



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.*

*“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

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



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, crema di grissini, erba cipollina, semi di papavero



Lavaret, breadstick cream, chives, poppy seeds

Felchen, Grissini-Crème, Schnittlauch, Mohnsamen

Dessert

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 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, 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

Rapa rossa al cartoccio, yogurt vegano con pepe bianco, mela, aneto   

Beetroot baked in foil, vegan yoghurt with white pepper, apple, dill

In Folie gebackene Rote Bete, Veganjoghurt mit weißem Pfeffer, Apfel, Dill

Varietà di pesce di lago secondo la tradizione 

Selection of traditional lake fish

Auswahl an Süßwasserfisch

Polipo, cetriolo, lime, cocco  

Octopus, cucumber, lime, coconut

Oktopus, Gurke, Limette, Kokosnuss

Gazpacho di sedano e mela con tagliatelle di calamaro  

Celery and apple gazpacho with squid tagliatelle

Sellerie- und Apfel-Gazpacho mit Calamari

**Tartare di Garronese, uovo marinato, acciughe del cantabrico,
cipolla di Tropea, senape Dijon, foglie del capperio**  

Beef tartar steak, marinated egg, Cantabrian anchovy,

red onion, Dijon mustard, caper leaf

Tatar-Steak, mariniertes Ei, kantabrische Sardellen

rote Zwiebel, Dijon-Senf, Kaperblatt

Fantasia di Capesante gratinate

Assorted scallops au gratin

Gemischte, gratinierte Jakobsmuscheln

Primi piatti

Pasta and rice dishes / Nudel- und Reisgerichte

Risotto carnaroli “pila vecia”, zafferano di Pozzolengo, capesante, foglia del capperio, limone



Carnaroli risotto, local saffron, scallops, caper leaf, lemon

Carnaroli Risotto, landestypischer Safran, Jakobsmuscheln, Kapernblatt, Zitrone

Zuppa di cipolla

Onion soup

Zwiebelsuppe

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

Casoncelli cacio e pepe con crema di ricci di mare

Home-made Ravioli “Cacio e Pepe” with sea urchin cream

Hausgemachte Ravioli “Cacio e Pepe” mit Seeigelcrème

Maccheroncino di pasta fresca al ragout d'anatra, foglie del fico



Hand-made small macaroni with duck sauce, fig leaf

Handgemachte, kleine Makkaroni mit Entensauce, Feigenblatt

Spaghetti di grano duro, tris di pomodorini, mozzarella di bufala

Spaghetti with assorted cherry tomatoes, buffalo mozzarella

Spaghetti mit gemischten Kirschtomaten, Büffelmilch-Mozzarella

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, mele 
Suckling pig cooked at low temperature, Teryaki sauce, apple
Bei niedriger Temperatur gekochtes Spanferkel, Teryaki-Sauce, Apfel

Coniglio alla Bresciana con polenta abbrustolita, maggiorana  
Roasted rabbit with polenta, marjoram
Kaninchenbraten mit Polenta, Majoran

Petto d'anatra, finocchi, zenzero, frutti rossi  
Duck breast, fennel, ginger, red berries
Entenbrust, Fenchel, Ingwer, rote Beeren

Costata di Garronese con patate arrosto (500 g) 
Prime beef steak with baked potatoes (500 g)
Rumpsteak mit Röstkartoffeln (500 g)

Contorni

Side dishes / Beilagen

Insalata mista
Mixed salad / Gemischter Salat

Patate arrosto
Roasted potatoes / Röstkartoffeln

Verdure alla griglia
Grilled vegetables / gegrilltes Gemüse

Secondi piatti di pesce

Fish main courses / Fisch-Hauptgerichte

Coregone, crema di grissini, erba cipollina, semi di papavero



Lavaret, breadstick cream, chives, poppy seeds

Felchen, Grissini-Crème, Schnittlauch, Mohnsamen

Branzino al sale



Sea bass in a salt crust

Seebarsch in Salzkruste

Tartare di tonno rosso, rabarbaro in agrodolce, yuzu



Red tuna tartar, sweet & sour rhubarb, yuzu

Tatar aus rotem Thunfisch, Rhabarber süß sauer, Yuzu

Ricciola, ananas, peperoncino abanero, pak choi grigliato



Amberjack, pineapple, Habanero pepper, grilled pak choy

Bernsteinmakrele, Ananas, Habanero-Pfeffer, gegrillter Pak Choi

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)