



Pranzo: dalle 12.00 alle 15,30
Ultima ordinazione entro le ore 14:00

Cena: dalle 19.00 alle 24,00
Ultima ordinazione entro le ore 22:00

Chiusura settimanale
Martedì

È gentilmente richiesta la prenotazione.

Per informazioni contattateci telefonicamente al numero 030,916248 (anche whatsapp)
per mail tavernettamariacallas@libero.it

Menu' degustazione

(da intendersi per tutto il tavolo)

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

1 classici Tavernetta Maria Callas

Varietà di pesce di lago secondo la tradizione

Selection of traditional lake fish / Auswahl an Süßwasserfisch

Tagliolini Maria Callas con luccio alla gardesana

Tagliolini Maria Callas with pike sauce / Tagliolini Maria Callas mit Hechtsauce

Coregone , cavolo nero, pinoli tostati, arancio



Lavaret , black cabbage, toasted pine nuts, orange/ Fenchel , Schwarzkohl, geröstete Pinienkerne, Orange

Tiramisù

A cura degli chef

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 menu' degustazione

Wine tasting matching with the tasting menu

Weinprobe in Kombination mit dem Degustationsmenü

Antipasti (Appetizers / Vorspeisen)

Le nostre crudité



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 and cheese fondue

Ei „en Cocotte“ mit Spargel, schwarzer Trüffel, Kartoffelpüree und 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

Flan di zucca, fonduta di Caprino, croccante di pistacchio e Grana Padano

Pumpkin flan, Caprino cheese cream pistachio and Grana Padano crumble

Kürbisflan, Caprino-Käse-Creme, Pistazien und Grana Padano Crumble

Triglie di scoglio su crema di cavolini di Bruxelles corallo alle vongole



Red mullet on Brussel sprout cream, clam waffle

Meerbarbe auf Rosenkohlcrème, Venusmuschelwaffel

Carciofo ripieno, tofu, chinoa croccante, crema di ceci e limone



Stuffed artichoke, tofu, crunchy quinoa, chick pea cream and lemon

Gefüllte Artischocke, Tofu, knusprige Quinoa, Kichererbsencreme und Zitrone

Varietà di pesce di lago secondo la tradizione

Selection of traditional lake fish/ Auswahl an Süßwasserfisch

Tartare di Garronese, crumble di noci, crema al radicchio rosso gelee di pera

Beef tartare steak, crumbled nuts, red chicory cream and pear jelly

Tatar-Steak, Nusskrümel, Crème von rotem Radicchio und Birnen-Gelée

Capesante e gamberi scottati, kiwi, zenzero, zucca



Pan-seared scallops and prawns, kiwi, pumpkin, ginger

Angebratene Jakobsmuscheln und Gambas, Kiwi, Kürbis, Ingwer

Primi Piatti Pasta and rice dishes / Nudel- und Reisgerichte

Risotto carnaroli "pila vecia", spada affumicato, bottarga, gocce di burrata



Risotto, smoked swordfish, bottarga and burratacheese

Risotto, geräucherter Schwertfisch, Bottarga und Burrata-Käse

Zuppa di cipolla

onion soup / Zwiebelsuppe

Gnocchi rossi con baccalà, pomodori confit, porri croccanti

Red gnocchi with salted cod, candied tomatoes, crunchy leek

Rote Gnocchi mit gesalzenem Kabeljau, kandierte Tomaten, knuspriger Lauch

Bigoli al torchio, sarde di lago, pinoli, pane al limone



Egg spaghetti with lake sardines, pine nuts and lemon scented bread

Eier-Spaghetti mit Gardasee-Sardinen, Pinienkernen und Brot an Zitrone

Tagliolini Maria Callas con luccio alla gardesana



Tagliolini Maria Callas with pike sauce / Tagliolini Maria Callas mit Hechtsauce

Casoncelli al manzo all'olio, chips di polenta, tartufo nero



Ravioli filled with beef in olive oil, polenta chips, black truffle

Ravioli mit Füllung aus Rind an Olivenöl, Polentachips, schwarzen Trüffel

Pappardelle al capriolo

Large tagliatelle with venison sauce

Breite Bandnudeln mit Rehsauce

Calamarata, mazzancolle, cime di rapa, peperoncino



Calamarata pasta, prawns, Turnip tops, chilli pepper

Calamarata Nudeln, Gambas, Rübensprossen und Chili-Schoten

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 and apple purée

Bei niedriger Temperatur gekochtes Spanferkel, Teryaki-Sauce und Apfelpüree

Guancia di vitello brasata al Groppello purea di patate



Braised veal cheek cooked with Groppello wine, mashed potatoes

Mit Groppello-Wein geschmorte Kalbsbacke, Kartoffelpüree

Quaglia ripiena alle castagne, frutti di bosco salsa alla grappa di Lugana



Quail filled with chestnuts, berries, grappa sauce

Wachtel mit Kastanienfüllung, Waldbeere, Grappa-Sauce

Costolette di agnello, topinambur, mostarda, carote baby



Lamb chops, Jerusalem artichokes, mustard, baby carrots

Lammkoteletts, Topinambur, Senf, Babykarotten

Insalata mista Mixed salad / Gemischter Salat

Patate arrosto Roasted potatoes / Röstkartoffeln

Cime di rapa Turnip tops / Rübensprossen

Radicchio rosso alla griglia grilled red radicchio / gegrillter Roter Radicchio

Secondi Piatti di pesce

Fish main courses/ Fisch-Hauptgerichte

Coregone , cavolo nero, pinoli tostati, arancio



Lavaret , black cabbage, toasted pine nuts, orange

Fenchel , Schwarzkohl, geröstete Pinienkerne, Orange

Coda di rospo, gamberi, pane aromatizzato, carote



Monkfish, prawns, seasoned breadcrumbs, carrots

Seeteufel, Garnelen, aromatisierte Semmelbröseln, Karotten

Ombrina pura di corbezzoli, olio al sedano, mandorle caramellate



Mediterranean croaker, strawberry tree berry purée, celery scented olive oil, caramelised almonds

Schattenfisch, Erdbeerbaumbeer-Püree, Olivenöl an Sellerie, karamellisierte Mandeln

Zuppetta di pesce con crostini di pane aromatizzati



Fish chowder with aromatic bread croutons

Fischsuppe mit aromatisierten Croutons