

Antipasti di terra

Appetizers-Vorspeisen-Horse d'oeuvre



Antipasto tipico Romano 18

porchetta d'Ariccìa, mortadella di cinghiale al tartufo, salsiccia dolce, caciotta romana, pecorino romano D.O.P., polenta con guanciale romano, frittata della nonna Francesca, fagioli con le cotiche

Typical Roman appetizer with salami and cheeses

Typische römische Vorspeise mit Salami und Käse

Apéritif romain typique avec salami et fromages



Burrata pugliese con alici 13

burrata pugliese con alici del mar Cantabrico e pomodori secchi

Burrata cheese with anchovies from the Cantabrian sea and dried tomatoes

Burratakäse mit Sardellen aus dem Kantabrischen Meer und getrockneten Tomaten

Burrata fromage aux anchois de la mer Cantabrique et tomates séchées



Carpaccio di manzo marinato biologico con crema di aceto balsamico i.g.p. 11

Beef carpaccio marinated with balsamic vinegar cream

Rindercarpaccio mit Balsamico-Sahne mariniert

Carpaccio de boeuf mariné à la crème de vinaigre balsamique

Caprese di mozzarella di bufala D.O.P. e pomodoro 11

Buffalo mozzarella and tomato

Büffelmozzarella und Tomate

Mozzarella de Buffalo et tomate



Antipasti di pesce

Appetizers with fish-Vorspeisen mit fish-Horse d'oeuvre de poisson



Misto di pesci di lago 12

trota marinata agli agrumi e pepe verde, luccio in salsa con olive taggiasche, alici e capperi,
persico in saor con cipolle rosse di Tropea

Mix of lake fish

Gemischter Seefisch

Poissons de lac mélangés



Crostini di calamari, pomodori secchi e olive taggiasche 13

Squid canapés, dried tomatoes and taggiasca olives

Tintenfisch-Röstbrote, getrocknete Tomaten und Taggiasca-Oliven

Croûtes de calmar, tomates séchées et olives taggiasca



Cocktail di gamberi in salsa rosa del Cantinone 10

Shrimp cocktail in pink sauce

Krabbencocktail in rosa Soße

Cocktail de crevettes à la sauce rose



Sauté di cozze e vongole 12

Sauteed mussels and clams

Sautierte Muscheln und Muscheln

Moules et palourdes sautées



Primi piatti di terra

First course-Erster Gang-Entrée

Spaghetti alla carbonara con guanciale di Ariccìa 11

Spaghetti carbonara (Ariccia pork cheek, egg yolks and parmesan)
Spaghetti nach Carbonara-Art (Ariccia Schweinebacke, Eigelb und Parmesan)
Spaghetti à la carbonara (Ariccia joue de porc, jaunes d'oeuf et parmesan)



Tonnarelli cacio e pepe 11

Tonnarelli with pecorino cheese and black pepper
Tonnarelli mit Römischer Schafskäse und schwarzer Pfeffer
Tonnarelli avec tomme de brebis forte et poivre noir



Bucatini all'amatriciana con guanciale di Ariccìa 11

Bucatini amatriciana (tomato sauce, Ariccìa pork cheek and hot pepper)
Bucatini nach Amatriciana-Art (Tomatensauce, Ariccìa Schweinebacke und scharfe Paprika)
Bucatini à l'amatriciana (sauce tomate, Ariccìa joue de porc et piment)



Fusilli al radicchio rosso e Amarone (pasta all'uovo) 12

Fusilli with radicchio and Amarone wine
Fusilli mit Radicchio und Amarone Wein
Fusilli à la radicchio et au vin d'amarone



Fusilli al pomodoro fresco e basilico (pasta all'uovo) 8

Fusilli with fresh tomato and basil
Fusilli mit frische Tomaten und Basilikum
Fusilli aux tomate fraîche et basilic



Tortellini al burro e salvia 9

Tortellini with butter und sage
Tortellini mit Butter and Salbei
Tortellini au beurre et sage



Ravioli al tartufo e porcini 13

Ravioli with truffle and wild mushrooms
Ravioli mit Trüffel und Steinpilze
Ravioli au truffe et cèpes



La cottura della pasta è "al dente". Qualora la preferiate più cotta, non esitate a chiederla al momento dell'ordine. Grazie
The cooking of the pasta is "little cooked". If you prefer it more cooked, do not hesitate to ask for it when ordering. Thank you
Das Kochen der Pasta ist "wenig gekocht". Wenn Sie es lieber gekocht bevorzugen, zögern Sie nicht,
bei der Bestellung danach zu fragen. Dank
La cuisson des pâtes est "peu cuite". Si vous le préférez plus cuit, n'hésitez pas à le demander lors de la commande. Merci

Primi piatti di pesce

First course fish - Erster Gang Fische - Entrée de poissons



***Tonnarelli del Cantinone* 13**

cacio e pepe, gamberi e guancia di Ariccia

Tonnarelli with pecorino cheese and black pepper, prawns and Ariccia pork cheek
Tonnarelli mit Römischer Schafskäse und schwarzer Pfeffer, Krabben und Ariccia Schweinebacke
Tonnarelli avec tomme de brebis forte et poivre noir, ecrevisses et Ariccia joue de porc



***Zuppa di pesci del lago di Garda* 9**

con pane croccante

Fish soup of Lake Garda with crispy bread
Fischsuppe vom Gardasee mit knusprigem Brot
Soupe de poisson du lac de Garde avec du pain croustillant



***Tagliolini al ragù di trota salmonata* 11**

Tagliolini with salmon trout sauce
Tagliolini mit Lachforellensauce
Tagliolini à la truite saumonée



***Tagliolini al branzino* 12**

bocconcini di branzino, pomodori datterini e julienne di zucchine al profumo di prezzemolo

Tagliolini with sea bass, cherry tomatoes, zucchini julienne and parsley
Tagliolini mit Wolfsbarsch, Kirschtomaten, Zucchini julienne und Petersilie
Tagliolini au bar, tomates cerises, courgettes, julienne et persil



***Risotto di lago* 12 a porzione (min.2 pers.)**

luccio, persico, trota

Lake risotto with pike, perch, trout - Risotto mit Hecht, Barsch, Forelle - Risotto au lac avec brochet, perche, truite



***Risotto ai frutti di mare* 12 a porzione (min.2 pers.)**

Seafood risotto - Meeresfrüchte-Risotto - Risotto aux fruits de mer



***Spaghetti alle vongole* 12**

Spaghetti with clams
Spaghetti mit Venusmuscheln
Spaghetti aux palourdes



***Gnocchi di patate alla polpa di granchio* 11**

Potato gnocchi with crab meat
Kartoffelgnocchi mit Krebsfleisch
Gnocchi de pommes de terre à la chair de crabe



Secondi piatti di carne

Main courses of meat-Zweiter Gang mit Fleisch-Deuxième plats de viande



Trippa alla romana (.....come la fa nonna Francesca) 12

Roman tripe
Römischer Kaldaunen
Tripes romaines



Coda alla vaccinara (.....quella di una volta) 12

Oxtail cooked in tomato sauce
Ochsenschwanz in Tomatensauce
Queue de boeuf au sauce de tomate



Saltimbocca alla romana con prosc. crudo di Bassiano e salvia 11

Escalopes with raw ham from Bassiano and sage
Schnitzel mit roher Schinken von Bassiano und Salbei
Escalopes de veau avec jambon cru de Bassiano et sauge



Tagliata di manzo con rucola e grana (250 gr) 16

Thinly sliced beef steak with rocket and parmesan
Scheiben geschnittenes Rumpsteak mit Rucola und Parmesan
Entrecôte de boeuf en fines tranches au roquette et parmesan



Filetto di manzo ai ferri (200 gr) 17

Fillet of beef grilled
Rinderfilet vom Grill
Filet de boeuf grille

Costolette di agnello alla griglia 15

Lamb chops grilled
Lammkoteletts vom Grill
Côtelettes d'agneau grille



Contorni

Side dishes-Beilagen-Accompagnements

Insalata mista 4,5

Mixed salad - Gemischter salat - Salade composée

Patate arrosto 4,5

Roast potatoes - Röstkartoffeln - Pommes de terre rôties

Spinaci 4,5

Spinach - Spinat - Épinards

Verdure alla griglia 4,5

Grilled vegetables - Gemüse vom Grill - Légume grillés



Secondi piatti di pesce

Main courses of fish-Zweiter Gang mit Fisch-Deuxième plats de poisson



Filetto di trota ai ferri del basso Garda (200/300 gr) 14

Grilled trout

Forelle vom Grill

Filet de truite grillé



Lavarello ai ferri del lago di Garda (200/300 gr) 14

secondo disponibilità

Grilled whitefish (depending on availability)

Felchen vom Grill (je nach verfügbarkeit)

Lavaret grillé (selon disponibilité)



Fritto di persico di lago 13

Fried lake perch

Fried perch see

Perche du lac frit



Fritto di calamari e gamberi 16

Fried squids and shrimps

Fried Tintenfische und Garnelen

Calamars et crevettes frits



Branzino ai ferri (300/400 gr) 17

Grilled sea-bass

Seebarsch vom Grill

Loup grillé



Gamberoni alla griglia 18

Grilled king prawns

Riesengarnelen vom Grill

Gambas grillé



Dessert



Moretta della nonna Francesca

pan di spagna al cacao con cioccolata e crema al mascarpone 5

Sponge cake with cocoa with chocolate and mascarpone cream
Biskuitkuchen mit Kakao mit Schokolade und Mascarponecreme
Gâteau éponge au cacao avec du chocolat et creme au mascarpone



Millefoglie scomposta

con crema pasticcera e frutta fresca di stagione 6

Millefeuille with custard and fresh seasonal fruit
Mille-feuille mit Konditorcreme und frischen Früchten
Millefeuille à la crème anglaise et fruits de saison frais



Tortino con cuore caldo al cioccolato di Valhrona 6

Cake with hot chocolate heart
Kuchen mit heißer Schokolade Herzen
Gâteau avec coeur au chocolat chaud



Semifreddo all'amaretto

con cremosa salsa al cioccolato e granella croccante 6

Amaretto parfait with creamy chocolate sauce
Amaretto-Parfait mit sahniger Schokoladensauce
Amaretto parfait à la sauce au chocolat crémeuse



Tiramisù al caffè 5

Coffee tiramisu
Mokkatiramisu
Tiramisu au café



Panna cotta ai frutti di bosco 5

Wild berries cream pudding
Waldbeeren-Sahnepudding
Flan à la crème fraîche aux fruits de bois



Vini Rosati

Rose wine-Roséwein-Vin rose

Roses Roses IGT	Ottella	18
Rosa dei Frati	Ca' dei Frati	19



Champagne

Bollicine – Prosecco

Prosecco extra dry	Valdobbiadene DOCG	19
Costaripa Crémant	Mattia Vezzola	35
Costaripa Brut Rosé	Mattia Vezzola	35
Ca' del Bosco		50
Taittinger		70



Beverage

Acqua	0,75 lt.	2,5
Bibite	0,33 lt.	3
(coca cola,coca cola light, fanta, thè pesca, thè limone, lemonsoda)		
Birra Beck's	0,33 lt.	3,5
Birra Erdinger Walzen	0,50 lt.	5,5
Birra Italiana		
Aperol Spritz		5

VINO alla MESCITA  bicchiere	1/4 lt.	1/2 lt.	1 lt.
	3,5	4,5	6,5
			11

Vini Bianchi

White wines-Weißweine-Vins blancs

Lugana DOC	Ottella	0,375	13
Lugana Le Crete	Ottella	0,375	14
Satrico IGT	Casal del Giglio		17
Sauvignon IGT	Visintini		19
Chardonnay Garda DOC	Santa Cristina		19
Lugana Libiam DOC	La Rifra		19
Lugana DOC	Otella		20
Lugana I Frati DOC	Ca' dei Frati		20
Müller Thurgau DOC	Hofstatter		20
Lugana Le Crete DOC	Otella		21
Gewürztraminer DOC	Hofstatter		22



Vini Rossi

Red wines-Routeweine-Vins rouges

Gemei IGT	Ottella	0,375	11
Gemei IGT	Ottella		18
Shiraz IGT	Casal del Giglio		18
Valpolicel.class.sup. DOC	Zenato		20
Castiglioni Chianti DOCG	Frescobaldi		21
Campofiorin IGT	Masi		22
Ripassa Valp.sup. DOC	Zenato		24
Rosso di Montalcino DOC	Frescobaldi		30
Barolo Serralunga DOCG	Fontanafredda		50
Amarone class. DOCG	Masi		55
Valpolicel.class.sup. DOC	Quintarelli 2012		80
Amarone riserva DOCG	Zenato Sergio 2013		180

Whisky

Whisky		6
Whisky Talisker		10
Whisky Laphroaig		10



Rhum

Pampero Anniversario		6
Rhum Don Papa		8
Zacapa	23 anni	12



Grappe

Of Prosecco ligneum	Bonollo	7
Of Moscato ligneum	Bonollo	7
Of Amarone barrique	Bonollo	7
Barrique	Bepi Tosolini	7
Moscato giallo	Bepi Tosolini	5
Pinot grigio	Bepi Tosolini	5
Nebbiolo	Bocchino	5
Grappa	903	5



Amari-Liquori-Passiti

Amari		3
Liquori		3
Passito Pantelleria		6
Passito	Ottella	7














Caffetteria

Caffè		2
Caffè decaffeinato / americano / orzo / ginseng		2,5
Cappuccino		3
Correzioni varie		1

ALLERGENI

Gli alimenti o prodotti che provocano allergie
o intolleranze

-  Cereali contenenti glutine:
grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro
ceppi ibridati e prodotti derivati
-  Crostacei e prodotti a base di crostacei
-  Uova e prodotti contenenti uova
-  Pesce e prodotti a base di pesce
-  Arachidi e prodotti a base di arachidi
-  Soia e prodotti a base di soia
-  Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
-  Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci,
noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile,
pistacchi, noci macadamia e i loro prodotti
-  Sedano e prodotti a base di sedano
-  Senape e prodotti a base di senape
-  Semi di sesamo e prodotti a base di semi di
sesamo
-  Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni
superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di
SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come
proposti pronti al consumo o ricostituiti confor-
memente alle istruzioni dei fabbricanti
-  Lupini e prodotti a basa di lupini
-  Molluschi e prodotti a base di molluschi

Gentile cliente, i nostri prodotti contengono o potrebbero
contenere, alimenti (o tracce di essi) che rientrano nella
lista delle sostanze considerate allergeni riportata qui sotto.
Ti chiediamo di informare il nostro personale su possibili
intolleranze o allergie per poterti aiutare nella scelta.

Grazie per la collaborazione.

*Sehr geehrter Kunde, unsere Produkte enthalten oder en-
thalten können, Nahrungsmittel (oder Spuren von ihnen),
die unten in der Liste der Stoffe fallen Allergene aufgeführt
betrachtet. Wir bitten Sie, unsere informieren Mitarbeiter
über mögliche Unverträglichkeit oder Allergien können
bei der Auswahl zu helfen.*

Vielen Dank für Ihre Zusammenarbeit

Dear customer, our products contain or may contain, food
(or traces of them) that fall in the list of substances consi-
dered allergens listed below. Please inform our staff on
duty possible food intelerances or allergies in order to be
able to help you with your choice

Thank you very much for your collaboration.

Coperto e servizio 2 a persona

Cover and service-Gedeck und Service

Couvert et service

Aggiunte extra

da 2 a 5 per quantità

Extra additions

from 2 to 5 for quantity

Zusätzliche Zugaben

von 2 bis 5 pro Doserien

**Alcuni dei nostri prodotti sono
surgelati all'origine**

Some of our products are frozen at the origin

Einige unserer Produkte werden am Ursprung

eingefroren

Certains de nos produits sont congelés à l'origine



Ristorante Il Cantinone



ristoranteilcantinone



“Siede Peschiera bello e forte arnese
da fronteggiar bresciani e bergamaschi
ove la riva più discese

Ivi convien che tutto quanto caschi
ciò che ‘n grembo a Benaco star non può
e fassi fiume giù pé verdi paschi

Tosto che l’acqua a correr mette cò
non più Benaco, ma Mincio si chiama
fino a Governolo ove cade in Po ”

Dante Alighieri

