

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 misto pesce di lago 14€

Mixed lake fish appetizer

Gemischte Seefisch Vorspeise

Tagliatella al Luccio 13€

Pike Tagliatella | Tagliatella mit Hechtfisch

Bigoli con le sarde di lago 13€

Bigoli with lake sardines

Bigoli mit Sardinen aus dem See

Risotto alla tinca e zetse di limone 14€

Tinca risotto and lemon zest

Risotto mit Schleie, und Zitronenschale

Sarde alla griglia 14€

Grilled sardines | Gegrillte Sardinen

Coregone alla griglia (Lavarello) 18€

Grilled Whitefish Coregone | Gegrillte Felchen

Filetto di Salmerino 20€

Char fillet | Saiblingfilet

** 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

Moscardini in umido con polenta di storo

Stewed baby octopus with Storo polenta
Geschmorte Moscardini mit Storo-Polenta

14€

Crudo di gambero

Raw shrimp
Rohe Garnelen

15€

Millefoglie di hummus

(ceci, melanzane e rapa rossa)

Hummus Millefeuille (chickpeas, aubergines, and red turnip)
Hummus Millefeuille (Kichererbsen, Auberginen und rote Rube)

10€

Battuta di Fassona razza Piemontese al coltello con radicchio e scaglie di grana

Hand-chopped Fassone tartare from Piedmontese breed with Radicchio and Parmesan flakes
Messergehacktes Fassone-Tatar von piemontesischer Rinderrasse mit Radicchio und Parmesanflocken

15€

La nostra selezione di salumi

Our assortment of cold cuts
Unsere Auswahl an Wurstwaren

12€

** 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.*



Primi piatti

First courses | Erste gerichte

Paccheri ai frutti di mare

Paccheri with seafood
Paccheri mit Meeresfrüchten

21€

Spaghetto alle vongole

Spaghetti with clams
Spaghetti mit Muscheln

18€

Tortello fatto in casa burro e salvia con ripieno di stagione

Homemade tortello with butter and sage, filled with seasonal ingredients
Hausgemachter Tortello mit Butter und Salbei, gefüllt mit saisonalen Zutaten

13€

Tagliatelle con ragù alle 3 carni

Tagliatelle with ragù of 3 meats
Tagliatelle mit Ragout aus drei Fleischsorten

12€

** 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.*



Secondi piatti

Main courses | Zweite gaenge

Branzino alla griglia

Grilled sea bass

Gegrillte Wolfsbarsch

21€

Calamario scottato con salsa di stagione

Seared squid with seasonal sauce

Gebratener Tintenfisch mit saisonaler Sauce

18€

Filetto di manzo

Fillet beef | Rinderfilet

25€

Tagliata di Fassona razza piemontese con patate

Sliced Fassona beef from Piedmontese breed with potatoes

Geschnittenes Fassona-Rind von piemontesischer Rinderrasse mit Kartoffeln

18€

** 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€

Insalata mista di stagione

Mixed seasonal salad | Gemischter Salat der Saison

5€

Spinaci saltati in padella

Stir fried Spinach | Gebrantener Spinat

5€

Polenta

5€

Selezione di formaggi (4 pezzi)

8€

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.*



Dolci

di nostra produzione

Desserts homemade | Nachtisch

Il nostro Tiramisù
Our Tiramisu | Unser Tiramisù
6€

Cheesecake
6€

Torta Sbrisolona con crema di mascarpone
Sbrisolona cake with Mascarpone cream
Sbrisolona – Kuchen mit Mascarponecreme
6€

Semifreddo alla grappa con salsa al cioccolato
Semifreddo with chocolate cream
Semifreddo mit Schokoladencreme
6€

** 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.*



Bevande

Drinks | Getraenke

Aperitivo | Aperitif

Spritz	5 €
Gin Tonic	10 €
Crodino	5 €

Birra alla spina | Draft beer | Bier Vom Fass

Birra piccola Peroni	3 €
Birra media Peroni	5 €

Birra in bottiglia | Bottled beer | Flaschenbier

Ichnusa non filtrata / Corona 0,33 l	4 €
Weissbier Paulaner 0,50 l	5,5 €
Analcolica Nastro Azzurro 0,33 l	4,5 €

Acqua minerale | Mineral water | Mineral wasser 0.75 l

Acqua minerale naturale	3 €
Acqua minerale frizzante	3 €

Bibite in bottiglia di vetro 0,33 l

Soft drinks glass bottles | Getraenke in glasflaschen

Coca Cola, Coca Cola zero, Sprite, Fanta	4 €
--	-----

Caffetteria | Coffee | Kafee

Caffè	2 €
Caffè corretto	2,5 €
Cappuccino	3 €

Distillati e amari

Spirits and bitters | Spirituosen und bittere liköre

Gran Marnier Cognac

4 €

Stravecchio Brandy

Amaretto di Saronno

Fernet Branca

Jagermeister

Amaro del Capo

Liquirizia

Limoncello

Baileys

Montenegro

Sambuca Molinari

Grappe

Grappas | Schnaps

Grappa di Nebbiolo

5 €

Grappa di Miele e Tiglio

5 €

Grappa Domenis Riserva 18 Mesi Barricata

7 €



Allergeni

Si avvisa la rispettabile Clientela che negli alimenti proposti possono essere presenti tracce di sostanze o prodotti che possono provocare ALLERGIE O INTOLLERANZE.

Per qualsiasi chiarimento in merito agli ingredienti dei prodotti consumati/acquistati rivolgersi al personale.

Di seguito si riporta l'elenco di tali sostanze o prodotti come indicato nell' Allegato II del Reg. UE 1169/2011

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut;
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei;
3. Uova e prodotti a base di uova;
4. Pesce e prodotti a base di pesce;
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi;
6. Soia e prodotti a base di soia;
7. Latte e prodotti a base di latte;
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti;
9. Sedano e prodotti a base di sedano;
10. Senape e prodotti a base di senape;
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro;
13. Lupini e prodotti a base di lupini;
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.