



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 al forno, sedano rapa spugna di zafferano di Pozzolengo, fagioli di soia



Roasted lavaret, celeriac, foam made with local saffron, soybeans

Felchen im Rohr gebraten, Knollensellerie und Safran-Schaum, Sojabohnen

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*

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

Flan di castagne e formaggio Baldmont su crema di zucca Okkaido

Chestnut flan with Baldmont chesse on Okkaido pumpkin cream
Kastanienflan mit Baldmont Käse auf Crème von Okkaido-Kürbis

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

Carciofo ripieno, humus di ceci, riso soffiato, crema di avena e mandorle

Stuffed artichoke, chickpea hummus, puffed rice, oat cream and almonds
Gefüllte Artischoke, Kichererbsen-Hummus, Puffreis, Hafercrème und Mandeln



Lumache alle erbeite con polenta e lardo

Snails with herbs, polenta and bacon fat
Schnecken mit Gewürzkräutern, Polenta und fettem Speck



Varietà di pesce di lago secondo la tradizione

Selection of traditional lake fish
Auswahl an Süßwasserfisch



Seppioline ripiene, cime di rapa, pecorino, peperoncino brodo di cavolo romano, lime

Stuffed cuttlefish, turnip tops, ewe's cheese, chilli pepper,
Romanesco cabbage broth, lime
Gefüllte Tintenfische, Rübensprossen, Chili-Schoten,
Brühe von Romanesco-Kohl, Limette



Tartare di Garronese, carciofi marinati, acqua di Bagoss, crumble di noci

Steak Tartar, marinated artichokes, Bagoss and grated nuts
Tatar-Steak, marinierte Artischocken, Bagoss und Nuss-Krümel



Capesante e gamberi scottati, puntarelle, melograno, nocciole tostate

Seared scallops and prawns, bitter chicory sprouts, pomegranate, toasted walnuts
Angebratene Jakobsmuscheln und Gambas, Zichorie-Sprossen,
Granatapfel, geröstete Haselnüssen



Primi piatti

Pasta and rice dishes / Nudel- und Reisgerichte

Risotto carnaroli “pila vecia”, prezzemolo, baccala mantecato, limone



Risotto with creamy salted cod, parsley, lemon

Risotto mit cremigem, gesalzenen Kabeljau, Petersilie, 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

Maccheroncino di pasta fresca con tastasal e castagne



Home made macaroni with seasoned minced pork and chestnuts

Handgemachte Makkaroni mit Gewürztes Schweinehackfleisch und Kastanien

Casoncelli alla Bresciana con pancetta croccante



Home-made Ravioli Brescian-style Casoncelli with crispy pancetta

Hausgemachte Ravioli-Casoncelli alla Bresciana mit knusprigem Speck

Gnocchi al ragù bianco di lepre e ginepro



Home-made Gnocchi with white hare ragù and juniper

Hausgemachte Gnocchi mit weißem Hasenragout und Wacholder

Spaghetti di grano duro calamari, topinambur, bottarga



Spaghetti with squid, Jerusalem artichoke, bottarga

Spaghetti mit Calamari, Topinambur, Bottarga

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

Salmi di cinghiale con polenta abbrustolita  

Wild boar civet with roasted polenta

Wildschweinragout mit Röstpolenta

Guancia di vitello brasata al Groppello, purea di patate  

Braised veal cheek cooked with Groppello wine, mashed potatoes

Mit Groppello-Wein geschmorte Kalbsbacke, Kartoffelpüree

Costolette di agnello ripiene di cardi, guancia, salsa al miele e rosmarino  

Lamb chops filled with cardoons, pork cheek, honey and rosemary sauce

Lammkoteletts mit Kardonenfüllung, Schweinebacke, Honig- und Rosmarinsauce

Contorni

Side dishes / Beilagen

Insalata mista

Mixed salad

Gemischter Salat

Patate arrosto

Roasted potatoes

Röstkartoffeln

Cime di rapa al peperoncino

Turnip tops with chili pepper

Rübengrün mit Chili

Secondi piatti di pesce

Fish main courses / Fisch-Hauptgerichte

Coregone al forno, sedano rapa, spugna di Zafferano di Pozzolengo, fagioli di soia



Roasted lavaret, celeriac, foam made with local saffron, soybeans

Felchen im Rohr gebraten, Knollensellerie und Safran-Schaum, Sojabohnen

Branzino al sale



Sea bass in a salt crust

Seebarsch in Salzkruste

Costolette di rombo al forno, pomodori secchi, finferli



Roasted turbot steak, dried tomatoes, chanterelle mushrooms

Im Rohr gebratenes Steinbutt-Steak, Trockentomaten, Pfifferlingen

Grigliata di crostacei



Mixed grilled crustaceans

Gemischte Krustentiere vom Grill

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)