, Cheddar, Salat, Tomate.

Club Sandwich € 13,00 1 · 3 · 7
Pollo, bacon, uovo e lattuga.
Chicken, bacon, egg and lettuce.
Hähnchen, Bacon, Ei und Salat.

Toast Classico € 8,00 1 · 7
Prosciutto cotto e formaggio.
Ham & cheese toastie.
Schinken-Käse-Toast.

ANCHE CON GAMBERI

Caesar Salad con Pollo o Gamberi € 11,00 · € 13,00 1 · 2 · 3 · 4 · 7
Iceberg, pollo o gamberi, crostini, grana e salsa Caesar.
Caesar salad with chicken or prawns.
Caesar Salad mit Hähnchen oder Garnelen.

AMERICAN BAR · IL CONVIVIO

L'APERITIVO DEL CONVIVIO
2 calici e stuzzichini dello chef
2 glasses of wine + chef's bites
2 Gläser Wein + Häppchen vom Küchenchef
€ 12
1 · 7 · 12

L'APERITIVO DEL CASTELLO · PER DUE
2 Spritz del Castello + Tagliere del Castello
2 signature Spritz + Brescian platter
2 Spritz + Brescianer Platte
€ 38 invece di € 44
1 · 7 · 12

Allergeni · Allergens · Allergene: 1 Glutine/Gluten 2 Crostacei/Crustaceans/Krebstiere 3 Uova/Eggs/Eier 4 Pesce/Fish/Fisch 5 Arachidi/Peanuts/Erdnüsse 6 Soia/Soy/Soja 7 Latte/Milk/Milch
8 Frutta a guscio/Tree nuts/Schalenfrüchte 9 Sedano/Celery/Sellerie 10 Senape/Mustard/Senf 11 Sesamo/Sesame/Sesam 12 Solfiti/Sulphites/Sulfite 13 Lupini/Lupin/Lupinen 14 Molluschi/Molluscs/Weichtiere

Per allergie, intolleranze ed esigenze gluten free, vegetariane o vegane rivolgersi al personale · Please inform our staff of any allergies · Bitte informieren Sie unser Personal über Allergien
Cucina leggera con orario continuato 10:00 – 23:00 · Light kitchen open all day · Durchgehend geöffnet — Tutti i prezzi in Euro, IVA e servizio inclusi

AMERICAN BAR · IL CONVIVIO

LA BOTTIGLIERA

Gin, tequila, whisky e acquaviti d'autore · Spirits · Spirituosen

GIN · TEQUILA · WHISKY · COGNAC · AMARI

GIN *dal London Dry al gin d'autore*

Bickens London Dry € 5,00
Birmingham: due ricette, due alambicchi, Angela e Jenny.
Two stills, Angela and Jenny · Zwei Brennblasen, Angela und Jenny

Gordon's Premium Pink € 5,00
Il London Dry con lampone, fragola e ribes rosso.
Raspberry, strawberry, redcurrant · Himbeere, Erdbeere

Nordés Atlantic Galician Gin € 6,00
Galizia: uva Albariño, salvia, alloro e salicornia.
Albariño grapes, sea herbs · Albariño-Traube, Meereskräuter

Malfy Gin Rosa € 9,00
Italiano, con pompelmo rosa di Sicilia e rabarbaro.
Sicilian pink grapefruit · Sizilianische rosa Grapefruit

Roku Japanese Craft Gin € 9,00
Suntory: sei botaniche giapponesi, una per stagione.
Six Japanese botanicals · Sechs japanische Botanicals

Hendrick's € 10,00
Scozia: petali di rosa e cetriolo, dal 1999 a Girvan.
Rose petals and cucumber · Rosenblüten und Gurke

Luz Gin Lemon € 11,00
Marzadro: limoni del Garda in infusione per 40 ore.
Lake Garda lemons · Zitronen vom Gardasee

LA CHICCA
Alkkemist € 13,00
Alicante: distillato solo nelle notti di luna piena.
Distilled only on full-moon nights · Nur bei Vollmond destilliert

Elephant London Dry € 16,00
Baobab e buchu: aiuta a proteggere gli elefanti.
African botanicals, saves elephants · Afrikanische Botanicals

Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin € 18,00
Foresta Nera: 47 botaniche e 47% vol. Gin di culto.
Black Forest, 47 botanicals · Schwarzwald, 47 Botanicals

Amuerte Black Edition € 17,00
Belgio: foglia di coca peruviana e frutti tropicali.
Peruvian coca leaf, tropical fruit · Kokablatt, Tropenfrüchte

VODKA *pulita, da bere ghiacciata*

Ruskowa € 5,00
Vodka bianca, pulita e neutra: la base dei cocktail.
Clean, for cocktails · Klar, für Cocktails

Belvedere € 10,00
Polonia: sola segale Dankowskie, distilleria del 1910.
Polish rye · Polnischer Roggen

Grey Goose € 8,00
Francia: grano di Piccardia, acqua di Cognac.
French wheat · Französischer Weizen

Beluga Noble € 11,00
Siberia: malto d'orzo e riposo di 30 giorni.
Siberian malt, rested · Sibirisches Malz

RUM *dai Caraibi alle Filippine*

Pampero Blanco € 5,00
Venezuela: la casa fondata a Caracas nel 1938.
Venezuelan white rum · Weißer Rum aus Venezuela

Pampero Especial € 5,00
Añejo in botti ex bourbon: legno, vaniglia e miele.
Vanilla and honey · Vanille und Honig

Kraken Black Spiced € 6,50
Scuro e speziato, nel nome del mostro marino.
Dark spiced rum · Dunkler Gewürzrum

Bumbu The Original € 10,00
Barbados: le spezie dei marinai delle Indie.
Barbados, sailors' spices · Barbados, Seefahrergewürze

Don Papa Masskara € 9,50
Filippine: calamansi, miele e peperoncino.
Philippines, calamansi and honey · Philippinen

Ron Zacapa 23 Solera € 17,00
Guatemala: invecchia a 2.300 m, «sopra le nuvole».
Aged above the clouds · Über den Wolken gereift

TEQUILA *agave del Jalisco*

José Cuervo Especial Silver € 5,00
Dal 1795 la prima licenza di tequila della storia.
The first tequila licence · Die erste Tequila-Lizenz

José Cuervo Especial Reposado € 5,00
Riposato in legno, dorato: liscio o nel Margarita.
Wood-rested, golden · Im Holz gereift

Patrón Silver € 16,00
Jalisco: agave blu, piccoli lotti, rifinito a mano.
Blue agave, handcrafted · Blaue Agave, handgemacht

WHISKY *Scozia, Irlanda e USA*

SCOZIA *blended e single malt*

Ballantine's Finest € 5,00
Oltre 40 malti: la storia nasce a Edimburgo nel 1827.
Over 40 malts, Edinburgh 1827 · Über 40 Malts

Oban 14 anni € 20,00
Highlands, dal 1794: mare, frutta e un filo di torba.
Sea, fruit and smoke · Meer, Frucht und Rauch

Lagavulin 16 anni € 25,00
Islay, dal 1816: torba, iodio e salsedine.
Islay peat and sea salt · Islay-Torf und Meersalz

The Macallan € 29,00
Speyside: single malt affinato in botti di sherry.
Sherry-cask Speyside · Sherryfass aus Speyside

D'ECCELLENZA
Johnnie Walker Blue Label € 47,00
Uno su diecimila: malti rari e invecchiatissimi.
One cask in ten thousand · Ein Fass von zehntausend

IRLANDA & USA *irish e bourbon*

Jim Beam White Label € 5,00
Kentucky Straight Bourbon, la famiglia Beam dal 1795.
Kentucky bourbon since 1795 · Bourbon seit 1795

Four Roses Bourbon € 5,00
Kentucky: il nome nasce da un corsage di quattro rose.
Named after a corsage of roses · Nach vier Rosen benannt

Jameson € 6,00
Dublino, 1780: tripla distillazione, morbido.
Triple distilled, smooth · Dreifach destilliert

Jack Daniel's Old No. 7 € 6,00
Lynchburg: filtrato goccia a goccia nel carbone d'acero.
Charcoal mellowed · Durch Ahornkohle gefiltert

COMPONI IL TUO DRINK

Scegli un distillato della bottigliera e il mixer:
Gin Tonic, Gin Lemon, Vodka Tonic, Vodka Lemon,
Rum & Cola, Whisky & Cola… come preferisci.
Toniche Fever-Tree € 4,50 · Cola, lemon soda, tonica € 3,50

Build your long drink: spirit + Fever-Tree € 4.50 / soft drink € 3.50

Ihr Longdrink: Spirituose + Fever-Tree € 4,50 / Softdrink € 3,50

dose + Fever-Tree € 4,50 / bibita € 3,50

COGNAC & BRANDY *Francia, Spagna, Italia*

Vecchia Romagna Etichetta Nera € 5,00
Buton, Bologna 1820: barrique e poi grandi botti.
Italian brandy since 1820 · Italienischer Brandy

Carlos I € 8,50
Jerez: Solera in botti di Amontillado e Oloroso.
Brandy de Jerez, sherry casks · Brandy de Jerez

Cardenal Mendoza € 9,50
Jerez: 15 anni in botti di Oloroso e Pedro Ximénez.
15 years in sherry casks · 15 Jahre im Sherryfass

Courvoisier VS € 9,00
Jarnac, 1828: il cognac della leggenda di Napoleone.
The cognac of Napoleon · Der Cognac Napoleons

Martell VS € 10,00
La più antica grande casa di Cognac, dal 1715.
The oldest great cognac house · Das älteste Cognachaus

Rémy Martin VSOP € 15,00
Fine Champagne: vaniglia e albicocca secca.
Vanilla and dried apricot · Vanille, getrocknete Aprikose

GRAPPE *Friuli e Trentino*

Nonino Tradizione 41° € 6,50
Friuli: la famiglia Nonino distilla dal 1897.
Friuli, since 1897 · Friaul, seit 1897

Marzadro Olia del Garda € 8,00
Olive del Garda in infusione nella grappa: fredda.
Garda olives infused, served cold · Mit Gardaoliven, kalt

Marzadro Le Diciotto Lune € 8,00
Trentino: 18 mesi in botti di ciliegio e rovere.
18 months in cherry and oak · 18 Monate in Kirsche und Eiche

AMARI D'ITALIA *il dopocena italiano*

Averna € 5,00
Caltanissetta, 1868: la ricetta di Fra Girolamo.
Sicilian herbal bitter · Sizilianischer Kräuterlikör

Amaro Montenegro € 5,00
Bologna, 1885: 40 botaniche, dedicato a una principessa.
40 botanicals, Bologna · 40 Botanicals, Bologna

Fernet-Branca € 5,00
Milano, 1845: 27 erbe, il digestivo per eccellenza.
Milan, 27 herbs · Mailand, 27 Kräuter

Braulio Riserva € 8,50
Bormio: amaro alpino, 24 mesi in rovere di Slavonia.
Alpine bitter, oak aged · Alpenbitter, eichengereift

LA BOTTIGLIERA · AMERI

Allergeni · Allergens · Allergene: 1 Glutine/Gluten 2 Crostacei/Crustaceans/Krebstiere 3 Uova/Eggs/Eier 4 Pesce/Fish/Fisch 5 Arachidi/Peanuts/Erdnüsse 6 Soia/Soy/Soja 7 Latte/Milk/Milch 8 Frutta a guscio/Tree nuts/Schalenfrüchte 9 Sedano/Celery/Sellerie 10 Senape/Mustard/Senf 11 Sesamo/Sesame/Sesam 12 Solfiti/Sulphites/Sulfite 13 Lupini/Lupin/Lupinen 14 Molluschi/Molluscs/Weichtiere

Per allergie, intolleranze ed esigenze gluten free, vegetariane o vegane rivolgersi al personale · Please inform our staff of any allergies · Bitte informieren Sie unser Personal über Allergien

Dose 4 cl · Long drink: vedi «Componi il tuo drink» · Si prega di bere con responsabilità · Please drink responsibly · Tutti i prezzi IVA inclusa

AMERICAN BAR · IL CONVIVIO

CARTA DEI VINI

Il Garda, Verona e qualche grande ospite · Wine list · Weinkarte

BOLLICINE · BIANCHI · ROSATI · ROSSI · DOLCI

BOLLICINE *metodo Charmat e classico · Sparkling · Schaumwein*

PROSECCO & GARDA *Veneto e Lago di Garda*

Prosecco Extra Dry **€ 25,00** **al calice € 6,00**
Ponte · Prosecco DOC
Veneto · Fresco e fruttato · Fresh & fruity · Frisch

Mattia Vezzola Brut **€ 51,00**
Costaripa · Metodo Classico
Garda bresciano · Lake Garda · Gardasee

FRANCIACORTA *metodo classico lombardo*

Franciacorta Brut **€ 46,00**
Contadi Castaldi · Franciacorta DOCG
Adro, Franciacorta · Lombardy · Lombardei

Franciacorta Brut **€ 53,00**
Mosnel · Franciacorta DOCG
Lombardia · Lombardy · Lombardei

Alma Brut **€ 75,00**
Bellavista · Franciacorta DOCG
Erbusco, Franciacorta · Lombardy · Lombardei

Alma Non Dosato **€ 80,00**
Bellavista · Franciacorta DOCG Pas Dosé
Erbusco, Franciacorta · Zero dosage · Ohne Dosage

CHAMPAGNE *i grandi ospiti*

Brut Réserve **€ 130,00**
Charles Heidsieck · Champagne AOC
Reims, Francia · France · Frankreich

D'ECCELLENZA

Blanc de Blancs **€ 220,00**
Ruinart · Champagne AOC
Reims, Francia · France · Frankreich

ROSATI *il Chiaretto del Garda · Rosé · Roséwein*

Chiaretto **€ 32,00**
Avanzi · Valtènesi Chiaretto
Lago di Garda · Lake Garda · Gardasee

Rosa dei Frati **€ 36,00**
Ca' dei Frati · Chiaretto
Lago di Garda · Lake Garda · Gardasee

RosaMara **€ 42,00**
Costaripa · Valtènesi Chiaretto
Lago di Garda · Lake Garda · Gardasee

BIANCHI *il Garda e un tocco altoatesino · White · Weißwein*

GARDA *Custoza e Riesling*

Bianco di Custoza **€ 25,00** **al calice € 6,00**
Bianco di Custoza DOC
Lago di Garda · Lake Garda · Gardasee

Garda Riesling **€ 29,00**
Zaglio · Garda DOC
Lago di Garda · Lake Garda · Gardasee

LUGANA *il lago in bottiglia*

Lugana **€ 33,00**
Avanzi di Sirmione · Lugana DOC
Lugana, Lago di Garda · Lake Garda

Lugana **€ 38,00**
Montunale · Lugana DOC
Lugana, Lago di Garda · Lake Garda

Lugana Brolettino **€ 44,00** *da provare!*
Ca' dei Frati · Lugana DOC
Lugana, Lago di Garda · Lake Garda

ALTO ADIGE *aromatico e minerale*

Sauvignon Prail **€ 39,00**
Colterenzio · Alto Adige DOC
Alto Adige · South Tyrol · Südtirol

VINI DOLCI *per il dessert · Dessert wine · Süßwein*

Moscato Spumante Dolce **€ 25,00**
Contarini · Spumante dolce
Veneto · Sweet sparkling · Süßer Schaumwein

Recioto della Valpolicella **€ 47,00**
Recioto della Valpolicella DOCG · 50 cl
Verona · Valpolicella

Passito Fina **€ 48,00**
Fina · Vino passito · 50 cl
Vino dolce · Sweet wine · Süßwein

ROSSI *territorio e grandi classici · Red · Rotwein*

GARDA *Bardolino, Groppello e Benaco*

Bardolino Classico **€ 25,00** **al calice € 6,00**
Cantina di Custoza · Bardolino Classico DOC
Lago di Garda · Lake Garda · Gardasee

Groppello **€ 32,00**
Avanzi · Valtènesi
Lago di Garda · Lake Garda · Gardasee

Ronchedone **€ 45,00**
Ca' dei Frati · Benaco Bresciano IGT
Lago di Garda · Lake Garda · Gardasee

VALPOLICELLA *le colline di Verona*

Valpolicella Ripasso **€ 35,00**
Cesari · Valpolicella Ripasso DOC
Verona · Valpolicella

Amarone della Valpolicella **€ 61,00** *eccellente!*
Cantina di Soave · Amarone della Valpolicella DOCG
Verona · Valpolicella

TOSCANA *i grandi classici*

Chianti Classico **€ 37,00**
San Leonino · Chianti Classico DOCG
Toscana · Tuscany · Toskana

Brunello di Montalcino **€ 71,00**
Caparzo · Brunello di Montalcino DOCG
Toscana · Tuscany · Toskana

DA NON PERDERE · NOT TO BE MISSED

Valpolicella Ripasso · Cesari
Il rosso di Verona · The red of Verona · Der Rote aus Verona
€ 35,00

AL CALICE · BY THE GLASS · IM GLAS

Prosecco Extra Dry · Bianco di Custoza · Bardolino Classico
Calice 12,5 cl · Glass · Glas
€ 6,00 al calice

PER FESTEGGIARE · TO CELEBRATE · ZUM FEIERN

Champagne Ruinart Blanc de Blancs
The celebration bottle · Die Flasche zum Feiern
€ 220,00

Contiene solfiti · Contains sulphites · Enthält Sulfite (12) · Bottiglia 75 cl salvo diversa indicazione · Bottle 75 cl unless stated · Flasche 0,75 l
Annate secondo disponibilità · Vintages subject to availability · Jahrgänge je nach Verfügbarkeit · Calice 12,5 cl · Si prega di bere con responsabilità · Please drink responsibly
Tutti i prezzi IVA inclusa · All prices include VAT · Alle Preise inkl. MwSt.