



LE ALI DEL FRASSINO *Sala Lounge*



organizza con noi i tuoi eventi aziendali

www.ristoclassique.it

Classique
CAFÉ RESTAURANT & SUITES
Lazise - Tel. 045 7580270

Classique Grill
Lazise - Tel. 045 7581367

**Taverna
Marconi**
PIATTI TIPICI E PIZZA
Lazise - Tel. 045 7580270

La Plume
RISTORANTE E PIZZA CREATIVA
Peschiera - Tel. 045 7550584

La Bohème
CUCINA E PIZZA - CHAMBRES
Lazise - Tel. 045 6470205

L'OSTERIA
in strada
STREET FOOD
Peschiera - Tel. 045 7550455

Locanda Gallehus
RISTORANTE E PIZZA
Pacengo - Tel. 045 6490019

L'Osteria
CUCINA E PIZZA
Peschiera - Tel. 045 7550545

Arpège
RISTORANTE E PIZZA
Desenzano - Tel. 030 9142205

Ardea Purpurea
RISTORANTE E PIZZA
Peschiera - Tel. 045 4950328

Gran Café San Marco
TRATTORIA E PIZZA
Borghetto - Tel. 045 7950018

L'OSTERIA
in strada
STREET FOOD
Borghetto - Tel. 045 7950018



COCKTAILS

Spritz Aperol	€ 5.50	Campari Orange	€ 6.00
Hugo	€ 5.50	Rossini	€ 6.00
Gin Tonic	€ 6.00	Pesquito	€ 6.00
Gin Lemon	€ 6.00	Americano	€ 6.00
Cuba Libre	€ 6.00	Negroni	€ 6.00

WHISKY

Glen Grant, J&B	€ 4.00	Laphroaig	€ 5.00
Jack Daniel's	€ 4.00	Lagavulin	€ 8.00
Chivas Regal	€ 4.00	Oban	€ 8.00

BRANDY - COGNAC

Vecchia Romagna	€ 3.00	Martell - Remy Martin	€ 5.00
Stravecchio	€ 3.00	APERITIVI	€ 3.50
Cardenal Mendoza	€ 5.00	AMARI	€ 3.00

LE GRAPPE

Distilleria Scaramellini a Fuoco Diretto



La grappa di Amarone invecchiata	€ 3.50	La grappa di Bardolino	€ 3.50
La grappa di Recioto	€ 3.50	La grappa di Lugana Riserva 2 anni	€ 3.50
La grappa di Lugana	€ 3.50	La grappa di Amarone Riserva 5 anni	€ 5.00

LA CAFFETTERIA

Caffé espresso	€ 1.50	Caffé corretto	€ 2.50
Decaffeinato	€ 2.00	Cappuccino	€ 2.50
Caffé d'Orzo	€ 2.00	Liquori	€ 3.50
Ginseng	€ 2.50	Selezione di tè e tisane	€ 2.50

IL BAR

BEVANDE - GETRÄNKE

Coca, Fanta	0,25 l	€ 3.50	The	0,25 l	€ 3.50
Lemon	0,25 l	€ 3.50	Succhi di frutta		€ 3.00
Sprite	0,25 l	€ 3.50	Acqua minerale	0,7 l	€ 3.00

VINI ALLA MESCITA

	Rossi		Bianchi
Valpolicella Superiore Zenato	€ 5.00	Lugana Cò de Fer	€ 4.50
Amarone Masi	€ 6.00	Prosecco di Valdobbiadene Valdo	€ 4.50
Bardolino Superiore Classico - Costadoro	€ 4.50	Franciacorta DOCG Bellavista	€ 5.50

BIRRE

Spina piccola - Moretti	0,2 l	€ 2.50	Bud	0,33 l	€ 4.00
Spina media - Moretti	0,4 l	€ 4.50	Corona	0,33 l	€ 4.00
Weizen Erdinger	0,5 l	€ 6.00	Moretti rossa	0,33 l	€ 4.00

BIRRE

L a Friulana - Moretti (alcool 5,9 % vol.) Lager dal gusto insolito, ma amabile che deriva dalla presenza della mela renetta	0,5 l	€ 6.00
La Siciliana - Moretti (alcool 5,8 % vol.) Lager alla Zagara, fiore tipico della Sicilia	0,5 l	€ 6.00
La Toscana - Moretti (alcool 5,5 % vol.) Una birra intensa come la terra da cui proviene il suo ingrediente più particolare l’orzo della Maremma	0,5 l	€ 6.00
Hell - Mastromatto (alcool 5,0 % vol.) Birra bionda con sentori di cereali ed erbe	0,33 l	€ 5,00
Dunkelbock - Mastromatto (alcool 6,0 % vol.) Birra rossa, aroma di caramello, miele ed erbe	0,33 l	€ 5,00
Ichnusa - Mastri Birrai Assemini (alcool 5,0 % vol.) Birra non filtrata, fruttata al sentore di luppolo	0,33 l	€ 5,00

l’Apertura

(Es kann losgehen - The opening)

Il pinzimonio di verdure con tris di salse	€ 7.00
Rohkostdip mit gemischt Soße	
Raw vegetables with mixed sauce	

Il prosciutto di Parma riserva 24 mesi con burratina affumicata	€ 15.50
Parma Schinken 24 Monate alt und Geraucherte Burrata	
Parma Ham aged 24 months and smoked burrata	

L’uovo termale con fonduta di caprino morbido, porri stufati e tartufo	€ 14.00
Thermisches Ei mit weichem Ziegenkäsefondue, gedünstetem Lauch und Trüffel	
Thermal egg with soft Caprino cheese fondue, stewed leeks and truffle	

La tartare di fassona piemontese con mostarda di senape, grana, pomodori secchi e mousse di wasabi	€ 14.50
Beefatar mit Senf, Grana Käse, getrockneten Tomaten und Wasabi-Mousse	
Beef tartare with mustard, Grana cheese, dried tomatoes and wasabi mousse	

La vellutata di zucca e zenzero, gambero scottato e polpette di ricotta alle acciughe	€ 12.00
KürbisKreme und Ingwer, gebratene Garnelen und Ricotta-Frikadellen mit Sardellen	
Pumpkin cream and ginger, seared shrimp and ricotta meatballs with anchovies	

Il luccio alla gardesana e polenta gialla di Storo	€ 11.50
Hecht nach Gardaseee Art mit gelbe Storo Polenta	
Garda lake style pike with yellow Storo polenta	

Il sauté di cozze e vongole veraci	€ 14.00
Sautierte Pfahlmuscheln und Venusmuscheln - Sautéed mussels and clams	

La tartara di salmone, mela verde e cuore di burrata	€ 12.50
Lachstatar mit grün Apfel und Burrata	
Salmon tartare with green apple and burrata	

Il tentacolo di polipo scottato, crema di patata ai pistilli di zafferano di Pozzolengo al profumo di maggiorana	€ 14.50
Gebratener Oktopus-Tentakel, Kartoffelcreme mit “Pozzolengo” Safran-Stempeln und Majoran	
Seared octopus tentacle and potato cream with “Pozzolengo” saffron pistils and marjoram	

La degustazione di mare	€ 15.50
Kostprobe von Meeresfisch - Seafood tasting	

Proseguiamo con		
(Und was gibt's dann als ersten Gang - Followed by)		
Gli gnocchetti con porcini e Taleggio di bufala	€	10.50
Gnocchi mit Steinpilzen und Büffel Taleggio Käse		
Gnocchi with wild mushrooms and buffalo Taleggio cheese		
I tortelli di zucca al burro fuso e timo	€	10.50
Kürbis-Ravioli mit Butter und Thymian		
Pumpkin ravioli with melted butter and thyme		
I tagliolini con ragù di faraona e funghi di stagione	€	11.50
Nudeln mit Perlhuhn Fleischsauce und Pilzen		
Tagliolini noodles with guinea fowl meat sauce and mushrooms		
I torchietti con piselli freschi, ortiche, tartufo nero e guancialino croccante	€	13.50
Torchietti Pasta mit frischen Erbsen, Brennesseln, schwarzem Trüffel und knusprigem Speck		
Torchietti pasta with fresh peas, nettles, black truffle and crispy bacon		
Gli spaghetti alle vongole veraci	€	13.50
Spaghetti mit Venus Muscheln		
Spaghetti with clams		
Le pappardelle verdi polipo, ceci, cannolicchi e bottarga	€	14.50
Grüne Bandnudeln, Krake, Kichererbsen, Schwertmuscheln und Bottarga		
Green pappardelle pasta, octopus, chickpeas, razor clams and Bottarga		
Gli spaghetti di Gragnano con cuore di carciofo, scampi imperiali e bottarga di muggine	€	15.00
Gragnano-Spaghetti mit Artischockenherzen, Scampi und Meeräschenrogen		
Gragnano spaghetti with artichoke hearts, scampi and mullet roe		
Le linguine di Gragnano con astice bretone e datterino	€	19.50
“Linguine” pasta aus Gragnano mit Bretonischer Hummer und Kirschtomaten		
“Linguine” pasta from Gragnano with Breton lobster and cherry tomatoes		



Privilegiamo l'origine Italiana - We favor the Italian origin

LE PIZZE

AI SAPORI DEL GRANO

Pizza ai germinati di grano, più digeribile, più nutriente, dal bordo più alto
Gekeimten Weizen Pizza, verdaulicher, nahrhafter, mit höhere Rand
Pizza with germinated wheat , more digestible, more nutritious, with higher edge

Radicchio e Monte Veronese	€	9.50
Radicchio, fiordilatte, Monte Veronese		
Radicchio, Mozzarella, Monte Veronese Käse		
Radicchio, mozzarella, Monte Veronese cheese		
Alici e Bufala	€	9.50
Pomodoro San Marzano, alici di Cetara, bufala, origano fresco		
Miracle Tomaten, Sardellen Cetara, Bufala, frischem Oregano		
Miracle tomato, anchovies Cetara, bufala, fresh oregano		
Friarielli, Pecorino e Guanciale	€	10.00
Mozzarella, friarielli, pecorino, guanciale		
Käse, Rübensprossen, Pecorino Käse, Bacon		
Cheese, turnip tops, Pecorino cheese, Bauchspeck		
Carciofi freschi, pioppini e fiocco di Culatello	€	11.00
Fiordilatte, carciofi freschi, pioppini, burrata affumicata e fiocco di culatello		
Mozzarella, frische Artischocken, Pioppini-Pilzen, geräucherter Burrata-Käse und Culatello-Schinken		
Mozzarella, fresh artichokes, pioppini mushrooms, smoked burrata cheese and culatello ham		
Zucca e guancialino croccante	€	11.50
Fiordilatte, zucca, guancialino croccante, caprino, pepe		
Mozzarella, Kürbis, knusprige Schweinbacke, Ziegenkäse, Pfeffer		
Mozzarella, pumpkin, crunchy pork cheek, goat cheese, pepper		
Provola, polipo, pomodorini e basilico	€	12.00
Provola, polipo, pomodorini, basilico		
Provolone, Tintenfisch, Tomaten und Basilikum		
Provolone cheese, octopus, tomatoes and basil		
Burrata e Crudo di Parma riserva 24 mesi	€	12.50
Cuore di burrata di bufala, crudo di Parma a fine cottura		
Buffalo Burrata, Parma Schinken 24 Monate alt		
Buffalo burrata, Parma Ham aged 24 months		

Per le nostre pizze e prodotti da forno utilizziamo solo farine naturali macinate a pietra 100% grani italiani ricche di fibre, germe di grano e sali minerali che le rende uniche per digeribilità e sapore.
For our Pizzas and bread we only use natural stone grinded flour, 100% Italian wheat, rich in fibers and mineral salts, unique for digestibility and taste.



Le Nostre Pizze

Coperto - Gedeck - Cover charge

€ 2.50

In mancanza di prodotto fresco si serve surgelato
Fehlt das Frischprodukt wird es durch ein Tiefkühlprodukt ersetzt.
Frozen products may be used when fresh products are not available

LE PIZZE

Pizza all'italiana

Italienisch Pizza - Italian pizza

Margherita	€ 6.50	Verdure di Stagione	€ 9.00
Polpa di pomodoro, mozzarella		Polpa di pomodoro, mozzarella,	
Gehackte Tomaten, Mozzarella		verdure di stagione, olio del Garda	
Tomato pulp, mozzarella		Gehackte Tomaten, Mozzarella-Käse,	
		Gemüse der Saison, Garda Öl	
Cotto	€ 7.50	Tomato pulp, mozzarella cheese,	
Polpa di pomodoro, mozzarella,		seasonal vegetables, Garda oil	
prosciutto cotto in uscita			
Gehackte Tomaten, Mozzarella, Kochschinken		Brie, Speck Alpino (bianca)	€ 9.50
Tomato pulp, mozzarella, cooked ham		Mozzarella, brie, speck alpino	
		Mozzarella, Brie, Alpinen Speck	
Capricciosa	€ 8.50	Mozzarella, brie, Alpine bacon	
Polpa di pomodoro, mozzarella, carciofi spicchio,			
cotto, champignon trifolati, olive		Tonno all'Olio d'oliva e Cipolla Stufata	€ 9.50
Gehackte Tomaten, Mozzarella, Artischocken,		Polpa di pomodoro, mozzarella,	
Schinken, sautierten Pilzen, Oliven		tonno all'olio d'oliva, cipolla stufata	
Tomato pulp, mozzarella, artichokes, ham,		Thunfisch in Olivenöl und Geschmorte Zwiebeln	
sautéed mushrooms, olives		Tuna in olive oil and Stewed onion	
Calzone	€ 9.00	Siciliana	€ 9.50
Pomodoro, mozzarella, ricotta di bufala, cotto,		Polpa di pomodoro, mozzarella, alici di Cetara,	
champignon trifolati		olive Taggiasche, capperi di Salina, origano fresco	
Tomate, Mozzarella, Ricotta Büffel, gebacken,		Gehackte Tomaten, Mozzarella, Sardellen Cetara,	
sautierten Pilzen		Taggiasche Oliven, Salina Kapern, frischem Oregano	
Tomato, mozzarella, buffalo ricotta, ham,		Tomato pulp, mozzarella, Cetara anchovies,	
sautéed mushrooms		Taggiasche olives, Salina capers, fresh oregano	
Bresaola, Rucola, Grana	€ 9.00	Sapori	€ 9.50
Polpa di pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana		Mozzarella, pomodori secchi, salamino piccante,	
Gehackte Tomaten, Mozzarella, Bresaola, Raucke, Grana		Monte Veronese	
Tomato pulp, mozzarella, bresaola, Rocket, grana		Mozzarella-Käse, getrockneten Tomaten,	
		würzige Salami, Monte Veronese Käse	
Gorgonzola DOP e Crudo Parma riserva 24 mesi	€ 9.50	Mozzarella cheese, sun-dried tomatoes, spicy salami,	
Polpa di pomodoro, mozzarella, Gorgonzola DOP,		Monte Veronese cheese	
crudo di Parma riserva 24 mesi			
Gehackte Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola käse,		Bufala, San Marzano e basilico	€ 9.50
Parma Schinken 24 Monate alt		Pomodoro San Marzano, Bufala a fine cottura, basilico	
Tomato pulp, mozzarella, Gorgonzola cheese,		San Marzano Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum	
Parma Ham aged 24 months		San Marzano Tomato, Buffalo Mozzarella, basil	
Rustica	€ 9.00	La Broccoli e Acciughe di Cetara	€ 9.50
Mozzarella, salsiccia mantovana, patate saltate, porcini		Fiordilatte, broccoli, acciughe di Cetara, pangrattato, olio evo	
Mozzarella, Wurst, Bratkartoffeln, Champignons		Mozzarella, Broccoli, Cetara-Sardellen, Paniermehl, Olivenöl	
Mozzarella, sausage, sautéed potatoes,		Mozzarella, broccoli, Cetara anchovies, breadcrumbs, olive oil	
mushrooms			

la Carne

(Fleischgerichte - Meat Dishes)

La tagliata di polletto disossato alla brace	€ 12.50
Geschnittene entbeinte Hahnchen vom Grill - Sliced and grilled boned cockerel	
La tagliata di manzo ai ferri con funghi di stagione e scaglie di Monte Veronese	€ 15.00
Geschnittenes gegrillten Rindfleisch mit Pilzen und Monte Veronese Käse	
Sliced grilled beef with mushrooms and Monte Veronese cheese	
La tagliata di Abanico Iberico, catalogna stufata e porri fritti	€ 16.50
Geschnittenes Abanico Iberico Fleisch mit Gedünsteter Chicoree und gebratener Lauch	
Sliced Abanico Iberico with stewed chicory and fried leeks	
La costata di garronese alla griglia (500 g)	€ 18.50
Gegrillte Rinder Rumpsteak - Grilled sirloin steak	
Il filetto di manzo razza “Scottona” in salsa al pepe rosa e scorzone nero	€ 20.50
Rinderfilet mit rosa Pfeffer und schwarzem Trüffel-soße - Beef fillet with pink pepper and black truffle sauce	

il Pesce

(Fischgerichte - Fish)

Il pescato misto in frittura dello Chef	€ 15.00
Gemischte Fisch Fritüre des Chefs - Chef's mixed fried fish	
Il trancio di salmone in crosta di pistacchi e mandorle, accompagnata da una salsa al rafano	€ 15.50
Lachstranche mit Pistazien und Mandelkruste mit Meerrettichsoße	
Salmon slice with pistachio and almond crust with horseradish sauce	
Le sarde alla griglia con finocchio stufato	€ 15.00
Gegrillte Sardinen mit geschmorter Fenchel	
Grilled sardines with stewed fennel	
La spigola ai ferri (450 gr)	€ 15.50
Gegrilltem Seebarsch - Grilled sea bass	
Il filetto di tonno in semi di papavero, cime di rapa e burrata affumicata	€ 18.50
Thunfischfilet mit Mohnsamen, Rübensprossen und geräucherte Burrata Käse	
Tuna fillet with poppy seeds, turnip tops and smoked burrata cheese	

Insalatone agli ortaggi di stagione e piatti unici

(Grosse Salat - Big salads and single-course dish)

L'Ardea (lattuga, pollo a bassa temperatura, caprino, noci tostate e pere)	€ 10.00
Salat, Niedertemperatur gebackene Hähnchen, Ziegenkäse, gerösteten Nüssen und birnen	
Lettuce, low-temperature baked-chicken, goat cheese, roasted nuts and pears	
La Burrata e Crudo (insalata di stagione, burrata, crudo di Parma riserva 24 mesi, finocchio)	€ 11.00
Saisonsalat, Burrata-Käse, Parma Schinken 24 Monate alt, Fenchel	
Seasonal salad, burrata cheese, parma ham aged 24 months, fennel	
La Veneta (insalata riccia, radicchio di Castelfranco Veneto, zenzero, sedano rapa, carciofi, Monte Veronese)	€ 12.00
Endivie, Radicchio aus Castelfranco Veneto, Ingwer, Knollensellerie, Artischocken, Monte Veronese Käse	
Curly salad, radicchio from Castelfranco Veneto, ginger, celeriac, artichokes, Monte Veronese cheese	
Il Riso Rosso Selvatico al profumo di zenzero, porri croccanti, cavolo viola e zucchine	€ 12.00
Roter Reis mit Ingwer, knusprigem Lauch, Rotkohl und Zucchini	
Red Rice with ginger, crispy leeks, purple cabbage and courgettes	

Contorni

(Beilagen - Side dishes)

Le patate olandesi fritte	€ 5.00
Pommes frites - French-fries	
L'insalata mista di stagione	€ 5.00
Gemischter Saisonsalat - Mixed seasonal salad	
Le verdure cotte di stagione	€ 5.00
Gekochtem Saisongemüse - Cooked seasonal vegetables	
Le patate saltate	€ 5.00
Sautierten Kartoffeln - Sautéed potatoes	
Le verdure alla griglia	€ 5.00
Gemüse vom Grill - Grilled vegetables	

Menù per i Più Piccoli...

(für die Kleinsten... - for the children...)

La baby pizza	€ 5.00
Baby-Pizza	
Baby pizza	
La pasta al pomodoro o ragù	€ 5.00
Nudeln mit Tomaten-oder Fleischsauce	
Pasta with tomato or meat sauce	
La cotoletta di pollo con patate olandesi fritte	€ 9.00
Wiener schnitzel mit holländische Pommes	
Wiener schnitzel with dutch fries	
L'hamburger di manzetta, pane della casa, Monte Veronese, insalata verde, patatine e salsa barbecue	€ 11.00
Rindfleisch-Burger, Monte Veronese Käse, grünem Salat, Pommes Frites und Barbecue-Soße	
Beef burger, Monte Veronese cheese, green salad, French fries and barbecue sauce	

Gentile cliente, le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Sehr geehrter Gast, Informationen zu Substanzen und Produkten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage von unserem Diensthabenden Personal.

Dear guest, you can also ask our staff on duty for information on substances and products that can provoke allergies or intolerances.

La Nostra Cucina

Per i nostri piatti usiamo solo prodotti italiani di prima scelta 
Für unsere Speisen verwenden wir ausschließlich italienische Produkte erster Qualität - For our dishes we use only first quality Italian products