

MO
LO
LOUNGE BAR
& BISTROT

LOUNGE BAR & BISTROT

LUNCH
FROM
12.00 TO 14.00

DINNER
FROM
18.30 TO 22.00

CHEF
MARCO BRINK
CLAUDIO PIETRAVALLI



ALLERGENI

La preghiamo di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere alcune sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio (libro allergeni).

PESCE CRUDO O PARZIALMENTE CRUDO

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, conformemente alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004 (allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3).

PRODOTTI CONGELATI/SURGELATI/ PRODOTTI ABBATTUTI IN LOCO

Per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono surgelati o congelati all'origine dal produttore oppure sono sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Regolamento CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

ALLERGENS

You are kindly requested to advise waiting staff of any requirements you may have to avoid eating foods containing certain allergenic substances. During preparation in our kitchen, cross contamination cannot be entirely excluded. Therefore, our dishes may contain some substances deemed allergenic according to EU Reg. 1169/11. For further information regarding ingredients and allergens, you may consult the relevant documentation which our staff will provide upon request (allergen leaflet).

RAW OR PARTIALLY RAW FISH

Fish that is intended to be consumed raw or partially raw is subject to blast chilling to guarantee its quality and food safety, in compliance with EC Regulation 853/2004 (appendix III, section VIII, chapter 3, letter D, point 3).

FROZEN/DEEP-FROZEN PRODUCTS AND PRODUCTS CHILLED ON SITE

To ensure quality and food safety, all food served is either frozen or deep frozen at source by the manufacturer or blast chilled to the correct temperature, as detailed in the HACCP handbook, in compliance with Regulation EC 852/04. Our waiting staff are at your disposal to provide any further information regarding the nature or origin of foods served.

ALLERGENE

Sollten Sie besondere Bedürfnisse haben, informieren Sie bitte das Servicepersonal über eventuelle Allergien bzw. Unverträglichkeiten samt Auslöser. In der Küche ist das Risiko relativ hoch, dass nicht allergene Speisen mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, die potenziell allergen wirken. Daher können unsere Gerichte gemäß der EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/11 bestimmte allergene Stoffe enthalten. Gerne geben wir Lebensmittelallergikern Auskunft über die Zutaten in den Gerichten und stellen ein Informationsblatt mit allen notwendigen Hinweisen zur Verfügung.

ROHER ODER TEILWEISE ROHER FISCH

Fisch, der roh oder teilweise roh verzehrt werden soll, wurde einer schnellen Temperaturabsenkung unterzogen, um die Lebensmittelqualität und -sicherheit gemäß den Anforderungen der EU-Verordnung zu gewährleisten (EG Nr. 853/2004 (Anhang III, Abschnitt VIII, Kapitel 3, Buchstabe D, Punkt 3)).

GEFRORENE ODER TIEFGEKÜHLTE PRODUKTE UND VOM ERZEUGER GESCHLACHTETE TIERE

Um die Lebensmittelqualität und -sicherheit zu garantieren, werden die jeweiligen Produkte entweder vom Hersteller direkt vor Ort tiefgekühlt, tiefgefroren oder gleich bei Minustemperaturen geschlachtet (siehe HACCP-Plan gemäß der EG-Verordnung 852/04). Gerne gibt Ihnen unser Servicepersonal über Art und Herkunft der servierten Speisen Auskunft.



P I N S A

RESORT

MADE IN ITALY
VEGETARIAN

PINSA MARGHERITA

SALSA POMODORO SAN MARZANO,
MOZZARELLA FIORDILATTE, ORIGANO, BASILICO,
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA DEL GARDA "ULIVA"
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, OREGANO,
BASIL CRESS, EXTRA VIRGIN GARDA OLIVE OIL "ULIVA"
TOMATENSOÛE, MOZZARELLA, OREGANO,
BASIL CRESS, NATIVES OLIVENÖL "ULIVA"

17,00

MADE IN ITALY
VEGETARIAN

PINSA ITALIA

SALSA POMODORO SAN MARZANO,
MOZZARELLINE DI BUFALA D.O.P., POMODORINI
DATTERINI CONFIT, OLIVE LECCINO, BASILICO,
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA DEL GARDA "ULIVA"
TOMATO SAUCE, BUFFALO MOZZARELLA CHEESE D.O.P.,
DATE TOMATOES CONFIT, LECCINO OLIVES, BASIL CRESS,
EXTRA VIRGIN GARDA OLIVE OIL "ULIVA"
OLIVE OIL "ULIVA" TOMATENSOÛE, BÜFFELMOZZARELLA
KÄSE, DATTELTOMATEN CONFIT, LECCINO OLIVEN,
BASIL CRESS, NATIVES OLIVENÖL "ULIVA"

19,00

MADE IN ITALY
VEGETARIAN

PINSA VEGGIE

SALSA POMODORO SAN MARZANO,
MOZZARELLA FIORDILATTE, VERDURE ALLA GRIGLIA,
OLIO ALL'AGLIO E ORIGANO
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, GRILLED VEGETABLES,
GARLIC OIL AND OREGANO
TOMATENSOÛE, MOZZARELLA, GEGRILLTES GEMÜSE,
KNOBLAUCHÖL UND OREGANO

20,00

MADE IN ITALY
MEAT

PINSA 4 STAGIONI

SALSA POMODORO SAN MARZANO,
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO
COTTO SELEZIONATO GALBANI, OLIVE GRECHE,
CARCIOFINI E FUNGHI SHIITAKE

SAN MARZANO TOMATO SAUCE, FIOR DI LATTE
MOZZARELLA, GALBANI HAM, GREEK OLIVES,
ARTICHOKES AND SHIITAKE MUSHROOMS
SAN MARZANO TOMATENSOSE, FIOR DI LATTE
MOZZARELLA , GALBANI SCHINKEN, GRIECHISCHE
OLIVEN, ARTISCHOCKEN UND SHIITAKE-PILZE

23,00

MADE IN ITALY
MEAT

PINSA GOLOSA

SALSA POMODORO SAN MARZANO,
MOZZARELLINE DI BUFALA D.O.P., PROSCIUTTO CRUDO
DI PARMA SELEZIONATO 24 MESI, ZUCCHINE MARINATE

TOMATO SAUCE, BUFFALO MOZZARELLA CHEESE D.O.P.,
PARMA HAM, MARINATED COURGETTES
TOMATENSOÛE, BÜFFELMOZZARELLA KÄSE,
PARMA ROHSCHINKEN, MARINIERTE ZUCCHINI

23,00

MEAT
GARDA CHOICE

PINSA DELLA BUSA

MOZZARELLA FIORDILATTE, CARPACCIO DI CARNE SALADA,
RUCOLA, SCAGLIE DI TRENTINGRANA, CREMA AL TARTUFO

MOZZARELLA CHEESE, SALTED BEEF MEAT CARPACCIO,
ARUGULA SALAD, TRENTINGRANA CHEESE FLAKES,
TRUFFLED CREAM
MOZZARELLA KÄSE, PÖKELFLEISCH-CARPACCIO,
RUKOLA, TRENTINGRANA KÄSEFLOCKEN, TRÜFFELSOÛE

23,00

MADE IN ITALY
MEAT

PINSA FUOCO

SALSA POMODORO SAN MARZANO,
MOZZARELLA FIORDILATTE, SALAMINO PICCANTE,
GORGONZOLA D.O.P.

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SPICY SALAMI
AND GORGONZOLA CHEESE
TOMATENSOÛE, MOZZARELLA, SHARF SALAMI
UND GORGONZOLA KÄSE

21,00

FLAVORS OF THE SEA

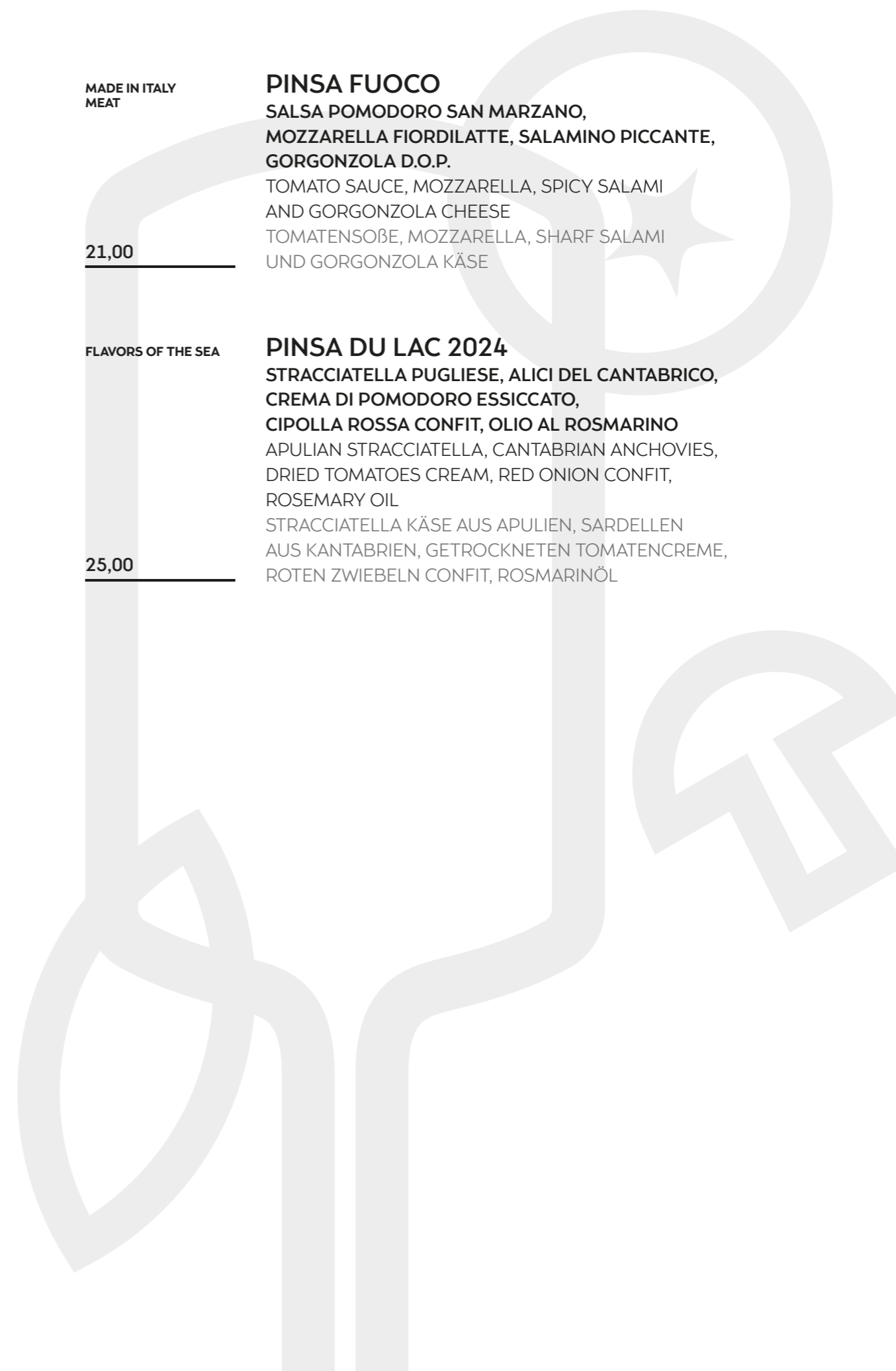
PINSA DU LAC 2024

STRACCIATELLA PUGLIESE, ALICI DEL CANTABRICO,
CREMA DI POMODORO ESSICCATO,
CIPOLLA ROSSA CONFIT, OLIO AL ROSMARINO

APULIAN STRACCIATELLA, CANTABRIAN ANCHOVIES,
DRIED TOMATOES CREAM, RED ONION CONFIT,
ROSEMARY OIL

STRACCIATELLA KÄSE AUS APULIEN, SARDELLEN
AUS KANTABRIEN, GETROCKNETEN TOMATENCREME,
ROTEN ZWIEBELN CONFIT, ROSMARINÖL

25,00





ANTI TI PAS TI

STARTERS

FLAVORS OF THE SEA

PREGIATO SALMONE AFFUMICATO CON FINOCCHIO, ANETO, ARANCIA E IL SUO GEL, CREMOSO ALLE ERBE E PAN BRIOCHE

FINE SMOKED SALMON WITH FENNEL, DILL, ORANGES,
ORANGE GEL, CREAMY HERBS AND BRIOCHE BREAD
FEIN GERÄUCHERTER LACHS MIT FENCHEL, DILL,
ORANGEN, ORANGENGEL, KRÄUTERCREME
UND BRIOCHEBROT

19,00

MADE IN ITALY
VEGETARIAN

LA CAPRESE POMODORO DATTERINO CON MOZZARELLINE DI BUFALA PUGLIESE CON BASILICO, OLIVE TAGGIASCHE E PANE CARASAU

DATE TOMATOES AND BUFFALO MOZZARELLA
WITH BASIL, TAGGIASCA OLIVES AND CARASAU BREAD
DATTELTOMATEN UND BÜFFELMOZZARELLA MIT
BASILIKUM, OLIVEN AUS TAGGIA UND CARASAU BROT

16,00

MADE IN ITALY
VEGETARIAN

BRUSCHETTONA ALLA MEDITERRANEA

PANE TOSCANO TOSTATO, POMODORINI DATTERINO,
OLIVE LECCINO, BASILICO, ORIGANO, AGLIO
E OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

BRUSCHETTA ROASTED TUSCAN BREAD, SWEET
OLIVE TOMATOES, LECCINO OLIVES, BASIL, OREGANO,
GARLIC AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL MEDITERRANES
BRUSCHETTA GERÖSTETES TOSKANISCHES BROT,
DATTELTOMATEN, OLIVEN LECCINO, BASILIKUM,
OREGANO, KNOBLAUCH UND NATIVES OLIVENÖL

14,00

MADE IN ITALY
FLAVORS OF THE SEA
MEAT

IL VITELLO TONNATO MOLO 44 CON CAPPERI CILIEGIA

COLD VEAL IN TUNA SAUCE MOLO44 WITH CAPERS
KALBFLEISCH IN THUNFISCH SOÙE MOLO44 MIT KAPERN

18,00

TAGLIERE

MADE IN ITALY
MEAT
GARDA CHOICE

ITALIAN TOUR

(TAGLIERE PER 2 PERSONE)

FINOCCHIONA IGP TOSCANA, CULATELLO
DI ZIBELLO DOP DI PARMA, PROSCIUTTO DI CERVO
E SPECK DELL'ALTO ADIGE, BURRATINA CAMPANA,
GIARDINIERA, CETRIOLINI E ROSTI DI PATATE

FINOCCHIONA IGP TOSCANA, CULATELLO
DI ZIBELLO DOP FROM PARMA, DEER HAM AND SPECK
FROM SOUTH TYROL, BURRATINA CAMPANA,
MIXED PICKLES, GHERKINS AND POTATO ROSTI

FINOCCHIONA IGP TOSCANA, CULATELLO DI ZIBELLO DOP
AUS PARMA, HIRSCHSCHINKEN UND SÜDTIROLER SPECK,
BURRATINA CAMPANA, MIXED PICKLES, GURKEN
UND KARTOFFELRÖSTI

48,00

TARTARE

FLAVORS OF THE SEA
HEALTHY CHOICE

TARTARE DI TONNO "AL TAVOLO"

TUNA TARTARE "AT TABLE"
THUNFISCH-TATAR "AM TISCH"

33,00

HEALTHY CHOICE
MEAT

TARTARE DI FILETTO DI MANZO "AL TAVOLO"

BEEF FILLET TARTARE "AT TABLE"
RINDERFILET-TATAR "AM TISCH"

37,00



B I S T R O T

DISHES

MEAT

CAESAR'S SALAD

LATTUGA, INSALATA ICEBERG, FILETTI DI PETTO DI POLLO, BACON CROCCANTE, POMODORI SEMI DRY, SCAGLIE DI TRENTINGRANA E CROSTINI DI PANE INTEGRALE

LETTUCE, ICEBERG SALAD, CHICKEN BREAST FILLETS, CRISPY BACON, SEMI-DRIED TOMATOES, TRENTINGRANA FLAKES AND WHOLEMEAL BREAD CROUTONS

LATTICH, ICEBERG SALAD, HÄHNCHENBRUSTFILETS,

KNUSPRIGER BACON, SEMI DRY-TOMATEN,

TRENTINGRANA-FLOCKEN UND VOLLKORNBROT-CROUTONS

19,00

SCEGLI LA TUA INSALATONA

(INSALATA VERDE, POMODORINI, CAROTE, RUCOLA E RADICCHIO)

CHOOSE YOUR OWN BIG SALAD

(GREEN SALAD, TOMATOES, CARROTS, ROCKET AND RADICCHIO)

WÄHLEN SIE IHREN SALAT

(GRÜNER SALAT, KIRSCHTOMATEN, KAROTTEN, RUCOLA UND RADICCHIO)

HEALTHY CHOICE
VEGETARIAN

GREEK STYLE

CON CETRIOLI, PEPERONI, OLIVE NERE, FETA E CIPOLLA ROSSA

CUCUMBER, PEPPERS, BLACK OLIVES, FETA AND RED ONION

MIT GURKEN, PAPRIKA, SCHWARZEN OLIVEN, FETA UND ROTEN ZWIEBELN

18,00

HEALTHY CHOICE
VEGETARIAN

FIT VEGAN "24"

CON SPINACETTI, AVOCADO, FAGIOLI BORLOTTI,

RAPE ROSSE, MELE VERDI GRANNY SMITH E TOFU ALLE ERBE

SPINACH, AVOCADO, BORLOTTI BEANS, RED TURNIPS,

GRANNY SMITH GREEN APPLES AND HERB TOFU

SPINAT, AVOCADO, BORLOTTI-BOHNEN, ROTE RÜBEN,

GRÜNE GRANNY-SMITH-ÄPFEL UND KRÄUTER-TOFU

18,00

FLAVORS OF THE SEA
MADE IN ITALY
HEALTHY CHOICE

DU LAC

GAMBERI FLAMBATI AL CONTREAU, MANGO, PINOLI E SEMI DI GIRASOLI TOSTATI

CONTREAU FLAMBÉED PRAWNS, MANGO, PINE NUTS AND TOASTED SUNFLOWER SEEDS

FLABIERTEGARNELEN MIT COINTREAU, MANGO,

PINIENKERNE UND GERÖSTETE SONNENBLUMENKERNE

25,00

BISTROT DISHES

MEAT

INTERNATIONAL CLUB SANDWICH

CON FILETTI DI POLLO ALLA GRIGLIA, BACON CRISPY E PATATE FRITTE
WITH GRILLED CHICKEN FILLETS, CRISPY BACON, FRENCH FRIES
INTERNATIONALES

23,00

MIT GEGRILLTEN HÜHNCHENFILETS, KNUSPRIGEM BACON, POMMES FRITES

BURGERS

MEAT

CLASSIC BIG BURGER

PANE FATTO IN CASA, 180 GR DI MANZO SELEZIONATO,
POMODORO GRAPPOLO, INSALATA ICEBERG, MAIONESE,
KETCHUP E PATATE FRITTE

HOMEMADE BREAD, 180 GR OF SELECTED BEEF, TOMATO,
ICEBERG LETTUCE, MAYONNAISE, KETCHUP AND FRENCH FRIES
MIT HAUSGEMACHTEM BROT, 180 GR ERSTKLASSIGES RINDFLEISCH,
TOMATEN, ICEBERG SALAT, MAYONNAISE, KETCHUP
UND POMMES FRITES

23,00

MEAT

RICH BURGER

HAMBURGER DI MANZO 180 GR, PANINO AL LIEVITO NATURALE,
INSALATA CROCCANTE, POMODORO RAMATO, CIPOLLA ROSSA
BRASATA NEL VINO, SALSA BBQ FATTA IN CASA, FORMAGGIO
CHEDDAR, BACON CROCCANTE E PATATE DIPPERS

BEEF HAMBURGER 180 GR, NATURAL YEAST BREAD, CRUNCHY SALAD,
TOMATO, RED ONION BRAISED IN WINE, HOMEMADE BBQ SAUCE,
CHEDDAR, CRISPY BACON AND POTATO DIPPERS
RINDS-HAMBURGER 180 GR, NATURHEFE-BROT, KNUSPRIGER SALAT,
TOMATE, IN WEIN GESCHMORTE ROTE ZWIEBEL, HAUSGEMACHTE BBQ
SOÛE, CHEDDAR KÄSE, KNUSPRIGER BACON UND POTATO DIPPERS

27,00

MEAT

HAMBURGER DE POLASTER

PANE FATTO IN CASA, 180 GR DI POLLO BIO CRISPY
IN PANE PANKO, POMODORO GRAPPOLO, INSALATA ICEBERG,
MAIONESE, KETCHUP E PATATE FRITTE

HOMEMADE BREAD, 180 GR OF CRISPY BIO CHICKEN, TOMATO,
ICEBERG LETTUCE, MAYONNAISE, KETCHUP AND FRENCH FRIES
HAUSGEMACHTEM BROT, 180 BIO CRISPY HÄHNCHEN,
TOMATEN, ICEBERG SALAT, MAYONNAISE, KETCHUP
UND POMMES FRITES

23,00

MO
LO
44

FIRST

COURSES

MADE IN ITALY

PASTA ALL'ITALIANA ITALIAN PASTA

A VOSTRA SCELTA:

SPAGHETTI, TROFIE, FETTUCCINE O PENNE
CON SALSA ALLA CARBONARA, ALLA BOLOGNESE,
AL PESTO DI BASILICO O AL POMODORO FRESCO E BASILICO

CHOICHE OF:

SPAGHETTI, TROFIE, FETTUCCINE OR PENNE
WITH CARBONARA SAUCE, MEAT SAUCE, BASIL PESTO
OR SAUCE OF FRESH TOMATOES AND BASIL

AUSWAHL AN:

SPAGHETTI, TROFIE, BANDNUDELN ODER PENNE
MIT CARBONARA, FLEISCH-, BASILIKUMPESTO-
ODER TOMATEN UND BASILIKUM SOÛE

18,00

MADE IN ITALY
VEGETARIAN

PAPPARDELLE

FATTE IN CASA CON ZUCCHINE ALLA SCAPECE,
POMODORINI DATTERINO SICILIANI,
MOZZARELLA DI BUFALA E GRANELLA DI PISTACCHI

HOMEMADE PAPPARDELLE WITH COURGETTES
ALLA SCAPECE, SICILIAN CHERRY TOMATOES,
BUFFALO MOZZARELLA AND PISTACHIO GRANULES

HAUSGEMACHTE PAPPARDELLE MIT ZUCCHINI ALLA SCAPECE,
SIZILIANISCHEN KIRSCHTOMATEN, BÜFFELMOZZARELLA
UND PISTAZIENKÖRNERN

20,00

HEALTHY CHOICE
VEGETARIAN

MINISTRONE

DI VERDURE BIO CON CROSTINI DI PANE INTEGRALE

ORGANIC VEGETABLE SOUP

WITH WHOLEMEAL BREAD CROUTONS

BIO GEMÜSESUPPE MIT VOLLKORNBROT-CROUTONS

18,00

HEALTHY CHOICE
VEGETARIAN

VELLUTATA

DI POMODORO RAMATO,
OLIO AL BASILICO E RICOTTA AFFUMICATA
TOMATOS VELOUTÉ, BASIL OIL
AND SMOKED RICOTTA CHEESE
TOMATENVELOUTÉ, BASILIKUMÖL
UND GERÄUCHERTER RICOTTA-KÄSE

18,00

MADE IN ITALY
MEAT

TORTELLONI

FATTI IN CASA RIPIENI DI MOUSSE
ALLA MELANZANA VIOLETTA, SU VELLUTATA
AL PECORINO SCORZA NERA, SALSICCIA DI NORCIA
HOMEMADE TORTELLONI STUFFED
WITH VIOLET EGGPLANT MOUSSE, ON PECORINO
"SCORZANERA" VELOUTÉ, NORCIA SAUSAGE
HAUSGEMACHTE TORTELLONI GEFÜLLT
MIT VIOLETTER AUBERGINENMOUSSE, AUF PECORINO
„SCORZA NERA“-VELOUTÉ, NORCIA-WURST

23,00

FLAVORS OF THE SEA
MADE IN ITALY

SPAGHETTONI

MONOGRANO FELICETTI SELEZIONE "MATT"
CON CODE DI GAMBERI E BISQUE DI CROSTACEI
FELICETTI SPAGHETTONI MONOGRANO SELEZIONE "MATT"
WITH PRAWN TAILS AND SHELLFISH BISQUE
FELICETTI SPAGHETTONI MONOGRANO SELEZIONE "MATT"
MIT KRABBENSCHWÄNZEN UND MUSCHELBISQUE

24,00

FLAVORS OF THE SEA
MADE IN ITALY

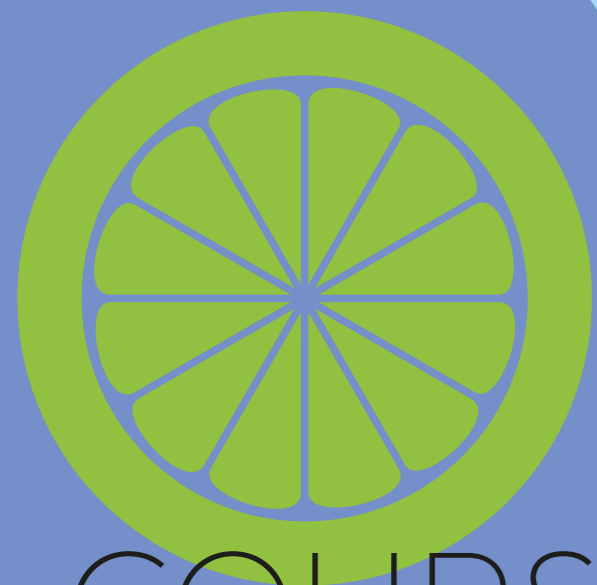
IL RISOTTO CARNAROLI

MANTECATO AI SAPORI DI MARE
RISOTTO CARNAROLI WITH SEAFOOD
RISOTTO CARNAROLI MIT MEERESFRÜCHTEN

24,00



MA
IN



COURSES



FLAVORS OF THE SEA
HEALTHY CHOICE

**TAGLIATA DI TONNO ROSSO
DEL MEDITERRANEO**

SPAGHETTI DI VERDURE AL COCCO,
MANGO IN DUE CONSISTENZE, GLASSA ALL'ACETO
DI MELOGRANO E ANACARDI TOSTATI
SLICED MEDITERRANEAN RED TUNA, COCONUT
VEGETABLE NOODLES, MANGO IN TWO TEXTURES,
POMEGRANATE VINEGAR GLAZE AND ROASTED CASHEWS
MEDITERRANER ROTER THUNFISCH SCHEIBCHEN,
KOKOSNUSS-GEMÜSENUDELN, MANGO IN ZWEI KONSISTENZEN,
GRANATAPFEL-ESSIG-GLASUR UND GERÖSTETE CASHEWS

33,00

FLAVORS OF THE SEA
MADE IN ITALY

**FILETTO D'ORATA
DEL MEDITERRANEO**

PATATA GRATIN, MAIONESE ALL'AGLIO NERO,
MISTICANZA DI STAGIONE CROCCANTE
MEDITERRANEAN SEA BREAM FILLET, POTATO GRATIN,
BLACK GARLIC MAYONNAISE, CRUNCHY SEASONAL
MIXED-SALAD
MEDITERRANES SEEBRASSENFILET, KARTOFFELGRATIN,
SCHWARZE KNOBLAUCHMAYONNAISE,
KNUSPRIGE SAISONALE GEMISCHTER SALAD

34,00

FLAVORS OF THE SEA
GARDA CHOICE

TRANCIO DI SALMONE

PATATA DELLA VAL DI GRESTA AL PREZZEMOLO,
CIME DI BROCCOLO, SPINACETTI SAUTE'
E SALSA AL LIMONE DEL GARDA
SALMON STEAK, GRESTA VALLEY POTATO
WITH PARSLEY, BROCCOLI FLORETS, SPINACH SAUTE'
AND GARDA LEMON SAUCE
LACHSSTEAK, GRESTA-TAL-KARTOFFELN MIT
PETERSILIE, BROKKOLIRÖSCHEN, SAUTIERTER SPINAT
UND GARDASEE-ZITRONENSOSSE

34,00

FLAVORS OF THE SEA
MADE IN ITALY

FRITTO DI MARE

CON SALSA TARTARA PREZZEMOLATA FATTA IN CASA
MIXED FRIED SEAFOOD WITH HOMEMADE
PARSLEY TARTAR SAUCE
GEBRATENE MEERESFRÜCHTE MIT HAUSGEMACHTER
PETERSILIEN-TARTAR-SOÛE

30,00

MA IN COURSES



MADE IN ITALY
MEAT

MEDAGLIONE DI FILETTO DI VITELLO

IN MANTELLO DI SPECK, IL SUO JUS ALLE ERBE,
VELLUTATA AL GORGONZOLA, BABY CAROTE
AL BURRO AFFUMICATO

VEAL FILLET MEDALLION IN SPECK COAT,
ITS HERB JUS, GORGONZOLA VELOUTÉ,
BABY CARROTS IN SMOKED BUTTER
KALBSFILET MEDAILLON IM SPECKMANTEL,
KRÄUTERJUS, GORGONZOLA-KÄSE VELOUTÉ,
BABYKAROTTEN IN RÄUCHERBUTTER

37,00

HEALTHY CHOICE
MEAT

TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO SU LETTO DI RUCOLA, SALSA CREMOSA

AL PEPE VERDE E BRANDY, PATATE WEDGES
SLICED BEEF FILLET ON A BED OF ARUGULA,
CREAMY GREEN PEPPER AND BRANDY SAUCE,
POTATOE WEDGES

RINDERFILET-SCHEIBEN AUF RUCOLABETT,
CREMIGER GRÜNER PFEFFER UND BRANDY-SOSSEE,
KARTOFFEL WEDGES

37,00

MEAT

COSTATA DI MANZO

SCOTCH BEEF IGP (DA 500 GR A 600 GR)

RIB EYE Scotch Beef IGP (500 GR TO 600 GR)

RIB EYE STEAK Scotch Beef IGP (500 GR TO 600 GR)

45,00

8,00 / all'etto

TOMAHAWK

DES
SER
T

IL NOSTRO TIRAMISÙ

10,00

OUR TIRAMISU
UNSER TIRAMISU

CREME BRÛLÉE ALLA VANIGLIA

CON FRAGOLE, IL SUO COULIS E BISCOTTINI ARTIGIANALI

10,00

VANILLA CREME BRÛLÉE WITH STRAWBERRIES,
ITS COULIS AND HANDMADE COOKIES
VANILLE CREME BRÛLÉE MIT ERDBEEREN,
IHREM COULIS UND HANDGEFERTIGTEN KEKSE

TROPICAL BROWNIES

**DADI DI BROWNIES, COULIS TROPICALE,
GELATO AL BISCOTTO, YOGURT AL MANGO,
COCCO RAPÈ E SCAGLIE DI CIOCCOLATO FONDENTE**

12,00

BROWNIES CUBES, TROPICAL COULIS,
COOKIE ICE CREAM, MANGO YOGURT,
COCONUT AND DARK CHOCOLATE CHIPS
BROWNIES, TROPISCHES COULIS, BISKUIT-EIS,
MANGO-JOGHURT, KOKOSNUSS- UND DUNKLE
SCHOKOLADENSTÜCKCHEN

MILLEFOGLIE "A LA MINUTE"

MOLO 44

**PASTA SFOGLIA ARTIGIANALE, CREMA CHANTILLY
AL MARSALA, FRUTTI DI BOSCO E IL LORO GEL,
CRUMBLE DI NOCCIOLE SABBIAIE**

12,00

ARTISAN PUFF PASTRY, MARSALA CHANTILLY CREAM,
BERRIES AND THEIR JELLY, HAZELNUT CRUMBLE
HAUSGEMACHTER BLÄTTERTEIG, CHANTILLY-CREME
MARSALA, BEEREN UND DEREN GELEE,
HASELNUSS-STREUSEL

SWEET 2024

**ECLAIR AL PISTACCHIO, PICCOLA CHEESECAKE
AL CIOCCOLATO BIANCO E LIME, CESTINO
DI CIOCCOLATO FONDENTE AL MANGO E LAMPONE**
PISTACHIO ECLAIR, SMALL WHITE CHOCOLATE
AND LIME CHEESECAKE, DARK CHOCOLATE
WITH MANGO AND RASPBERRY
PISTAZIEN-ECLAIR, KLEINER WEISSER
SCHOKOLADEN-LIMETTEN-KÄSEKUCHEN,
DUNKLESCHOKOLADEN MIT MANGO UND HIMBEERE

14,00

TAGLIATA DI FRUTTA

CUT FRUIT
GESCHNITTENES OBST

10,00

PINSA DESSERT

**CON NUTELLA, FRAGOLE, PANNA MONTATA
E GRANELLA DI NOCCIOLE**
WITH NUTELLA, STRAWBERRIES, WHIPPED CREAM
AND HAZELNUT GRAINS
MIT NUTELLA, ERDBEEREN, SCHLAGSAHNE
UND HASELNUSSSTREUSELN

13,00

SELEZIONE DI FORMAGGI TRENTINI

**RICOTTA DI MALGA, TRENTINGRANA, FASSANO,
ASIAGO, CASOLET AL PEPERONCINO CON CONFETTURA
DI LAMPONI, MIELE E PANE BONSEMI ALLE ALBICOCCHIE**
SELECTION OF TRENTINO CHEESE: FRESH ALPINE RICOTTA,
GRANA CHEESE, FASSANO, ASIAGO, CASOLET
WITH CHILI PEPPER WITH RASPBERRIES MARMELADE,
HONEY AND APRICOT BONSEMI-BREAD
TRENTINER KÄSE AUSWAHL: FRISCHER ALM-RICOTTA,
GRANA, FASSANO, ASIAGO, CHILI-CASOLET MIT
HIMBEERENMARMELADE, HONIG UND APRIKOT BONSEMI-BROT

19,00

GELATO

3,50

1 PALLINA
1 SCOOP
1 KUGEL

6,00

2 PALLINA
2 SCOOP
2 KUGEL

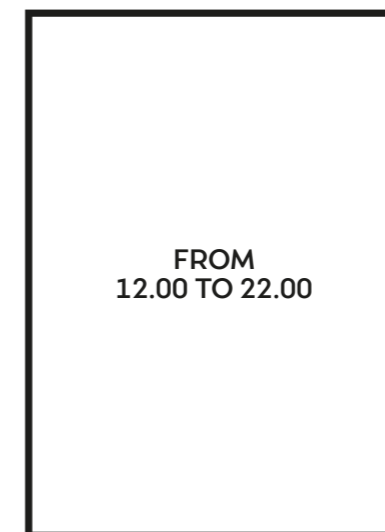
7,00

AFFOGATO



M
O
O
O
W
I
N
E
S
T
4

LOUNGE BAR
& BISTROT



FROM
12.00 TO 22.00

CHAMPAGNES

AND
SPARKLING
WINES

VINI FRIZZANTI E CHAMPAGNES

	GLASS	0,75 L
RUGGERI GIUSTINO B. PROSECCO EXTRA DRY	7,00	45,00
FERRARI MAXIMUM BLANC DE BLANC	8,50	52,00
FERRARI PERLÉ MILLESIMATO	10,00	64,00
FERRARI PERLÉ BIANCO MILLESIMATO		72,00
FERRARI PERLÉ ROSÉ MILLESIMATO	12,00	78,00
GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE		250,00
GIULIO FERRARI ROSÉ RISERVA DEL FONDATORE		350,00
FERRARI PERLÉ ZERO		90,00
FRANCIACORTA BERLUCCHI '61 SATÈN	8,50	52,00
CA' DEL BOSCO FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE		64
CA' DEL BOSCO FRANCIACORTA ANNAMARIA CLEMENTI		180,00
LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER		105,00
LAURENT-PERRIER BRUT	14,00	90,00
MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL		90,00
VEUVE CLICQUOT BRUT CUVÉE SAINT PETERSBOURG		110,00
RUINART BLANC DE BLANC		170,00
LAURENT-PERRIER – GRAND SIÈCLE		240,00
PERRIER-JOUËT – BELLE EPOQUE		270,00
DOM PERIGNON		380,00
LOUIS ROEDERER CRISTAL		380,00
BILLECART – SALMON BRUT ROSÉ		140,00
LAURENT – PERRIER CUVÉE ROSÉ		150,00
DOM PERIGNON ROSÉ		650,00
LOUIS ROEDERER CRISTAL ROSÉ		700,00

MO
LO
44

WHI TE RO SÉ RED

WINES

VINI BIANCHI

GLASS 0,75 L

ANISOS

PINOT GRIGIO, NOSIOLA - EUGENIO ROSI

45,00

PIETRAGRANDE

CHARDONNAY - FRATELLI LUNELLI

6,00 32,00

PINOT GRIGIO HEREDIA

PINOT GRIGIO - CANTINA TRENTO

6,00 32,00

CAPOLAGO

GEWÜRZTRAMINER - MADONNA DELLE VITTORIE

7,00 38,00

TERLANER

PINOT BIANCO, CHARDONNAY, SAUVIGNON - TERLAN

45,00

LUGANA

LUGANA - SANTA SOFIA

6,00 32,00

LUGANA SUPERIORE "BROLETTINO"

LUGANA - CA' DEI FRATI

40,00

POGGIO ALLE GAZZE

SAUVIGNON, VIOGNIER - TENUTA ORNELLAIA

75,00

ROSÉ

GLASS 0,75 L

VIN DEI MOLINI

SCHIAVA X RIESLING - AZIENDA AGRICOLA POJER E SANDRI

6,00 32,00

LA ROSE DI MANINCOR

LAGREIN, MERLOT, CABERNET, SYRAH - MANINCOR

37,00

VINI ROSSI

	GLASS	0,75 L
TEROLDEGO ROTALIANO TEROLDEGO – FORADORI	7,00	38,00
TERRE DI SAN LEONARDO MERLOT, CABERNET SAUVIGNON – TENUTA SAN LEONARDO	6,00	32,00
ESEGESI CABERNET SAUVIGNON, MERLOT – EUGENIO ROSI		45,00
REBÒRO REBO – PISONI		60,00
RIPASSO DELLA VALPOLICELLA CORVINA VERONESE, RONDINELLA, MOLINARA – CORTE GIARA ALLEGRIANI	7,00	38,00
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA – SPERI		84,00
LE VOLTE MERLOT, CABERNET SAUVIGNON – TENUTA ORNELLAIA	9,00	54,00
BAROLO BAROLO - PRUMOTTO		75,00
TORCICODA PRIMITIVO - TORMARESCA		48,00



DU LAC ET DU PARC

GRAND RESORT

#dulacetduparc



**DU LAC
ET DU PARC**

GRAND RESORT