

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



Anguilla laccata

Lacquered eel / Lackierter Aal
Anguille laquée

€ 20,00



Trota marinata agli agrumi

Citrus marinated trout
Zitrusfrüchten marinierte Forelle
Truite marinée aux agrumes

€ 18,00



Capesante, morbido di patate e tartufo nero

Scallops, soft potatoes and black truffle
Jakobsmuscheln auf Kartoffel weich und schwarzem trüffel
Coquilles Saint-Jacques, pommes de terre tendre et truffe noire

€ 25,00



Insalata di gamberi

Prawn Salad / Garnelensalat
Salade de Crevettes

€ 18,00



Tartare di tonno

Tuna Tartare / Thunfisch-Tartar
Tartare de Thon

€ 19,00



Prosciutto crudo San Daniele, Grana Padano e Giardiniera

San Daniele ham, Grana Padano cheese and Pickled Vegetables

San Danieleschinken, Grana Padano Käse mit Mixpickles

Jambon San Daniele avec fromage Grana Padano et Pickles

€ 20,00



Scaloppe di foie gras sfumate al Marsala

Foie gras with Marsala / Gänseleber 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



Tarte Tatin di cipolle e gelato al Grana Padano

Onion Tarte Tatin and Grana Padano cheese Ice Cream

Zwiebeltarte Tatin mit Grana Padano Eis

Tarte Tatin aux Oignons et glace au Grana Padano

€ 18,00



Caprese

€ 16,00



Selezione di formaggi

Cheese selection / Käseauswahl / Sélection de Fromages

€ 18,00



Primi Piatti

FIRST COURSES ERSTE GÄNGE ENTRÉES

Risotto ai ricci di mare, acciughe e limone

Sea Urchin, Anchovy and Lemon risotto

Seeigel-Risotto mit Sardellen und Zitrone

Risotto aux Oursins, Anchois et Citron

€ 22,00

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



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 noire à la bisque de crustacés, crème à l'ail et tartare de crevettes

€ 21,00



Spaghetti con Astice

Spaghetti with Lobster / Spaghetti mit Hummer

Spaghetti au Homard

€ 27,00



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



Tortelli di luccio su vellutata di pomodoro

Pike tortelli on tomato velouté

Hecht-Tortelli auf Tomatensoße

Tortelli au brochet sur crème de tomate

€ 19,00



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



Tagliatelle al ragù di coniglio

Tagliatelle with rabbit ragù

Tagliatelle mit Kaninchen Ragù

Tagliatelle au ragout de lapin

€ 18,00



Tagliatelle al ragù

Tagliatelle with Bolognese

Tagliatelle mit Bolognese

Tagliatelle à la sauce bolognaise

€ 16,00



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, tomates 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

€ 16,00



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

€ 30,00



Pancia di maialino alla birra e miele

Pork belly in beer and honey sauce

Schweinebauch in Bier-Honig-Sauce

Poitrine de porc à la bière et au miel

€ 21,00



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

€ 26,00



Filetto alla Rossini

Rossini Beef Fillet (black truffle and foie gras)

Rossini Rinder Filet (schwarzer Trüffel und Foie Gras)

Filet de boeuf à la Rossini (truffe noire et foie gras)

€ 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”

€ 32,00

Costolette di agnello

Lamb chops

Lammkoteletts

Cotelettes d’agneau

€ 28,00

Secondi di pesce

FISCHGERICHTE FISH MAIN COURSE PLAT PRINCIPAUX DE POISSONS

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

€ 21,00



Tagliata di tonno al sesamo

Sliced tuna steak with sesame seeds
Geschnittenes Thunfischsteak mit Sesamsamen
Steak de thon en tranches aux graines de sésame

€ 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

€ 19,00



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

€ 18,00



Trota confit con crema di avocado

Confit trout with avocado cream
Lachsforelle Confit mit Avocado creme
Truite confit avec crème de avocado

€ 20,00



Alla griglia

GRILLED GEGRILLT GRILLÉ

Branzino alla griglia

Grilled sea bass
Gegrillte Seebarsch
Loup de mer grillée

€ 20,00



Spiedini di guance di Rana Pescatrice

Monkfish cheeks skewers
Seeteufelbackenspieße
Brochettes de joues de Lotte

€ 20,00



Mazzancolle

Prawns / Garnelen / Crevettes

€ 25,00



Astice

Lobster / Hummer / Homard

€ 37,00



Contorni

SIDE DISHES BEILAGEN ACCOMPAGNEMENTS

Insalata mista

Mixed salad
Gemischter Salat
Salade mixte

€ 7,00

Patate fritte

French fries
Pommes frites
Frites

€ 6,00



Cicoria aglio e olio

Garlic and oil Chicory
Zichorien mit knoblauch und öl
Chicorée à l'ail et à l'huile

€ 7,00

Verdure alla griglia

Grilled vegetables
Gegrilltes Gemüse
Légumes grillés

€ 7,00

Patate al forno

Roast potatoes
Gebackene Kartoffeln
Pommes de terre au four

€ 6,00

Carciofi fritti

Fried Artichokes
Frittierte Artischocken
Artichauts frits

€ 12,00

Bevande








DRINKS GETRÄNKE BOISSONS

<i>Acqua San Pellegrino o Panna 0,75l</i>	€ 4,00
<i>Bibite - Soft Drinks</i>	€ 4,00
<i>Birra Löwenbräu 0,40l</i>	€ 6,00
<i>Birra Weiss 0,50l</i>	€ 6,00
<i>Spritz</i>	€ 7,00
<i>Americano</i>	€ 8,00
<i>Negroni</i>	€ 9,00
<i>Gin o Vodka Tonic</i>	€ 10,00

Caffetteria

<i>Espresso</i>	€ 2,00
<i>Cappuccino</i>	€ 4,00
<i>Amari</i>	€ 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 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:

	Cereali contenenti glutine , cioè Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut O i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.	Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel Kamut oder Hybridstämme davon sowie Daraus hergestellte Erzeugnisse.	Cereals containing gluten, namely wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised 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	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	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 Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Milk and products thereof (including lactose)
	Frutta a guscio , vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus</i> avellana), 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	Schalenfrüchte , namentlich Mandeln (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Wainüsse (<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;	Nuts , namely: almonds (<i>Amygdalus</i> <i>communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium</i> <i>occidentale</i>), pecan nuts (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K.Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia</i> <i>excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia</i> <i>ternifolia</i>), 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 così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti	Schwefeldioxid und Sulphite 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;	Sulphur dioxide and sulphites 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.
	Lupini e prodotti a base di lupini	Lupinen und daraus gewonnene	Lupin and products thereof
	Molluschi e prodotti a base di molluschi	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Molluscs and products thereof
<ul style="list-style-type: none"> • 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 info. 			

