



T A V E R N E T T A

Maria Callas

**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*

Crudo S. Daniele riserva Sartori, burrata "La Casara del Baldo"

S. Daniele raw ham reserve Sartori, burrata "La Casara del Baldo"

Roher Schinken S. Daniele Riserva Sartori, Burrata "La Casara del Baldo"



Varietà di pesce di lago secondo la tradizione

Selection of traditional lake fish

Auswahl an Süßwasserfisch



Gamberi in pasta kataifi gratinati al forno

Baked prawns in kataifi dough au gratin

Gebackene Garnelen in Kataifi-Teig au gratin



Spaghetti alle vongole

Spaghetti with clams / Spaghetti mit Venusmuscheln

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



Spaghetti alla carbonara con guanciale

Spaghetti alla carbonara according to tradition

Spaghetti alla Carbonara nach traditioneller Art

Tagliolini di pasta fresca al tartufo nero

Home-made thin tagliatelle with black truffle

Hausgemachte, feine Bandnudeln mit schwarzen Trüffeln



Lasagna della Tavernetta "ragout bianco ed erbette di stagione"

Tavernetta Lasagna "white ragout and seasonal herbs"

Lasagne der Tavernetta "weiße Ragout und saisonale Kräuter"



Zuppa di cipolla



Onion soup / Zwiebelsuppe

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

Guancia di vitello brasata al Gropello, purea di patate



Braised veal cheek cooked with Gropello wine, mashed potatoes

Mit Gropello-Wein geschmorte Kalbsbacke, Kartoffelpüree

Tagliata di Garronese Veneta , formaggio di malga del Monte Baldo



Sliced Garronese Veneta, mountain cheese from Monte Baldo

Aufgeschnittenes Garronese Veneta, Bergkäse vom Monte Baldo

Coregone, farina di polenta, cannellini, nocciole, cedro, rosmarino



Lavaret, polenta flower, cannellini beans, hazelnuts, citron, rosemary

Felchen, Polenta-Mehl, Cannellini-Bohnen, Haselnüsse, Zitronatzitrone, Rosmarin

Branzino ai ferri



Grilled sea bass / Gegrillter Wolfsbarsch

Zuppetta di pesce con crostini di pane aromatizzati



Fish chowder with aromatic bread croutons / Fischsuppe mit aromatisierten Croutons

Insalata mista

Mixed salad / Gemischter Salat

Patate arrosto

Roasted potatoes / Röstkartoffeln

Spinaci al burro

Spinach with butter / Spinat mit Butter

Cime di rapa al peperoncino

Turnip tops with chili pepper / Rübengrün mit Chili

*“Il fumo è un piacere per molti, ma non per tutti”
“Smoke’s a pleasure for some, but not for all”
“Rauchen ist ein Genuss für Viele aber nicht für alle Leute”*

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.

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.

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

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

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

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

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)