



T A V E R N E T T A

Maria Callas

*La nostra filosofia culinaria si basa sull'amore per il cibo di qualità
e sull'arte di creare esperienze gastronomiche indimenticabili.*

*Crediamo che ogni piatto debba raccontare una storia,
con ingredienti selezionati con cura e preparazioni che esaltano i sapori autentici.*

*Ci impegniamo a offrire un servizio attento e cordiale, creando un'atmosfera accogliente
dove i nostri ospiti possono rilassarsi e godere di momenti di piacere culinario.*

*Love for quality food and the art of creating unforgettable culinary experiences
are the pillars of our philosophy.*

*We believe each course has a story to tell through its selected ingredients
and thanks to its preparation that brings out a true taste.*

*We are committed to an attentive and friendly service in a very welcoming atmosphere
where our customers can relax and enjoy moments of culinary pleasure.*

Cucina: 12,00/14,10 e 19,00/22,10
Ristorante: 12,00/15,30 e 19,00/24,00

*Alla spettabile clientela, se avete allergie e/o intolleranze alimentari chiedete pure informazioni sul nostro cibo e bevande, siamo
preparati per consigliarvi nei migliori dei modi.*

*Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta,
dal personale in servizio.*

Per la preparazione di alcuni cibi in assenza di reperibilità del fresco si utilizzano anche prodotti congelati ed abbattuti.

Menù degustazione (da intendersi per tutto il tavolo)

(12,00 - 13,30 / 19,00 - 21,30)

Tasting menu (for the whole table) / Verkostungsmenu (für den ganzen Tisch)

I classici della Tavernetta Maria Callas

The classics of Tavernetta Maria Callas

Die Klassiker der Tavernetta Maria Callas

Varietà di pesce di lago secondo la tradizione - Tagliolini Maria Callas con luccio alla gardesana

Coregone in crosta di porro, pane panko, gazpacho di pomodorini - Tiramisù

Selection of traditional lake fish - Tagliolini Maria Callas with pike sauce - Lavaret in a leek crust, panko bread, cherry tomato gazpacho - Tiramisù

Auswahl an Süßwasserfisch - Tagliolini Maria Callas mit Hechtsauce - Felchen in einer Lauchkrust, Pankobrot, Kirschtomatengazpacho - Tiramisù

A cura degli chef

By the chefs

Von den Köchen

Sei portate a sorpresa dai nostri chef per vivere al meglio la nostra idea di cucina

Six surprise courses chosen by our chefs to appreciate our cuisine

Sechs Gänge, die von unseren Köchen als Überraschung ausgewählt worden sind, um unsere Küche besser zu genießen

Percorso vini abbinati al menù degustazione

Wine tasting matching with the tasting menu

Weinprobe in Kombination mit dem Degustationsmenü

Antipasti

Appetizers / Vorspeisen

Le nostre crudità 

Our selection of raw seafood

Unsere Auswahl nach rohen Fisch und rohe Krustentiere

Uovo in cocotte, asparagi, tartufo nero, patata schiacciata, fonduta di asiago stagionato

Egg baked in oven with asparagus, black truffle, mashed potatoes, cheese fondue

Ei "en Cocotte" mit Spargel, schwarzer Trüffel, Kartoffelpüree, Käse-Fondue

*Tempura di fiori di zuccina ripieni con ricotta ed erba cipollina,
maionese ai limoni del Garda*

Tempura of courgette flower stuffed with cottage cheese and chives,

Lake Garda lemon scented mayonnaise

Tempura von Zucchini Blüten mit Ricotta und Schnittlauch gefüllt,

Mayonnaise an Gardaseezitrone

Foie gras, topinambur, cialda di Grana Padano, mostarda 

Foie gras, Jerusalem artichoken, Grana Padano chips, mustard

Foie gras, Topinambur, Grana Padano chips, Senf

Caprese vegana, tartelletta, crema di mais e basilico  

Vegan Caprese salad, corn and basil tart

Veganer Caprese-Salat, Mais- und Basilikumtörtchen

Varietà di pesce di lago secondo la tradizione

Selection of traditional lake fish

Auswahl an Süßwasserfisch

Polipo scottato, paprika, peperone affumicato, guacamole di salicornia  

Seared octopus, paprika, smoked sweet peppers, glasswort guacamole

Angebratener Oktopus, Paprika, geräucherte Paprikaschote, Sodakraut-Guacamole

Tartare di Garronese in gremolada, cremoso allo zafferano, salvia in tempura 

Beef tartar steak with gremolade sauce, saffron mousse, sage tempura

Rindertatarsteak mit Gremolade-Sauce, Safranmousse, Salbei-Tempura

Capesante e gamberi scottati, burrata, pomodoro confit, basilico, foglia di olivella 

Seared scallops and prawns, burrata, candied tomatoes, basil, privet leaf

Angebratene Jakobsmuscheln und Garnelen, Burrata, kandierte Tomaten, Ligusterblatt

Primi piatti

Pasta and rice dishes / Nudel- und Reisgerichte

Risotto Carnaroli “Pila Vecia”, granchio, cetriolo, santoreggia 
Carnaroli risotto “Pila Vecia”, crab meat, cucumber, savory
Risotto Carnaroli “Pila Vecia”, Krabbenfleisch, Gurke, Bohnenkraut

Fusilli di pasta fresca ragout di coniglio, erbe aromatiche
Home-made pasta with rabbit ragout, aromatic herbs
Hausgemachte Nudeln mit Kaninchenragout, Aromatischkräutern

Bigoli al torchio, sarde di lago, pinoli, pane al limone 
Egg spaghetti with lake sardines, pine nuts, lemon scented bread
Eier-Spaghetti mit Gardasee-Sardinen, Pinienkernen, Brot an Zitrone

Tagliolini Maria Callas con luccio alla gardesana 
Tagliolini Maria Callas with pike sauce
Tagliolini Maria Callas mit Hechtsauce

Ravioloni, provolone, caprino, ricotta, zucchine e i suoi fiori
Large ravioli, provolone, goat cheese, ricotta, courgettes and courgette flowers
Große Ravioli, Provolone, Ziegenkäse, Ricotta, Zucchini und Zucchini Blüten

Maccheroncini di pasta fresca, ricciola, battuta di seppie, fave, corallo 
Home-made macaroni, amberjack, cuttlefish, broad beans, coral
Hausgemachte Makkaroni, Adlerfisch, Tintenfisch, Saubohnen, Koralle

Spaghettoni alla chitarra, aglio nero, gambero rosso, katsuobushi
Spaghetti with black garlic, red prawn, katsuobushi
Spaghetti mit schwarzem Knoblauch, roten Garnelen, Katsuobushi

Tagliolini di pasta fresca al tartufo nero
Home-made thin tagliatelle with black truffle
Hausgemachte, feine Bandnudeln mit schwarzen Trüffeln

Secondi piatti di carne

Meat main courses / Fleisch-Hauptgerichte

Maialino da latte a bassa temperatura, salsa teryaki, purea di mele
Suckling pig cooked at low temperature, Teryaki sauce, apple purée
Bei niedriger Temperatur gekochtes Spanferkel, Teryaki-Sauce, Apfelpüree

Costata di Garronese con patate arrosto (500 g)  
Grilled T-bone steak with roasted potatoes
Gegrilltes T-bone Steak mit Röstkartoffeln

Quaglie al forno, pancetta, pesche bianche, demi glace al rosamarino  
Roasted quails, bacon, white peaches, rosemary scented demi-glace
Im Rohr gebratene Wachteln, Bauchspeck, weiße Pfirsische, Demi-Glace an Rosmarin

Filetto di vitello con la sua salsa, indivia saltata, riduzione di aceto di lamponi  
Veal fillet, sautéed endive, raspberry vinegar sauce
Kalbsfilet, geschwenkter Endiviensalat, Himbeeressigsauce

Contorni

Side dishes / Beilagen

Insalata mista
Mixed salad / Gemischter Salat

Patate arrosto
Roasted potatoes / Röstkartoffeln

Verdure di stagione
Seasonal vegetables / Gemüse der Saison

Asparagi
Asparagus / Spargel

Secondi piatti di pesce

Fish main courses / Fisch-Hauptgerichte

Coregone in crosta di porro, pane panko, gazpacho di pomodorini 
Lavaret in a leek crust, panko bread, cherry tomato gazpacho
Felchen in einer Lauchkrust, Pankobrot, Kirschtomatengazpacho

Ombrina al pepe verde, pastinaca, pomodorino giallo  
Wild seabream green pepper, parsnips, yellow cherry tomatoes
Schattenfisch mit grünem Pfeffer, Pastinaken, gelben Kirschtomaten

Tonno scottato, salsa ponzu all'arancio, aneto, avocado  
Seared tuna, Ponzu sauce with orange, dill, avocado
Angebratener Thunfisch, Ponzu-Sauce and Orangen, Dill, Avocado

Scamponi ai ferri con verdure alla catalana  
Grilled jumbo scampi with Catalan-style vegetables
Gegrillte Riesen-Scampi mit Gemüse nach katalanischer Art

Dear customer, if you have allergies or intolerance to specific food or drink we are at your complete disposal for information or advice with your choice menu.

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte bei unseren Servicemitarbeitern. Wir stehen immer gerne zu Ihrer Verfügung.

At request, a full list of allergens will be provided by our staff.

Auf Antrag, wird die komplette Allergenen-Liste von unserem Bedienungspersonal übermittelt.

At times frozen products may be used

Um einige Speisen zu zubereiten, benutzen wir auch tiefgefrorene Produkte

Per informazioni contattateci telefonicamente al numero 030 916 248 (anche WhatsApp) o per mail: tavernettamariacallas@libero.it



Via S. Salvatore, 5 - 25019 Sirmione (BRESCIA)