Trattoria
La Fiasca
Sirmione

Coperto • Gedeck • Cover • Couvert € 3,50

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

** in mancanza di prodotti freschi potrebbero essere usati prodotti surgelati*
** In der Abwesenheit von frischen Produkten können gefrorene Produkte verwendet werden*
** In the absence of fresh products, frozen products may be used*
** En l'absence de produits frais des produits congelés peuvent être utilisés*

Antipasti

STARTERS VORSPEISEN HORS-D'ŒUVRE

Antipasto di lago con polenta
Lake fish starter with polenta
Gardasee-Fischvorspeise mit Polenta
Hors-d'œuvre du lac avec polenta
€ 18,00
Δ

Tartare di Coregone, crumble di Salvia e gel al Chiaretto
Lavaret tartare, Sage crumble and Chiaretto wine gel
Felchen-Tatar, Salbei-crumble und Chiaretto weingel
Tartare de Corégone, crumble de Sauge et gel au Chiaretto
€ 19,00
Δ

Anguilla laccata su morbido di patate
Lacquered Eel on soft Potatoes
Lackierter Aal auf weichen Kartoffeln
Anguille laquée sur pommes de terre moelleuses
€ 20,00
Δ

Capesante su purea di patate e tartufo nero
Scallops on potatoes cream and black truffle
Jakobsmuscheln auf Kartoffelpüree und schwarzem trüffel
Coquilles Saint-Jacques sur crème de pommes de terre et truffe noire
€ 23,00
Δ

Gamberi in Guazzetto di Crostacei
Prawn in shellfish stew
Garnelenen in muscheleintopf
Crevettes au ragoût de Crustacés
€ 18,00
*

Culatello di Zibello con gnocco fritto

Culatello di Zibello with Gnocco Fritto
Culatello di Zibello mit Gnocco Fritto
Culatello di Zibello et Gnocco Fritto

€ 20,00

Scaloppe di Foie Gras sfumate al Marsala

Foie Gras with Marsala
Ganseleber mit Marsala
Foie Gras au Marsala

€ 25,00

*

Tartare di Manzo "Barbina Franciacortina" con uovo fritto

Beef "Barbina Franciacortina" Tartare with fried egg
"Barbina Franciacortina" Rindertartar mit spiegelei
Tartare de bœuf de "Barbina Franciacortina" avec oeuf frit

€ 19,00

Aggiunta di Tartufo / Truffle Addition / Zugabe von Trüffel / Ajout de Truffe

€ 6,00

Lumache su crema di patate, ortiche e Tartufo Nero

Snails on potatoes cream, nettles and Black Truffle
Schnecke auf kartoffelcreme, brennesseln und schwarzem Trüffel
Escargots sur crème de pommes de terre, orties et truffe noire

€ 20,00

Tortino di Zucca con fonduta al Bagòss

Pumpkin pie on Bagòss fondue
Kürbiskuchen auf Bagòss-fondue
Tarte à la citrouille sur fondue Bagòss

€ 17,00

Primi Piatti

FIRST COURSES ERSTE GÄNGE ENTRÉES

Risotto alla Robiola Bresciana con Anguilla e Limone salato

Risotto with Robiola cheese, Eel and salted Lemon
Risotto Robiola-Kase mit Aal und gesalzener Zitrone
Risotto au fromage Robiola avec Anguille et citron salé

€ 19,00

Minimo 2 Porzioni / Minimum 2 Portions / Mindestens 2 Portionen / Minimum 2 Portions

Tagliolino rosso al persico e limoni del Garda

Red tagliolini with perch and Lake Garda lemons
Rote Tagliolini mit Barsch und Gardasee-Zitronen
Tagliolini rouges à la perche et aux citrons du Lac de Garda

€ 17,00

Δ

Spaghettoni con sarde, pomodori secchi e briciole

Spaghettoni with sardines, dried tomatoes and grissini crumbs
Spaghettoni mit Sardinen, getrockneten Tomaten und Grissini-Bröseln
Spaghettoni aux sardines, tomates séchées et miettes de grissini

€ 17,00

Δ

Chitarra nera mantecata ai crostacei, crema all'aglio e tartare di gamberi

Black chitarra Pasta with shellfish bisque, garlic cream and prawn tartare
Schwarze Chitarra-Nudeln mit muschelcremesuppe, knoblauchcreme und garnelentartare
Pâtes Chitarra noir à la bisque de crustacés, crème à l'ail et tartare de crevettes

€ 20,00

*

Gnocchetti al Granchio e Bottarga

Gnocchi with Crab and Bottarga
Gnocchi mit Krabben und Bottarga
Gnocchi au Crabe et Poutargue

€ 20,00

*

Tagliolino al Tartufo Nero e Riduzione di Vitello

Tagliolino with black Truffle and Veal Sauce
Tagliolino mit schwarzem Trüffel mit Kalbssauce
Tagliolino aux Truffes noires et Sauce de Veau

€ 23,00

Pappardelle al Salmì di cinghiale

Pappardelle with boar Ragout / Pappardelle mit Wildschweinragout
Pappardelle avec ragout de sanglier

€ 18,00

Tortelli di Vitello con Tartufo Nero

Veal tortelli with Black Truffle
Kalbs-Tortelli mit Trüffel
Tortelli de Veau avec Truffe

€ 23,00

Tagliatelle al ragù

Tagliatelle with Bolognese / Tagliatelle mit Bolognese
Tagliatelle à la sauce bolognaise

€ 15,00

Fusilli con pesto di prezzemolo, melanzane fritte, pomodori secchi e pinoli

Fusilli with parsley pesto, fried eggplant, dried tomatoes and pine nuts
Fusilli mit petersiliepesto, gebratenen auberginen, getrockneten tomaten und pinienkernen
Fusilli au pesto de persil, aubergines frites, tomaten séchées et pignons de pin

€ 17,00

Tagliatelle ai Tre Pomodori

Tagliatelle with three tomatoes sauce / Tagliatelle mit drei tomaten sauce
Tagliatelle aux trois tomates

€ 15,00

Secondi di carne

MEAT MAIN COURSES FLEISCH-HAUPTGERICHTE PLATS PRINCIPAUX DE VIANDE

Filetto di Manzo "Barbina Franciacortina" ai due pepi

"Barbina Franciacortina" Beef fillet with two-pepper sauce
Rinderfilet " Barbina Franciacortina" mit Zweipfeffersauce
Filet de bœuf "Barbina Franciacortina" aux deux poivres

€ 29,00

Guanciale di Vitello Brasato al Valpolicella con polenta

Veal cheek braised with polenta
Kalbsbacke geschmort mit polenta
Joue de veau braise' avec polenta

€25,00

Petto d'anatra all'orientale

Oriental-style duck breast
Entenbrust nach orientalischer Art
Suprême de canard à l'orientale

€ 21,00

Costoletta di vitello alla milanese

Milanese veal chop
Kalbskotelett nach Mailänder-Art
Côtelette de veau à la milanaise

€ 25,00

Filetto alla Rossini

Rossini Beef Fillet
Rossini Rinder Filet
Filet de boeuf à la Rossini

€ 40,00

Alla griglia

GRILLED GEGRILLT GRILLÉ

Tagliata di manzo con Rosmarino e Bagòss
Sliced beef with rosemary and Bagòss cheese
Geschnittenes Rindfleisch mit Rosmarin und Bagòss-Kase
Contrefilet de boeuf et tranché au romarin et au fromage Bagòss
€ 28,00

Filetto di manzo "Barbina Franciacortina" con osso
"Barbina Franciacortina" beef fillet on the bone
Rinderfilet "Barbina Franciacortina" am knochen
Filet de bœuf "Barbina Franciacortina" avec os
€ 30,00

Costata di manzo "Barbina Franciacortina"
"Barbina Franciacortina" rib-eye steak
"Barbina Franciacortina" Rib-Eye Steak
Steak de bœuf "Barbina Franciacortina"
€ 30,00

Costolette di Agnello
Lamb chops
Lammkoteletts
Cotelettes d'agneau
€ 25,00

Secondi di pesce

FISCHGERICHTE FISH MAIN COURSE PLAT PRINCIPAUX DE POISSONS

Coda di Rospo con Cannellini e pomodorini confit

Monkfish with Cannellini beans and tomato confit
Seeteufel mit Cannellini-bohnen ond tomaten-confit
Baudroie avec haricot Cannellini et tomate confit

€ 20,00

Δ

Involtino di Branzino e Gamberi e salsa ai Crostacei

Sea bass and Prawn roll and shellfish sauce
Wolfsbarsch-Garnelen-Rolle und Schalentiersauce
Rouleau de Bar et Crevettes et sauce aux crustacés

€ 20,00

Δ

Polipo in umido

Stewed octopus / Geschmorter Oktopus / Poulpe mijoté

€ 22,00

*

Fritto Misto di Lago

Mixed fried fish from Garda Lake / Gemischter frittierter fisch von Garda-see
Friture de poissons du lac de Garda

€ 18,00

Δ

Luccio in salsa verde con Polenta

Pike in green herb sauce with Polenta / Hecht in grüner Kräutersauce mit Polenta
Brochet à la sauce aux herbes vertes avec Polenta

€ 17,00

Δ

Trota Salmonata al Groppello

Salmon trout with Groppello wine sauce / Lachsforelle mit Groppello-Weinsauce
Truite saumonée à la sauce au vin Groppello

€ 20,00

Δ

Branzino alla griglia

Grilled Sea bass / Gegrillte Seebarsch / Loup de mer grillée

€ 18,00

Δ

Contorni

SIDE DISHES BEILAGEN ACCOMPAGNEMENTS

Insalata mista

Mixed salad

Gemischter Salat

Salade mixte

€ 6,00

Verdure alla griglia

Grilled vegetables

Gegrilltes Gemüse

Légumes grillés

€ 6,00

Patate fritte

French fries

Pommes frites

Frites

€ 6,00

Patate al forno

Roast potatoes

Gebackene Kartoffeln

Pommes de terre au four

€ 6,00

Selezione di Formaggi

Cheese selection

Käseauswahl

Sélection de Fromages

€ 17,00

Bevande

DRINKS GETRÄNKE BOISSONS

Acqua San Pellegrino o Panna 0,75l. € 4,00

Bibite - Soft Drinks € 4,00

Birra Forst 0,33l. € 4,50

Birra Forst non filtrata 0,33l € 4,50

Birra Weisse 0,50l. € 6,00

Spritz € 7,00

Americano € 8,00

Negroni € 9,00

Gin o Vodka Tonic € 10,00

Caffetteria

Espresso € 2,00

Cappuccino / The € 4,00

Amari € 5,00

	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 Unvertraglichkeiten auslosen. Unsere Spelsen und Getranke Können folgande Stoffe enthalten: Substances or products that cause allergies or intolerances. Our dishes and beverages can contain the following substances:		
	Cereali contenenti glutine, cioe Grano, segale, orzo, avena, farro,kamut O i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.	**Glutenhaitiges Getreide, namentlich** Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel Kamut oder Hybridstamme davon sowie Daraus hergestelite Erzeugnisse.	**Cereals containing gluten, namely** wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridisen strains, and products thereof.
	Crostacei e prodotti a base di crostacei	**Krebstiere** und daraus gewonnene	**Crustaceans** and products thereof
	Uova e prodotti a base di uova	**Eier** und daraus gewonnene Erzeugnisse	**Eggs** and products thereof
	Pesce e prodotti a base di pesce	**Fische** und daraus gewonnene Erzeugnisse	**Fish** and products thereof
	Arachidi e prodotti a base di arachidi	**Erdnusse** und daraus gewonnene Erzesugnisse	**Peanuts** and products thereof
	Soia e prodotti a base di soia	**Sojabohnen** und daraus gewonnene Erzeugnisse	**Soybeans** and products thereof
	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	**Milch** und daraus gewonnene Erzeugniss (einschlie lich, Laktose)	**Milk** and products thereof (including lactose)
	Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiu (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoinensis (Wangenh.) K.Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e i lor prodotti, tranne per la frutta a guscio utllizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola	**Schalenfruchte**, namentlich Mandeln (Amygdalus communis L), Haseinusse (Corylus avellana), Wainusse (Junglas regia), Kaschunusse (Anacardium occidentale), Pecannusse (Carya illinoiesis (Wangenh.) K. Koch), Paranusse (Bertholletia excels), Pistazien (Pistacia vera), Macadamia- oder Qeenslandnusse (macadamia ternifolia) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, auβer nussen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschlie lich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;	**Nuts**, namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoinensis (Wangenh.) K.Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
	Sedano e prodotti a base di sedano	**Sellerie** und daraus gewonnene Erzeugnisse	**Celery** and products thereof
	Senape e prodotti a base di senape	**Senf** und daraus gewonnene Erzeugnisse	**Mustard** and products thereof
	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	**Sesamsamen** und daraus gewonnene Erzeugnisse	**Sesame seeds** and products thereof
	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti cosi come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti	**Schwefeldioxid und Suiphite** in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l als insgesamt vorhandendenes SO2, die fur verzehrfertige oder gema den Anweisungen des Hersetellers in den ursprunglichen Zustand zuruckgefuhrte Erzeugnisse zu berechnen sind;	**Sulphur dioxida and sulphites** at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg7litre in terms of the total SO2 which are to be calculated for products as proposed ready for consummation or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers.
	Lupini e prodotti a base di lupini	**Lupinen** und daraus gewonnene	**Lupin** and products thereof
	Molluschi e prodotti a base di molluschi	**Weichtlere** und daraus gewonnwnw Erzeugnisse	**Molluscs** 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. • Soliten die angegebenen Stoffe bel Ihnen Allergien oder unvertraglikhkelten auslosen, tellen sie Dies bitte bel Bestellung unseren Mitarbeltern mit. Diese ertellen ihnen gerne genauere infos. • If the substances specified above provocate allergies or intollerances to you, we ask you to inform our staff when ordering. They will be glad to give you furthers.		

10/2025