



SUITE • CENTRO BENESSERE
Sala "Tiberio" disponibile per eventi



Via Castello, 1 - Castellaro Lagusello (MN)

lapesa.it

info@corteuccellanda.it - creaturebenessere.it



APERITIVI

Aperitivo analcolico

(Crodino o Sanbitter)

Soft Drink
3,50

Aperol Spritz / Campari

Alcoholic drink

4,50

Aperitivo alcolico "La Pesa"

Alcoholic drink "Americano"

5,00

Flut di Prosecco

3,00

Salmone affumicato con riccioli di burro

Smoked Salmon with Butter Curls

Geräucherter Lachs mit Butterlocken

8,50

Crudo di Parma 18 mesi

Parma Ham, aged 18 months

Parmaschinken, 18 Monate gereift

9,50

Crudo e melone (solo stagione estiva)

Parma Ham with Fresh Melon (summer season only)

Parmaschinken mit frischer Melone (nur in der

Sommersaison)

10,00

ANTIPASTI

Degustazione dei salumi nostrani

(per 2 persone)

con salame, coppa, pancetta, crudo,
giardiniera pesto di lardo e bruschette
all'olio

Selection of Local Cured Meats (minimum for 2 people)

*Featuring salami, coppa, pancetta, cured ham,
pickled vegetables, lard pesto and toasted bread with extra virgin
olive oil*

*Auswahl an regionalen Wurst- und Schinkenspezialitäten
(mindestens für 2 Personen)*

*Mit Salami, Coppa, Pancetta, luftgetrocknetem Schinken,
eingelegtem Gemüse (Giardiniera), Lardopesto und geröstetem
Brot mit Olivenöl*

22€ (2 persone)

Tagliere di degustazione con salumi nostrani e formaggi (per 2 persone)

*Tasting Platter of Local Cured Meats and Cheeses
served with lard and toasted bread (bruschetta)
(minimum for 2 people)*

*Degustationsplatte mit regionalen Wurst- und
Käsespezialitäten
serviert mit Schmalz und Bruschetta
(mindestens für 2 Personen)*

24€ (2 persone)

Polentina ai funghi

Creamy Polenta with Mushrooms

Cremige Polenta mit Pilzen

8

Polenta con fonduta ai 4 formaggi (Montasio, Gorgonzola, Taleggio, Grana)

*Polenta with Four-Cheese Fondue
(Montasio, Gorgonzola, Taleggio, Grana)*

*Polenta mit Vier-Käse-Fondue
(Montasio, Gorgonzola, Taleggio, Grana)*

8

Coperto 2,40

PRIMI PIATTI

di nostra produzione

Capunsei al sugo di pomodoro o al burro

Capunsei (local bread dumplings)
served with tomato sauce or butter

Capunsei (lokale Brotspezialität)
mit Tomatensauce oder Butte

11,50

Bigoli al sugo di anatra e salsiccia

Bigoli Pasta with Duck Sauce and pork sausage
Bigoli mit Entensauce und Schwein-Wurst

11,50

Agnoli al burro fuso

Añoli (Ravioli) with Meat Filling in Melted Butter")

Añoli (Ravioli) mit geschmolzener Butter

12

Ravioli con ripieno di ricotta di bufala e ortica

Ravioli Stuffed with Buffalo Ricotta and Nettle
Deutsch

Ravioli mit Büffelricotta- und Brennesselfüllung

13

Risotto mantecato ai funghi e salamelle (min. per 2 persone, prezzo a persona)

Creamy Risotto with Mushrooms and Italian Sausages
(minimum 2 people, price per person)

Cremiger Risotto mit Pilzen und italienischen Würstchen
(mindestens 2 Personen, Preis pro Person)

11,50

Tutta la pasta fresca è di nostra produzione.

Solo la pasta ripiena viene lavorata
e messa in abbattitore per mantenere le
proprietà qualitative.

Noi usiamo solo farina speciale di grano te nero tipo "00"ottenuta
da un processo
di macinazione che estrae solo il cuore del chicco
del frumento.

Tortelli di zucca al burro fuso

Pumpkin Ravioli with Melted Butter

Kürbis-Tortelli mit geschmolzener Butter

11,50

Tagliatelle al sugo di lepre o al ragù di scottona "Limousine"

Tagliatelle with Hare Ragù

Tagliatelle mit Hasenragout

11,50

Minestrone tradizionale di legumi del contadino

Traditional Farmer's Vegetable and Legume Soup

Traditionelle Bauerngemüse- und Bohnensuppe

9,00

E SOLO PER L'INTERA TAVOLATA...

Tris degustazione di primi piatti (min. per 2 persone - prezzo a persona)

Tasting Trio of First Courses
(minimum 2 people, price per person)

Degustations-Trio der ersten Gänge
(mindestens 2 Personen, Preis pro Person)

18,50 a persona / for each person

Bis degustazione di primi piatti (min. per 2 persone - prezzo a persona)

Tasting Duo of First Courses
(minimum 2 people, price per person)

Degustations-Duo der ersten Gänge
(mindestens 2 Personen, Preis pro Person)

15,00 a persona / for each person

SECONDI PIATTI

Stracotto d'asino tradizionale con polenta

Slow-Cooked Donkey Stew with Polenta
Eselragout mit Polenta

13,50

Lumache in umido tradizionali con le erbette e polenta

Snails Stewed with Herbs, Served with Polenta
Geschmorte Schnecken mit Kräutern, serviert mit Polenta

12,50

Coniglio al forno in umido con polenta

Roasted Rabbit stewed with polenta
Gebratenes Kaninchen mit Polenta

13

Tagliata di cavallo o manzo alla griglia

Grilled Sliced Horse or Beef Steak
Gegrilltes, in Scheiben geschnittenes Pferde
oder Rindfleischsteak

18

Costata di manzo alla griglia (Scottona)

Grilled Rib-Eye Steak
Gegrilltes Rib-Eye-Steak

22

Nodino di vitello alla griglia

Grilled Veal Chop
Gegrilltes Kalbskotelett

19

Filetto di manzo al pepe verde (scottona)

Beef Tenderloin (scottona) with Green Peppercorn Sauce
Rinderfilet (scottona) mit grüner Pfeffersauce

24

Filetto di manzo alla griglia (scottona)

Grilled Beef (scottona) Tenderloin
Gegrilltes (scottona) Rinderfilet

24

Fiorentina (scottona spagnola) (peso 1 kg / 1,2 kg)

€ 6,00 / etto

Grigliata di maiale di costine, salamella, braciola

Mixed Grilled Pork
(ribs, sausage, pork chop)
Gemischter Schweinegrill
(Rippchen, Wurst, Kotelett)

14

Carne salà trentina con rucola e grana

Trentino-Style Salted Beef with Rocket and Grana
Cheese
Trentiner Carne Salà mit Rucola und Grana

11,50

Costolette di agnello Nuova Zelanda alla griglia

New Zealand Lamb Chops
Lammkoteletts aus
Neuseeland

17,50

Coregone del Garda alla griglia (secondo periodo di pesca)

Grilled Lake Garda Whitefish
Gegrillter Gardasee-Coregone (Weißfisch)

16,50

Luccio al vapore tipico in salsa

Steamed Pike with Sauce
Gedämpfter Hecht mit Sauce

15,50

Sarde in saor del Garda (secondo periodo di pesca)

Lake Garda Sardines in Sweet-and-Sour Onion Sauce
Gardasee-Sardinen in süß-saurer Zwiebelsauce

12,50

Baccalà alla vicentina con polenta

Vicenza-Style Cod Stew with Polenta
Baccalà nach Vicenza-Art mit Polenta

14,50

Insalatona con rucola, pomodoro, olive e mozzarella di bufala

Large Salad with Rocket, Tomatoes, Olives and Buffalo Mozzarella
Großer Salat mit Rucola, Tomaten, Oliven und Büffelmozzarella

9,00

LE NOSTRE PIZZE

NON DISPONIBILE SABATO SERA, DOMENICA A PRANZO E FESTIVI

*(Excluding Saturday evening, Sunday lunch and holidays)
(Außer Samstag Abend,
Sonntag zum Mittagessen und Feiertage)*

Pizza Salmone

Salmone Premium affumicato, mozzarella di bufala, rucola, pomodorini Pachino

*Premium smoked salmon, rocket, Pachino cherry tomatoes
Räucherlachs, Büffel mozzarella, Rucola, Pachino Kirschtomaten*

11,00

Pizza Prosciutto Crudo

Crudo di Parma 20 mesi, mozzarella di bufala, salsa di pomodoro e rucola

Parma raw ham, buffalo mozzarella, tomato sauce and rocket / Crudo di Parma 20 Monate, Büffelmozzarella, Tomaten-Rucola-Sauce

11,00

Pizza Gorgonzola

Gorgonzola, salsiccia, mozzarella, cipolla, olive nere, rosmarino

Gorgonzola, sausage, mozzarella, onion, black olives, rosemary

Gorgonzola, Wurst, Mozzarella, Zwiebel, schwarze Oliven, Rosmarin

11,00

Pizza Sapori dell'Orto

mozzarella di bufala, pomodoro pachino e verdure

*Buffalomozzarella, cherry tomatoes and vegetables
Büffelmozzarella, Kirschtomaten und Gemüse*

11,00

Pizza Bufala

mozzarella di Bufala, pomodoro e basilico

*Buffalomozzarella, tomato and basil
Büffelmozzarella, Tomatensauce und Basilikum*

11,00

Pizza Margherita

mozzarella e pomodoro

*Mozzarella and tomato sauce
Mozzarella und Tomatensauce*

9

CONTORNI DI VERDURA

Verdure cotte del giorno

*Boiled vegetable of the day
Gekochtes Gemüse des Tages*

4,00

Insalata verde o mista di verdura

*Simple Salad
Grüner oder gemischter Salat*

4,00

Patatine fritte

*Chips
Pommes frites*

3,50

Caprese con mozzarella di bufala su letto di insalata e pomodori

*Caprese with Buffalo Mozzarella on a Bed of Salad and Tomatoes
Caprese mit Büffelmozzarella auf einem Bett aus Salat und Tomaten*

9

PER I PIÙ PICCOLI

Pizza Baby "Margherita"

Salsa di pomodoro, mozzarella, origano

*Tomato sauce, mozzarella, oregano
Tomatensauce, Mozzarella, Oregano*

7,00

Cotoletta di pollo alla milanese con patatine fritte

*Pork cutlet Milanese style with potatoes
Schweineschnitzel Mailänder Art mit Kartoffeln*

9,00

Hamburger senza pane al naturale con patatine

*Breadless burgers a natural with fries
Brotlose Burger mit Pommes frites*

8,50

DESSERT fatti in casa

Tiramisù	5,00
Tortino di mele e noci <i>Apple and walnut cake / Kuchen aus Äpfeln und Nüssen</i>	4,50
Sbrisolona tipica mantovana <i>Traditional Mantuan crumbly cake / Mantua-Knusperkuchen</i>	4,00
Sbrisolona tipica mantovana abbinata a calice grappa / passito <i>Traditional Mantuan crumbly cake with GRAPPA or PASSITO Mantua-Knusperkuchen mit GRAPPA oder PASSITO</i>	6,00
Sorbetto <i>Sorbet / Sorbet</i>	4,00
Strudel di mele (su disponibilità) <i>Apple strudel / Apfelstrudel</i>	5,00
Panna cotta al caramello, cioccolato o frutti di bosco <i>Panna cotta with caramel, chocolate or berries Panna Cotta mit Caramel, Schokolade oder Beeren</i>	5,00
Ananas in spicchi al naturale <i>Sliced ananas / Ananasscheiben</i>	5,50
Ananas con liquore <i>Ananas with spirits / Ananas mit Likör</i>	7,00

ALTRI DESSERT

Tartufo nero <i>Sweet black truffle / Süßer schwarzer Trüffel</i>	6,00
Tartufo affogato al caffè o al liquore <i>Truffle poached in coffee or liqueur / Kuchen aus Äpfeln und Nüssen</i>	7,00
Profiteroles	5,00
Meringata <i>Meringue pie / Baisertorte</i>	5,00
Salame di cioccolato <i>Chocolate-salami / Schokoladensalami</i>	5,00

BEVANDE

Acqua con sistema purificante puraplus	2,50
Acqua in bottiglia	3,00
Bibite in lattina	3,00
Birra alla spina piccola 20cl	3,50
Birra alla spina media 40cl	6,00
Caffè	1,50
Caffè corretto	2,00
Caffè d'orzo o ginseng	1,80
Decaffeinato	1,80
Tè caldo	3,00

DISTILLATI

Liquori nazionali	4,00
Grappa	4,50
Whisky	4,00
Whisky torbati o invecchiati	6,00

Per altri liquori chiedere al personale di sala

VINI

Calice vino Superiore Ripasso della Valpolicella	4,50
Calice Merlot / Cabernet Lugana	4,50
Calice Amarone	6,50
Calice Classico	3,50

VINI ALLA SPINA

	1 litro	1/2 litro	1/4 litro
Bardolino	11,00	6	3,50
Lambrusco	11,00	6	3,50
Chardonnay	11,00	6	3,50
Glera	11,00	6	3,50
Rosé	11,00	6	3,50

I nostri vini



MENÙ SPECIALI
a prezzo fisso, per l'intera tavolata

Menù "Euforia di Pasta"

*I nostri salumi con bruschette all'olio, pesto di lardo e scannello
agliati alle erbe*

Risotto mantecato ai funghi e salamelle

Bigoli al ragù d'anatra e salsiccia

Capunsei al burro e salvia

Dolce della casa Caffè

30,00 (17,00 per bambini fino ai 10 anni)
ESCLUSO VINO E ACQUA

Menù della Tradizione

*I nostri salumi tipici con bruschette all'olio e origano
pesto di lardo e scannello agliati alle erbe*

Giardiniera di verdure

Polenta ai funghi

Risotto mantecato ai funghi e salamelle

Bigoli al ragù di anatra e salsiccia

Tortelli di zucca con burro e salvia

Cosciotto di maiale al forno (oppure tagliata di manzo alla griglia)

Stracotto d'asino tradizionale con polenta

Contorni assortiti di stagione

Dolce della casa

Caffè

40,00 (25,00 per bambini fino ai 10 anni)
ESCLUSO VINO E ACQUA

EVENTUALI VARIAZIONI APPLICATE PER L'INTERO TAVOLO.

Menù per eventi o cerimonie da concordare con il titolare

Sorbetto: 3,00 / Cambio con pasta lavorata: 1,00
