

MENU



Una proposta di piatti
creati per valorizzare tutto il buono
che ogni stagione ha da offrire

La Taverna del lago

Via Parrocchiale 58, 25015 Desenzano Del Garda (BS)

La Taverna del lago

Paella di mare

SU PRENOTAZIONE

min. 2 PERSONE

23,50€ a persona

TUTTI I GIORNI

Sangria

1/2 lt : 10€

1 lt : 16€



LE NOSTRE SPECIALITÀ DI LAGO

OUR LAKE SPECIALTIES | UNSERE SEESPEZIALITÄTEN

Luccio gardesana con polenta di Storo 13€

Luccio gardesana with Storo polenta

Gardahecht mit Storo-polenta

Antipasto pesce di lago della Taverna 14€

Mixed lake fish appetizer

Gemischte Seefisch Vorspeise

Bigoli con le sarde di lago (Agoni) 13€

Bigoli with lake sardines

Bigoli mit Sardinen aus dem See

Tagliatelle al Luccio 14€

Pike Tagliatella | Tagliatella mit Hechtfisch

Risotto alla tinca e zeste di limone 14€

Tinca risotto and lemon zest

Risotto mit Schleie, und Zitronenschale

Sarde alla griglia 14€

Grilled sardines | Gegrillte Sardinen

**Filetto di Trota alla piastra
con piccola insalata** 16€

Grilled Trout Fillet with small salad | Gegrilde forelfilet met een kleine salade

Coregone alla griglia (Lavarello) 18€

Grilled Whitefish Coregone | Gegrillte Felchen

** in mancanza di fresco, utilizzeremo un prodotto surgelato all'origine.*

** in the absence of fresh, we will use a frozen product at the origin.*

**in Ermangelung von Frische werden wir ein tiefgekühltes Produkt verwenden.*

Antipasti Starters | Vorspeisen

- Millefoglie di hummus** 10 €
(ceci, melanzane e rapa rossa)
Hummus Millefeuille (chickpeas, aubergines, and red turnip)
Hummus Millefeuille (Kichererbsen, Auberginen und rote Rube)
- Impepata di cozze** 12 €
Peppered mussels | Gepeperd met mosselen
- Crudo di gambero** 15 €
Raw shrimp | Rohe Garnelen
- La nostra selezione di salumi** 12 €
Our assortment of cold cuts | Unsere Auswahl an Wurstwaren
- Battuta di Fassona razza Piemontese al coltello** 15 €
Hand-chopped Fassone tartare from Piedmontese breed
Messergehacktes Fassone-Tatar von piemontesischer Rinderrasse

Primi piatti First courses | Erste gerichte

- Tagliatelle con ragù alle 3 carni** 12 €
Tagliatelle with ragù of 3 meats
Tagliatelle mit Ragout aus drei Fleischsorten
- Pacchero al pomodorino pachino,
stracciatella di bufala e zeste di limone** 14 €
Pacchero with cherry tomatoes, buffalo mozzarella and lemon zest
Pacchero met kerstomaatjes, buffelstracciatella en citroenschil
- Spaghetto con vongole veraci** 18 €
Spaghetti with clams | Spaghetti mit Muscheln
- Scialatielli ai frutti di mare** 19 €
Scialatielli with seafood | Scialatielli met zeevruchten

Secondi piatti Main courses | Zweite gaenge

Calamario scottato alla griglia con
salsa di stagione 18 €

Seared squid with seasonal sauce
Gebratener Tintenfisch mit saisonaler Sauce

Branzino aperto e cotto alla griglia 22 €

Grilled sea bass open | Gegrillte Wolfsbarsch

Tagliata di Fassona razza piemontese,
scaglie di sale e olio EVO del Garda 18 €

Sliced Fassona beef from Piedmontese breed with salt flakes and
Garda EVO oil

Geschnittenes Fassona-Rind von piemontesischer Rinderrasse mit
zoutvlokken en EVO-olie van Garda

Filetto di manzo 25 €

Fillet beef | Rinderfilet

I nostri fritti Our fried foods | Onze gefrituurde gerechten

Frittura mista di pesce di mare 18 €

Mixed fried sea fish | Gemengde gebakken zeevis

Formaggi Cheese | Kazen

Selezione di formaggi (4 pezzi) 8 €

Selection of cheeses (4 pieces) | Selectie kazen (4 stuks)

** in mancanza di fresco, utilizzeremo un prodotto surgelato all'origine.*

** in the absence of fresh, we will use a frozen product at the origin.*

**in Ermangelung von Frische werden wir ein tiefgekühltes Produkt verwenden.*



Contorni Side dishes | Beilagen

| | |
|---|-----|
| Patate in casseruola Potatoes in casserole Bratkartoffeln | 5 € |
| Verdure al forno Baked vegetables Gebackenem Gemüse | 5 € |
| Spinaci saltati in padella Stir fried Spinach Gebrantener Spinat | 5 € |
| Polenta morbida di Storo | 5 € |
| Insalata mista di stagione Mixed seasonal salad Gemischter Salat der Saison | 6 € |

Dolci di nostra produzione Desserts homemade | Nachtisch

| | |
|---|-------|
| Il nostro Tiramisù Our Tiramisu Unser Tiramisù | 6 € |
| Cheesecake | 6 € |
| Torta Sbrisolona Sbrisolona cake Sbrisolona | 6 € |
| Gelato fiordilatte con fragole fresche Fiordilatte ice cream with fresh strawberries Fiordilatte-ijs met verse aardbeien | 6 € |
| Coperto Cover charge Gedeckpreis | 2,5 € |

** in mancanza di fresco, utilizzeremo un prodotto surgelato all'origine.*

** in the absence of fresh, we will use a frozen product at the origin.*

**in Ermangelung von Frische werden wir ein tiefgekühltes Produkt verwenden.*

