

Trattoria  
La Fiasca

Sirmione

---

Coperto • Gedeck • Cover • Couvert € 3,00

*In questo locale, il pesce servito sia crudo che cotto, viene bonificato con abbattimento di temperatura, secondo norma di legge vigente.*

*△ Prodotto Bonificato \* Prodotto Surgelato*

*\* in mancanza di prodotti freschi potrebbero essere usati prodotti surgelati*

*\* In der Abwesenheit von frischen Produkten kann gefrorene Produkte verwendet werden*

*\* In the absence of fresh products may be used frozen products*

*\* En l'absence de produits frais peuvent être utilisés des produits congelés*

# Antipasti

Vorspeisen • Starters • Hors-d'oeuvre

- Antipasto di lago con polenta**      \* Δ € 17,00  
*Gardasee-Fischvorspeise mit Polenta*  
Lake fish starter with polenta  
*Hors-d'œuvre du lac avec polenta*
- Tartare di Lago**    € 17,00  
*Gardasee-Fisch Tatar*  
Lake fish tartare  
*Tartare de poisson du lac*
- Anguilla affumicata su morbido di patate e riduzione di Vino**    € 17,00  
*Geraucherter Aal auf weichen Kartoffeln und Weinsauce*  
Smoked Eel on soft Potatoes and Wine sauce  
*Anguille fumée sur pommes de terre moelleuses et sauce au vin*
- Carpaccio di Storione marinato alla barbabietola**   € 17,00  
*In Rote Beete mariniertes Stor-Carpaccio*  
Beetroot marinated Sturgeon Carpaccio  
*Carpaccio d'Esturgeon mariné à la Betterave*
- Capesante croccanti con verdure**  Δ € 21,00  
*Knusprige Jakobsmuscheln mit Julienne-Gemüse*  
Crispy scallops with julienne vegetables  
*Coquilles Saint-Jacques croustillantes avec juliennes de légumes*
- Insalata di Gamberi**   \* € 17,00  
**(Gamberi, Grana, Pomodorini, Rucola, Melone)**  
*Garnelensalat (Garnelen, Grana-kase, Kirschtomaten, Rauke, Melone)*  
Prawn Salad (Prawns, Grana Cheese, Cherry Tomatoes, Rocket Salad, Melon)  
*Salade de Crevettes (Crevettes, Grana, Petite Tomates, Roquette, Melon)*
- Bufala alla Caprese**  € 15,00  
*Mozzarella mit Tomaten und Basilikum*  
Mozzarella with Tomato and Basil  
*Caprese Mozzarella de buffle*
- Prosciutto Crudo San Daniele con Burrata**  € 17,00  
*San Danieleschinken mit burrata Käse*  
San Daniele ham with Burrata cheese  
*Jambon San Daniele avec fromage Burrata*
- Scaloppe di Foie Gras sfumate al Marsala**    \* € 25,00  
*Gänseleber mit Marsala*  
Foie Gras with Marsala  
*Foie Gras au Marsala*
- Battuta di Manzo "Barbina Franciacortina" con uovo fritto**   € 19,00  
*"Barbina Franciacortina" Rindertartar mit spiegelei*  
Beef "Barbina Franciacortina" Tartare with fried egg  
*Tartare de bœuf de "Barbina Franciacortina" avec œuf frit*



# Primi piatti

Erste Gänge • First Courses • Entrées

- Risotto alla Robiola Bresciana con Anguilla e Limone salato**    € 18,00  
*Risotto Robiola-Käse mit Aal und gesalzener Zitrone*  
Risotto with Robiola cheese, Eel and salted Lemon  
*Risotto au fromage Robiola avec Anguille et citron salé*
- Bigoli con sarde, pomodori secchi e briciole**      \* Δ € 15,00  
*Bigoli-Nudeln mit Sardinen, getrockneten Tomaten und Grissini-Bröseln*  
Bigoli pasta with sardines, dried tomatoes and grissini crumbs  
*Pâtes Bigoli aux sardines, tomates séchées et miettes de grissini*
- Tortelli di Luccio su vellutata di pomodoro**     \* Δ € 16,00  
*Hechtortelli auf einer Tomatenvelouté*  
Pike tortelli on a tomato velouté  
*Tortelli de brochet sur un velouté de tomates*
- Tagliolino rosso al persico e limoni del Garda**     \* Δ € 15,00  
*Rote Tagliolini mit Barsch und Gardasee-Zitronen*  
Red tagliolini with perch and Lake Garda lemons  
*Tagliolini rouges à la perche et aux citrons du Lac de Garda*
- Fusilli neri con Calamari, Salicornia e Pomodorini Confit**    € 17,00  
*Schwarze Fusilli-Nudeln mit Tintenfisch, Meeresspargel und confierten Kirschtomaten*  
Black fusilli pasta with Squid, sea Asparagus and confit cherry tomatoes  
*Fusilli noirs aux Calamars, Salicorne et tomates cerises confites*
- Gnocchi con pesto di prezzemolo, melanzane fritte, pomodori secchi e pinoli**      € 15,00  
*Gnocchi mit Petersiliepesto, gebratenen Auberginen, getrockneten Tomaten und Pinienkernen*  
Gnocchi with parsley pesto, fried eggplant, dried tomatoes and pine nuts  
*Gnocchi au pesto de persil, aubergines frites, tomates séchées et pignons de pin*
- Tagliatelle al ragu' di coniglio**    € 16,00  
*Tagliatelle mit Kaninchen ragout*  
Tagliatelle with rabbit ragout  
*Tagliatelle au ragout de lapin*
- Tagliatelle al ragu' o pomodoro**     € 13,00  
*Tagliatelle mit Bolognese oder Tomatensauce*  
Tagliatelle with Bolognese or tomato sauce  
*Tagliatelle à la sauce bolognaise ou aux tomates*
- Crema di Pomodoro con salsa al Grana padano e gocce di basilico**  € 15,00  
*Tomatensuppe mit Grana Padano-Sauce und Basilikumtropfen*  
Tomato soup with Grana Padano sauce and basil drops  
*Potage aux tomates avec sauce au Grana Padano et gouttes de basilic*

# Secondi di carne

Fleisch-Hauptgerichte • Meat Main Courses • Plats Principaux de Viande

- Filetto di manzo "Barbina Franciacortina" ai due pepi**      € 26,00  
*Rinderfilet "Barbina Franciacortina" mit Zweipfeffersauce*  
Beef fillet "Barbina Franciacortina" with two-pepper sauce   
*Filet de boeuf "Barbina Franciacortina" aux deux poivres*
- Pancia di maialino in salsa alla birra e miele con cipolle agrodolci**    € 20,00  
*Schweinebauch in Bier-Honig-Sauce mit süß-sauren Zwiebeln*  
Pork belly in beer and honey sauce with sweet and sour onions  
*Poitrine de porc à la bière et au miel avec oignons aigre-doux*
- Petto d'anatra all'orientale**   € 21,00  
*Entenbrust nach orientalischer Art*  
Oriental-style duck breast  
*Suprême de canard à l'orientale*
- Costoletta di vitello alla milanese**     € 25,00  
*Kalbskotelett nach Mailänder-Art*  
Milanese veal chop  
*Côtelette de veau à la milanaise*
- Tagliata di manzo "Barbina Franciacortina" con Rosmarino e Bagòss**  € 28,00  
*Gegrilltes, geschnittenes Rindfleisch (Tagliata) "Barbina Franciacortina"*  
*mit Rosmarin und Bagòss-Käse*   
Grilled sliced beef tagliata "Barbina Franciacortina"  
with rosemary and Bagòss cheese  
*Contrefilet de bœuf grillé "Barbina Franciacortina"*  
*et tranché au romarin et au fromage Bagòss*
- Filetto di manzo "Barbina Franciacortina" con osso alla griglia** € 26,00  
*Gegrilltes Rinderfilet "Barbina Franciacortina" am knochen*  
Grilled "Barbina Franciacortina" beef fillet on the bone   
*Filet de boeuf "Barbina Franciacortina" avec os grillé*
- Costata di manzo "Barbina Franciacortina" alla griglia** € 26,00  
*Gegrillte "Barbina Franciacortina" Rib-Eye Steak*  
Grilled "Barbina Franciacortina" rib-eye steak   
*Steak de boeuf "Barbina Franciacortina" grillée*
- Costolette di agnello alla griglia** € 25,00  
*Gegrilltes Lammkoteletts*  
Grilled lamb chops  
*Côtelettes d'agneau grillée*




# Secondi piatti di pesce

*Fischgerichte • Fish Main Course • Plat Principaux De Poissons*

- Tagliata di tonno al sesamo**      € 20,00  
*Geschnittenes Thunfischsteak mit Sesamsamen*  
Sliced tuna steak with sesame seeds  
*Steak de thon en tranches aux graines de sésame*
- Branzino in crosta di patate**  \*  € 19,00  
*Seebarsch in Kartoffelkruste*  
Sea bass in a potato crust  
*Loup de mer en croûte de pommes de terre*
- Polipo arrosto con verdure croccanti**   \* € 20,00  
*Gebratener Oktopus mit Knackiges gemuse*  
Roast octopus with crunchy vegetables  
*Poulpe rôti avec légumes coquants*
- Fritto Misto di Lago**    € 18,00  
*Gemischter frittiertes fisch von Garda-see*  
Mixed fried fish from the Garda Lake  
*Friture de poissons du lac de Garda*
- Trota Confit con crema all'avocado**  € 20,00  
*Lachsforelle Confit mit avocado creme*  
Confit Trout with Avocado cream  
*Turiste saumonée confit avec crème de Avocado*
- Luccio in salsa verde con polenta**   \*  € 16,00  
*Hecht in grüner Kräutersauce mit polenta*  
Pike in green herb sauce with polenta  
*Brochet à la sauce aux herbes vertes avec de la polenta*
- Trota Salmonata alla griglia**   € 16,00  
*Gegrillte Lachsforelle*  
Grilled Salmon trout  
*Truite saumonée grillée*
- Branzino alla griglia**   € 17,00  
*Gegrillter Seebarsch*  
Grilled sea bass  
*Loup de mer grillé*

# Contorni

*Beilagen • Side Dishes • Accompagnements*

|  |         |
|--|---------|
| <b>Insalata mista</b><br><i>Gemischter Salat</i><br>Mixed salad<br><i>Salade mixte</i>   | € 6,00  |
| <b>Verdure alla griglia</b><br><i>Gegrilltes Gemüse</i><br>Grilled vegetables<br><i>Légumes grillés</i>  | € 6,00  |
| <b>Patate fritte</b>  <br><i>Pommes frites</i><br>French fries<br><i>Frites</i>                              | € 6,00  |
| <b>Patate al forno</b><br><i>Gebackene Kartoffeln</i><br>Roast potatoes<br><i>Pommes de terre au four</i>  | € 6,00  |
| <b>Selezione di Formaggi</b>  <br><i>Käseauswahl</i><br>Cheese selection<br><i>Sélection de fromages</i> | € 15,00 |

# Bevande

*Getränke • Drinks • Boissons*

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Acqua 0,75 l                    | € 3,50 |
| Bibite 0,33 l                   | € 3,50 |
| Weisse Birra 0,50 l             | € 6,00 |
| Birra Forst 0,33 l              | € 4,50 |
| Birra Forst non filtrata 0,33 l | € 4,50 |

## Caffetteria

|                              |        |
|------------------------------|--------|
| Espresso                     | € 1,50 |
| Cappuccino / Tè' / Camomilla | € 2,50 |
| Liquori nazionali            | € 5,00 |





*“Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi”.*



*“Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs”.*



*“Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten”.*



*“Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon”.*

*Il libro degli ingredienti è consultabile presso questo ristorante,  
con gli allergeni evidenziati in caratteri grassetto, come previsto  
dal regolamento UE 1169/2011*

**Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze. I nostri cibi e le nostre bevande possono contenere le seguenti sostanze:  
Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen. Unsere Speisen und Getränke können folgende Stoffe enthalten:  
Substances or products that cause allergies or intolerances. Our dishes and beverages can contain the following substances:**

|   |   |   |  |
|---|---|---|--|
|    | <b>Cereali contenenti glutine</b> , cioè Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut O i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.  | <b>Glutenhaltiges Getreide, namentlich</b> Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel Kamut oder Hybridstämme davon sowie Daraus hergestellte Erzeugnisse.   | <b>Cereals containing gluten, namely</b> wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybrid strains, and products thereof.   |
|    | <b>Crostacei</b> e prodotti a base di crostacei   | <b>Krebstiere</b> und daraus gewonnene  | <b>Crustaceans</b> and products thereof  |
|    | <b>Uova</b> e prodotti a base di uova   | <b>Eier</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse  | <b>Eggs</b> and products thereof   |
|    | <b>Pesce</b> e prodotti a base di pesce   | <b>Fische</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse  | <b>Fish</b> and products thereof   |
|    | <b>Arachidi</b> e prodotti a base di arachidi   | <b>Erdnüsse</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse  | <b>Peanuts</b> and products thereof  |
|    | <b>Soia</b> e prodotti a base di soia   | <b>Sojabohnen</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse  | <b>Soybeans</b> and products thereof   |
|    | <b>Latte</b> e prodotti a base di latte (incluso lattosio)  | <b>Milch</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)  | <b>Milk</b> and products thereof (including lactose)   |
|    | <b>Frutta a guscio</b> , vale a dire: mandorle ( <i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci di pecan ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K.Koch), noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci macadamia o noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola | <b>Schalenfrüchte</b> , namentlich Mandeln ( <i>Amygdalus communis</i> L), Haselnüsse ( <i>Corylus avellana</i> ), Walnüsse ( <i>Juglans regia</i> ), Kaschunüsse ( <i>Anacardium occidentale</i> ), Pecannüsse ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), Pistazien ( <i>Pistacia vera</i> ), Macadamia- oder Queenslandnüsse ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs; | <b>Nuts</b> , namely: almonds ( <i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts ( <i>Corylus avellana</i> ), walnuts ( <i>Juglans regia</i> ), cashews ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pecan nuts ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K.Koch), Brazil nuts ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachio nuts ( <i>Pistacia vera</i> ), macadamia or Queensland nuts ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin; |
|  | <b>Sedano</b> e prodotti a base di sedano   | <b>Sellerie</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse  | <b>Celery</b> and products thereof   |
|  | <b>Senape</b> e prodotti a base di senape   | <b>Senf</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse  | <b>Mustard</b> and products thereof  |
|  | <b>Semi di sesamo</b> e prodotti a base di semi di sesamo   | <b>Sesamsamen</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse  | <b>Sesame seeds</b> and products thereof   |
|  | <b>Anidride solforosa e solfiti</b> in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti   | <b>Schwefeldioxid und Sulphite</b> in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l als insgesamt vorhandenes SO2, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;   | <b>Sulphur dioxide and sulphites</b> at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/litre in terms of the total SO2 which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers.  |
|  | <b>Lupini</b> e prodotti a base di lupini   | <b>Lupinen</b> und daraus gewonnene   | <b>Lupin</b> and products thereof  |
|  | <b>Molluschi</b> e prodotti a base di molluschi   | <b>Weichtiere</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse  | <b>Molluscs</b> and products thereof   |

- Qualora le sostanze indicate dovessero provocare allergie o intolleranze, siete pregati di comunicarlo al momento dell'ordinazione. I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.
- Sollten die angegebenen Stoffe bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genauere Infos.
- If the substances specified above provoke allergies or intolerances to you, we ask you to inform our staff when ordering. They will be glad to give you further.



