

# MIRALAGO

HOTEL | RISTORANTE



LA TERRAZZA DEL "MIRALAGO" RAPPRESENTA UN PEZZO DI STORIA PER TREMOSINE, FINO ALL'ANNO 1933 IN QUESTO LUOGO ERA SITUATO L'ARRIVO/PARTENZA DELLA TELEFERICA CHE CONGIUNGEVA L'ABITATO DI "PIEVE" AL LAGO.

NEL 1960 MIO PAPÀ ROSSI FRANCESCO TRASFORMÒ IL PICCOLO TERRAZZINO ESISTENTE NELL'ATTUALE TERRAZZA A STRAPIOMBO SUL LAGO.

DA ALLORA CON PASSIONE E PROFESSIONALITÀ IO, LA MIA FAMIGLIA ED I NOSTRI COLLABORATORI ABBIAMO CERCATO DI MANTENERE INALTERATI NEL TEMPO I SAPORI E GLI ANTICHI ABBINAMENTI MA PROPONIAMO ANCHE NUOVE PIETANZE UTILIZZANDO PRODOTTI DEL NOSTRO TERRITORIO.

VI RINGRAZIO PER AVER SCELTO IL "RISTORANTE MIRALAGO" E VI AUGURO BUON APPETITO.

ROSSI ANGIOLINO

\*\*\*

DIE "TERRASSE MIRALAGO" STEHT FÜR EIN STÜCK GESCHICHTE VON TREMOSINE BIS ZUM JAHR 1933 WAR DIESEIN ORT FÜR ANKUNFT / ABFAHRT DER SEILBAHNEN, DIE DAS DORF "PIEVE" MIT DEM GARDASEE VERBUNDEN HAT.

IM JAHR 1960 HAT MEIN VATER FRANCESCO ROSSI DIE KLEINE TERRASSE IN DIE BESTEHENDEN TERRASSE MIT BLICK AUF DEN SEE AUSGEBAUT SEITDEM MIT LEIDENSCHAFT UND PROFESSIONALITÄT MEINE FAMILIE UND ICH HABEN VERSUCHT, URSPRÜNGLICHE AROMEN UND KOMBINATIONEN ZU RFALTEN.

DAS "MIRALAGO RESTAURANT" UND ICH WÜNSCHEN IHNEN GUTEN APPETIT.

ROSSI ANGIOLINO



## ANTIPASTI

### ANTIPASTO MIRALAGO

Gemischte Gardaseefisch Teller  
Mixed Gardafisch appetizer

€15

### ANTIPASTO DI UNA VOLTA

(FORMAGELLA CON BACON, CAPÙ, POLENTA E SALAME IN SISAM)

Grosmutter Vorspeise  
Grandmother appetizer

€15

### CARPACCIO DI TROTA AL PEPE ROSA, PANE CASERECCIO E OLIO EVO DEL GARDA

Forellen carpaccio mit Rosa Pfeffer  
Trout carpaccio with pink pepper

€15

### ANTIPASTO ALL'ITALIANA (SALUMI DI QUALITÀ E SOTT'ACETI)

Aufschnitt und Gurken  
Cold cuts with pickles

€13,5

### UOVA AL TARTUFO NERO DI TREMOSINE

Eier mit Tremosine Trueffel  
Eggs with Tremosine truffle

€13,5

### FORMAGGI MISTI LOCALI CON MOSTARDA

Gemischte Landkaese  
Tremosine's cheese with moustard sauce

€13,5

### PIATTO VEGETARIANO

Vegetarische Teller  
Vegetarian appetizer

€10



## PRIMI PIATTI

### LASAGNE AL FORNO

€10

### SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO O AL POMODORO

Spaghetti Oel, knoblauch und Chili pfeffer oder Tomatensauce  
Spaghetti with garlic, oil and chilli or tomato sauce

€9

### STRANGOLAPRETI ALLA TRENTINA

Spinat knoedel  
Spinach dumplings

€10

### MACCHERONCINI FRESCHI AL RAGÙ DI LAGO ED ERBETTE AROMATICHE

Frische nudeln mit Seefisch ragout  
Pasta with lakefishsauce

€13

### SPAGHETTI ALLE SARDE DI LAGO CON CAROTE A JULIENNE E CRUMBLE DI PANE

Spaghetti mit Seesardine  
Spaghetti with sardines

€13

### TORTELLI FRESCHI CON FORMAGGELLA DI TREMOSINE, CREMA DI BURRO E SALVIA

Ravioli mit Tremosine Käse  
Ravioli with Tremosine's cheese

€12

### TORTELLI FRESCHI ALLA ZUCCA AL BURRO E SALVIA

Ravioli mit Kuerbis  
Pumpkin ravioli

€11,5

### TAGLIOLINI FRESCHI CON PESCE PERSICO E VERDURINE

Frische Nudeln mit Barsch und gemuese  
Tagliolini with fresh perch

€13

### TAGLIATELLE CON FUNGHI PORCINI E ZUCCA

Breite Nudel mit Steinpilzen  
Tagliatelle with mushrooms

€13



## SECONDI PIATTI

### LUCCIO IN SALSA CON POLENTA

Hecht in wuerziger Sauce mit Polenta

Pike in sauce with polenta

€16

### POLPETTE DI CAVEDANO CON SALSA DI SEDANO RAPA

Fisch kloesschen

Fischballs chub

€16

### FUNGHI MISTI CON POLENTA E FORMAGGIO DI MALGA FUSO

Gemischte Pilze auf Polenta mit Kaese

Polenta with mushrooms and cheese

€14

### FORMAGGELLA DI TREMOSINE ALLA GRIGLIA

Gegrillte Tremosine Kaese

Grilled Tremosine's cheese

€14

### PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA

Hühnerbrust von Grill

Breast of Chicken

€13

### COTOLETTA ALLA MILANESE

Wiener Schnitzel

Breaded cutlet

€12

### BISTECCA DI MANZO ALLA GRIGLIA

Gegrilltes Rindfleisch

Grilled Beefsteak

€16

### COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA (CIRCA 500 GR)

Gegrilltes Rumpsteak

Grilled rib of beefsteak

€25

### FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA

Gegrilltes Rinderfilet

Grilled fillet of beef

€24

### FILETTO AI PORCINI O AL GARDA STAGIONATO O ALL'ACETO BALSAMICO

Rindfilet mit Steinpilzen oder mit Kase oder mit Balsamic essig

Fillet with porcini or aged Garda cheese or with balsamic vinegar

€26



## CONTORNI

### VERDURE ALLA GRIGLIA

Gegrilltes Gemüse  
Grilled vegetables

€ 5

### INSALATA MISTA

Gemischter Salat  
Mixed salad

€ 4,5

### PATATINE FRITTE

Pommes frites  
French fries

€ 4

## DOLCI FATTI IN CASA

### TIRAMISU'

€ 5,5

### TORTINO AL CIOCCOLATO CON CUORE MORBIDO

Schokoladensouffle  
Chocolate souffle

€ 5,5

### SEMIFREDDO ALL'AMARETTO

Amaretto Eistorte  
Amaretto frozen cake

€ 5,5

### STRUDEL DI MELE CON SALSA ALLA VANIGLIA

Apfelstrudel mit Vanillesoße  
Apple strudel with vanilla sauce

€ 5,5

COPERTO/ GEDECK-SERVICE/ COVER CHARGE

€ 2

## SOFT DRINKS

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| COCA-COLA ALLA SPINA PICCOLA    | € 3   |
| COCA-COLA ALLA SPINA MEDIA      | € 4,5 |
| COCA-COLA ZERO                  | € 3,5 |
| FANTA IN LATTINA                | € 3,5 |
| LEMONSODA IN LATTINA            | € 3,5 |
| SPRITE IN LATTINA               | € 3,5 |
| THE' AL LIMONE/PESCA IN LATTINA | € 3,5 |
| SUCCO MELA/ARANCIA/ACE PICCOLO  | € 3   |
| SUCCO MELA/ARANCIA/ACE GRANDE   | € 4,5 |
| SUCCO PESCA/ALBICOCCA/PERA      | € 3   |

## CAFFETTERIA

|                     |       |
|---------------------|-------|
| CAFFE' LISCIO       | € 1,5 |
| CAFFE' DOPPIO       | € 2,5 |
| CAFFE' MACCHIATO    | € 1,5 |
| CAFFE' DECAFFEINATO | € 1,7 |
| CAFFE' CORRETTO     | € 1,8 |
| CAFFE' D'ORZO       | € 1,8 |
| CAFFE' AMERICANO    | € 1,8 |
| CAPPUCCINO          | € 2,5 |
| LATTE MACCHIATO     | € 2,5 |
| CIOCCOLATA CALDA    | € 3   |
| THE' CALDO          | € 2   |

## APERITIVI

|                       |       |
|-----------------------|-------|
| APEROL SPRITZ         | € 5   |
| HUGO                  | € 5   |
| LIMONCELLO SPRITZ     | € 5   |
| POMELO SPRITZ <<new>> | € 5,5 |
| BICCHIERE DI PROSECCO | € 4   |
| CRODINO               | € 3,5 |
| CAMPARI SODA          | € 3,5 |
| ACQUA TONICA          | € 3,5 |
| SAN BITTER            | € 3,5 |

## BIRRE

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| BIRRA PICCOLA ALLA SPINA | € 3,5 |
| BIRRA MEDIA ALLA SPINA   | € 5   |
| RADLER PICCOLO           | € 3,5 |
| RADLER MEDIO             | € 5   |
| PANACHE PICCOLA          | € 3,5 |
| PANACHE MEDIA            | € 5   |
| DIESEL PICCOLA           | € 3,5 |
| DIESEL MEDIA             | € 5   |
| HEFE WEISSBIER           | € 5,5 |

## VINI BIANCHI

|                                |      |
|--------------------------------|------|
| BIANCO DI CUSTOZA              | € 19 |
| SOAVE                          | € 19 |
| CHARDONNAY TRENTINO            | € 20 |
| LUGANA "FENIL BOI"             | € 20 |
| PINOT GRIGIO                   | € 20 |
| MÜLLER THURGAU                 | € 20 |
| GEWUERZTRAMIENER               | € 22 |
| LUGANA S.CRISTINA              | € 24 |
| PROSECCO VALDOBB. DOCG         | € 19 |
| TRENTO DOC BRUT                | € 29 |
| FRANCIACORTA BRUT              | € 35 |
| BELLAVISTA RIS. LA SCALA       | € 70 |
| PIE' MOSCAL PASSITO VENETO 0,5 | € 19 |

## VINI ROSE'

|                     |      |
|---------------------|------|
| BARDOLINO CHIARETTO | € 19 |
| CHIARETTO DEL GARDA | € 20 |

## VINI ROSSI

|                                 |      |
|---------------------------------|------|
| BARDOLINO DOC                   | € 19 |
| TEROLDEGO                       | € 20 |
| MARZEMINO                       | € 20 |
| VALTENESI ROSSO                 | € 20 |
| CHIANTI DOCG                    | € 21 |
| BARDOLINO SUPERIORE             | € 21 |
| SUMMOLACO DOLOMITI IGT          | € 23 |
| MERLOT IGT "NAKER"              | € 24 |
| VALPOLICELLA RIPASSO            | € 25 |
| REBO BENACO BRESCIANO IGT       | € 25 |
| PINOT NERO BENACO BRESCIANO IGT | € 28 |
| AMARONE DELLA VALPOLICELLA      | € 45 |
| BAROLO                          | € 50 |

## VINO DELLA CASA

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| BIANCO/ ROSSO/ ROSE' 1/4 LT | € 3,5 |
| BIANCO/ ROSSO/ ROSE' 1/2 LT | € 7   |
| BIANCO/ ROSSO/ ROSE' 1 LT   | € 14  |



## ENGEL BIRRE IN BOTTIGLIA

### PREMIUM PILS

Pils dall'aspetto chiaro, trasparente e brillante, con un inconfondibile sentore di luppoli aromatici.

Pils mit einer klaren, transparenten und glänzenden Erscheinung, mit einem unverwechselbaren Hauch von aromatischem Hopfen.

50cl  
€5,50

### KELLERBIER

Una birra gradevole e rinfrescante, con fini note di lievito, morbide e delicate sul palato.

Ein angenehmes und erfrischendes Bier mit feinen Hefenoten, weich und zart am Gaumen.

50cl  
€5,50

### GOLD

Gold dal brillante colore dorato, dotata di un intenso e corposo sapore di malto completata da una leggera nota dolce.

Gold mit einer hellen goldenen Farbe, mit einem intensiven und vollmundigen malzigen Geschmack, ergänzt durch eine leichte süße Note.

50cl  
€5,50

### KELLERBIER DUNKEL

Birra scura piacevolmente morbida nel gusto, delizia l'olfatto con delicate note di torrefazione.

Dunkles Bier angenehm weich im Geschmack, erfreut den Geruch mit zarten Röstnoten.

50cl  
€5,50

### KELLERBIER ANALCOLICA

Ogni sorso con piacere senza rimorsi, perchè analcolica e ipocalorica.  
La fresca variante senz'alcool della nostra amata Kellerbier.

Jader Schluck in Genuss ohne Reue, denn alkoholfrei und kalorienarm.  
Die erfrischende alkoholfreie Variante unserer geliebten Kellerbier.

50cl  
€5,50