

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)

Antipasti

Starters | Vorspeisen

Luccio gardesana con polenta di Storo

Luccio gardesana with Storo polenta

Gardahecht mit Storo-polenta

13€

Antipasto misto pesce di lago

Mixed lake fish appetizer

Gemischte Seefisch Vorspeise

14€

Impepata di cozze

Peppered mussels

Miesmuscheln mit Pfeffersosse

12€

Crudo di gambero

Raw prawn

Rohe Garnele

15€

Battuta di manzo al coltello con rucola e cipolla rossa caramellata

Beef tartare with rocket and caramelized red onion

Rindertartar mit dem Messer geschnitten mit Rauke und karamellierte rote Zwiebel

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

Tagliatella al Luccio

Pike Tagliatella

Tagliatella mit Hechtfish

13€

Bigoli con le sarde di lago

Bigoli with lake sardines

Bigoli mit Sardinen aus dem See

13€

Risotto alla tinca, crema di basilico e limone

Tinca risotto with basil cream and lemon cream

Risotto mit Schleie, Basilikum und Zitronencreme

14€

Spaghetti alle vongole

Spaghetti with clams

Spaghetti mit Muscheln

16€

Pacchero al pomodorino pachino, stracciatella di bufala e zeste di Limone del Garda

Pacchero with Pachino cherry tomatoes, buffalo stracciatella and Garda Lemon zest

Pacchero mit Pachino-Tomaten, Buffel-Stracciatella, Zitronen Schelen vom Gardasee

12€

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

Sarde alla griglia

Grilled sardines | Gegrillte Sardinen

14€

Trota alla piastra

Grilled Trout | Gegrillte Forelle

15€

Coregone, salsa al basilico ed emulsione al Limone del Garda

Whitefish, basil cream, and lemon emulsion from Lake Garda

Felchen, Basilikumcreme, Emulsion mit Zitrone vom Gardasee

16€

Filetto di branzino alla griglia con piccola insalata

Grilled sea bass fillet served with a side of mixed greens salad

Gegrillter Seebarschfilet mit kleinem Salat

22€

Calamaro scottato, salsa al mango e rucoletta selvatica

Seared squid, mango sauce, and wild arugula

Gebratener Tintenfisch, Mangosauce und wilde Rakete

18€

Filetto di manzo

Fillet beef | Rinderfilet

25€

Tagliata di manzo con rucola e pomodorini

Sliced beef with with rocket and cherry tomatoes | Schnitt von Rindfleisch mit Rucola und Kirschtomaten

18€

Costata di manzo (circa 500 grammi)

Beef ribeye steak (approximately 500 grams) | Rinder-Ribeye-Steak (ca. 500 Gramm)

32€

** 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

4,5€

Verdure al forno

Baked vegetables | Gebackenem Gemüse

4,5€

Insalata mista di stagione

Mixed seasonal salad | Gemischter Salat der Saison

4,5€

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€

Gelato con fragole fresche

Ice cream with fresh strawberries

Eis mit frischen Erdbeeren

6€

Mousse al cioccolato con crema ai frutti di bosco

Chocolate mousse with forest fruit cream

Schokoladenmousse mit Beerencreme

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	8 €
Crodino	4 €

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 Panna	3 €
Acqua minerale frizzante San Pellegrino	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 €



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.

CARTA dei VINI

Wine list | Weinkarte

La Taverna del lago

Via Parrocchiale 58, 25015 Desenzano Del Garda (BS)

Vini al calice

By the glass wines | Weine in Glas

Bollicine | Sparkling wines | Schaumwein

Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG Extra Dry Millesimato 2022 5 €
Val D'Oca (Lombardia)

Vini bianchi | White wines | Weissweine

Lugana Zenato DOC 2022 4 €
Zenato (Veneto)

Lugana DOC Pansere 2023 5 €
Azienda Agricola Fraccaroli (Veneto)

Ribolla Gialla IGP Venezia Giulia 2023 5 €
Azienda Agricola Alturis

Vini rosati | Rosé wines | Rosèweine

Rosa dei Frati 2022 5 €
Ca' dei Frati (Lombardia)

Vini rossi | Red wines | Rotweine

Bonarda 2022 4 €
Vicobarone (Lombardia)

Valpolicella Classico Superiore 2020 6 €
Zenato (Veneto)

Vini dolci | Sweet wines | Susse weine

Malvasia delle Lipari DOC - Passito "Na'jm" 8 €
Cantine Colosi (Sicilia)



Bollicine

Sparkling wines | Schaumwein

Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG Extra Dry Millesimato <i>Val D'Oca (Lombardia)</i>	2022	21 €
Cuvèe dei Frati Brut Metodo Classico <i>Ca' dei Frati (Lombardia)</i>	2022	28 €
Franciacorta DOCG Satèn <i>Camossi (Lombardia)</i>		35 €
Brut Rosé Mattia Vezzola <i>Costaripa (Lombardia)</i>	2023	35€
Champagne Voirin Desmoulins AOC Brut <i>Voirin Desmoulins (Francia)</i>		45 €
Champagne Blanc de Noirs Coeur Des Bar Brut <i>Devaux (Francia)</i>		65 €

Vini bianchi

White wines | Weissweine

Lugana Zenato - 0.375 l <i>Zenato (Veneto)</i>		11,5€
Lugana DOC Pansere <i>Azienda Agricola Fraccaroli (Veneto)</i>	2023	19 €
Lugana Zenato DOC <i>Zenato (Veneto)</i>	2022	21 €
Lugana DOC Limne <i>Tenuta Roveglia (Lombardia)</i>	2022	21 €
Ribolla Gialla IGP Venezia Giulia <i>Azienda Agricola Alturis</i>	2023	23 €
Lugana DOC <i>Ca' dei Frati (Lombardia)</i>	2023	23 €



Chardonnay IGP Venezia Giulia <i>Azienda Agricola Alturis</i>	2023	23 €
Gewurztraminer DOC <i>Ceslar (Trentino Alto Adige)</i>	2022	25 €
Lugana DOC Superiore Campo Serà <i>Azienda Agricola Fraccaroli (Veneto)</i>	2022	26 €
Lugana S. Cristina DOC <i>Zenato (Veneto)</i>	2022	28 €
Lugana DOC Brolettino <i>Ca' dei Frati (Lombardia)</i>	2022	28 €
Lugana DOC <i>Le Creete (Veneto)</i>	2022	28 €
Lugana DOC Riserva <i>Vigne di Catullo (Lombardia)</i>		32 €

Vini Rosati

Rosè wines | Rosèweine

Chiaretto Fraccaroli DOC <i>Fraccaroli (Veneto)</i>	2023	21€
Rosa dei Frati <i>Ca' dei Frati (Lombardia)</i>	2022	23€



Vini rossi

Red wines | Roteweine

Valpolicella Classico Superiore - 0.375 l <i>Zenato (Veneto)</i>	2019	12,5 €
Bardolino DOC <i>Zenato (Veneto)</i>	2021	16 €
Groppello <i>Azienda Agricola Le Gaine (Lombardia)</i>	2021	16 €
Bonarda <i>Vicobarone (Lombardia)</i>	2022	16 €
Valpolicella Classico Superiore <i>Zenato (Veneto)</i>	2020	22 €
Barbera D'Alba Superiore Much DOC <i>Azienda Agricola Prinsi (Piemonte)</i>	2021	26 €
Valpolicella Ripasso DOC <i>Cantine Bertani (Veneto)</i>	2020	27 €
Langhe Nebbiolo DOC <i>Fratelli Revello (Piemonte)</i>	2022	28 €
Ronchedone <i>Ca' dei Frati (Lombardia)</i>	2019	29 €
Valpolicella Ripasso Superiore DOC <i>Zenato (Veneto)</i>	2019	30 €
Chianti Classico Riserva DOCG <i>Novecento Dievole (Toscana)</i>	2017	42 €
Amarone classico della Valpolicella <i>Zenato (Veneto)</i>	2016	60 €
Brunello di Montalcino DOCG <i>Castelgiocondo (Toscana)</i>	2018	60 €



Vini Dolci

Sweet wines | Susse weine

Saracco Moscato D'Asti DOCG
Azienda Agricola Paolo Saracco(Piemonte)

2023 24 €

Vino sfuso

Bulk wines | Fasswein

Pinot Bianco / Bianco frizzante / Cabernet rosso

Calice 3 €

Pinot Bianco / Bianco frizzante / Cabernet rosso

1/4 lt 4 €

Pinot Bianco / Bianco frizzante / Cabernet rosso

1/2 lt 7,5€

Pinot Bianco / Bianco frizzante / Cabernet rosso

1 lt 14 €

