

# Bistrot all Day

(dalle 12 alle 18)

## PANINI CALDI *HOT SANDWICHES*

TOAST HSG prosciutto cotto, fontina, salsa HSG 8,00

*TOAST HSG cooked ham, fontina cheese, HSG sauce 8,00*

AVOCADO TOAST pane al cumino, Salmone, avocado, pomodorino confit, 9,00

*AVOCADO TOAST cumin bread, Salmon, avocado, confit tomato 9,00*

FOCACCIA VEGETARIANA focaccia, verdure alla griglia, scamorza affumicata 8,00

*VEGETARIAN SANDWICH focaccia, grilled vegetables, „stracchino” cheese 8,00*

CLUB SANDWICH Roast-beef di manzo, insalata, pomodoro, bacon, salsa alla senape  
caramellata, salsa barbecue e patate fritte 20,00

*CLUB SANDWICH Roast beef, lettuce, tomato, bacon, caramelized mustard sauce, barbecue sauce and french fries 20,00*

## INSALATE *SALADS*

CASEAR SALAD spinacino selvatico, pollo alla piastra, scaglie di Grana, Bacon, crostini  
di pane, salsa 15,00

*CASEAR SALAD Baby spinach, grilled chicken, Grana cheese flakes, Bacon, croutons, sauce 15,00*

“TONNO DEL BALDO” misticanza, spalla di maiale, spezie, cipolla  
di Tropea, fagiolini 12,00

*“BALDO TUNA” mixed salad, pork shoulder, spices, Tropea onion, green beans 12,00*

INSALATA GRECA pomodorino datterino, olive taggiasche, cipolla di Tropea, Feta  
greca, cetrioli, olio al basilico 12,00

*GREEK SALAD Datterino tomatoes, Taggiasca olives, Tropea onion, Greek feta cheese, cucumbers, basil oil 12,00*

## DESSERT *desserts*

Selezione di torte fatte in casa 4,00 (chiedi l'assortimento al nostro staff)

*Selection of homemade cakes 4.00 (ask our staff for the assortment)*

Gelato alla vaniglia con frutti di bosco 6,00

*Vanilla ice cream with berries 6.00*

Tiramisù con crema al mascarpone fatta al momento 7,00

*Tiramisù with freshly made mascarpone cream 7.00*

# Bistrot Lunch

(dalle 12 alle 14:30)

## ANTIPASTI APPETIZERS

TORTEL DI PATATE con speck stagionato, cavolo cappuccio rosso, e crema ai Funghi Porcini 13,00

*"TORTEL DI PATATE" Typical "potato pancake" with seasoned Speck, red cabbage, and Porcini cream 13,00*

SELEZIONE DI AFFETTATI E FORMAGGI d'autore con focaccia 15,00

*SELECTION OF COLD CUTS AND CHEESES with focaccia 15,00*

TARTARE DI TONNO con mela Trentina, finocchietto e insalatina 18,00

*TUNA TARTARE with Trentino apple, fennel and salad 18,00*

UOVO COTTO A 64° spuma di patate e parmigiano, Tartufo nero del Baldo, pane tostato al burro 13,00

*EGG BAKED AT 64° potato and parmesan cheese mousse, Baldo black truffle, butter toast 13,00*

## PRIMI PIATTI FIRST COURSES

RIGATONI FELICETTI salsa ai tre pomodori, burrata e basilico 12,00

*RIGATONI FELICETTI three tomato sauce, burrata and basil 12,00*

PAPPARDELLE fatte in casa ai funghi Porcini 15,00

*PAPPARDELLE homemade with Porcini mushrooms 15,00*

SPAGHETTI lavorati a mano aglio (nero), olio e peperoncino 14,00

*SPAGHETTI homemade, garlic (black), oil and chilli pepper 14,00*

LA "NOSTRA" ZUPPA D'ORZO orzo perlato, verdure croccanti, cialda di parmigiano e brodo 9,00

*"OUR" BARLEY SOUP pearl barley, crunchy vegetables, parmesan wafer and broth 9,00*

## SECONDI SECOND COURSES

COSTINE "SUPREME" di maiale al BBQ, cavolo rosso e patate alla paprika 18,00

*"SUPREME" RIBS BBQ pork, red cabbage and paprika potatoes 18,00*

GUANCIOTTA DI VITELLO purè di patate e porro fritto 21,00

*VEAL CHEEK mashed potatoes and fried leek 21,00*

CONIGLIO AL FORNO con polenta e crauti 16,00

*ROASTED RABBIT with polenta and sauerkraut 16,00*

TRANCIO DI RICCIOLA purè al basilico e verdure al vapore 20,00

*SLICE OF AMBERJACK Basil scented puree and steamed vegetables 20,00*