

# ALFIO GHEZZI BISTROT

LAKE GARDA

## *vorspeisen*

ROTE GARNELEN Ochsenherztomate, Stracciatella Käse,  
Kopfsalat, Kapernpulver und Ulidea 30

✓ SALAT aus fünf Tomatensorten, Mozzarella "fior di latte" und Basilikum-Focaccia 22  
RINDERCARPACCIO Sardellen, Leinsamen und geröstete Paprikaschoten 25

## *pasta*

SPAGHETTI QUADRATI FELICETTI

Knoblauch, Öl und Chilipfeffer, Forellenrogen und Roggenbrot 25

KARTOFFELGNOCCHI, Tomaten, geräucherte Auberginen, Caciocotta Käse und Majoran 24

✓ RAVIOLI Ziegen Ricottakäse Füllung, braune Butter und Kapern von Gargnano 22

## *fish*

KABELJAU, Zucchini, Minze und Safran aus Tremosine 35

SAILBLING Mangold, Zitrone und Kartoffelcreme 32

FELCHEN grüne Bohnen, Tomaten und Speck 34

## *fleisch*

FREILAUFENDES HÄHNCHEN (*für zwei Personen*), auf zwei Arten gekocht 65

KALBSLENDENFILET Kartoffeln-Millefeuilles,

Frühlingszwiebel und Krauter Seitling Pilzen 35

## *käse*

Käse Auswahl serviert mit Pan Brioche und Konfitüren 20

## *Panorama*

3 Gänge menu vom  
chef vorgeschlagen 40

## *Veloce con gusto*

Focaccia, "Capitelli" Schinken und Stracchino Käse aus Tremosine 15,00 €

Focaccia, Stracciatella Käse, Kirschtomaten und Basilikum 15,00 €

Eala Club Sandwich 22,00 €

Eala fish burger 18,00 €

Eala burger 18,00 €

✓ Buchweizen und Gemüse 16,00 €

## *Dall'Orto*

Nicoise Salat nach Gardasee Art 20,00 €

Salat mit Hahnchen, Knusprige Bauchspeck und Focaccia 18,00 €

✓ Gegrilltes Gemüse und Toma Käse aus Tremosine 18,00 €

## *I Classici*

Kalbfleisch in Thunfischsauce, Sellerie und Kapern 22,00 €

✓ Pasta Monograno Matt Paché mit drei verschieden Tomaten 22,00 €

Executive Chef: Alfio Ghezzi | Head Chef: Akio Fujita

Dear guests, in the presence of allergies, we ask you to notify the maitre so that he can offer you the most welcome alternative. We also remind you that in the realization of our creations we choose fresh ingredients, only exceptionally do we adopt negative temperature reduction procedures.