

# LO STAPPO

## Wine and Food

### Gli antipasti

Starters – Vorspeisen

Luccio\* in salsa gardesana con polenta Marano € 10,00

Pike in Garda sauce polenta from Marano

Hecht in Soße nach Art des Gardasees mit Polenta von Marano

Tartare di manzo, senape in grani, fior di capperi e cipolla rossa € 12,00

Chopped Beef tartare with mustard seeds, red onion and capers

Rindertartar, Senfkörner und Zwiebeln und Kapern

Crudo di Parma 18 mesi con ciliegine di mozzarella € 11,00

Parma ham (18 months) with mozzarella cherries

Parmaschinken, 18 Monate gereift, mit mozzarella

Selezione di salumi con formaggi € 14,00

Selection of salumi cold cuts and cheese

Auswahl an Salamiaufschnitt und Käse

Bresaola di manzo, Coppa stagionata affinata al vino rosso,

Prosciutto di Parma 18 mesi, Speck dell'Alto Adige IGP,

Soppressa Veneta nostrana, Pancetta arrotolata Vicentina,

Ubriaco, Taleggina di Bufala, Asiago

Tavolozza di bruschette d'autore € 12,00

4 different types of toasted bread with fish pike, smoked salmon, stracciatella,

dried smoked beef string with Parmesan cheese flakes

Erlesene Auswahl an Bruschettas: mit Hecht, geräuchertem Lachs, Stracciatella käse, getrockneten

Streifen von Rindfleisch und Parmesankäse

*Coperto - Cover charge - Gedeck*

*Pranzo / Lunch / Mittagstisch € 2,00*

*Cena / Dinner / Abendessen € 2,50*

*Non si fanno conti separati - No separate bills - Keine Getrenntere Rechnungen*

# LO STAPPO

## Wine and Food

### I primi piatti

First courses- Erste Gerichte

- |  |         |
|--|---------|
| <b>I Tris di Tortellini di Valeggio (min. 2 pax)</b>   | € 30,00 |
| <b>I Three first courses (for 2 people)</b>  |         |
| <b>I Drei Erste Gänge (für 2 Personen)</b>   |         |
| <br>   |         |
| <b>I Tortellini di Valeggio al burro versato e salvia</b>  | € 10,00 |
| Tortellini from Valeggio with melted butter & sage   |         |
| Tortellini aus Valeggio mit geschmolzener Butter und Salbei  |         |
| <br>   |         |
| <b>I Ravioli robiola e limone, ristretto di panna zafferano gamberi*</b>   | € 12,00 |
| Ravioli stuffed with Robiola soft cheese and lemon, dense cream with saffron and shrimp                              |         |
| Ravioli mit einer Füllung aus Robiola-Käse und Zitronen, sahnecreme, Safran und Garnelen                             |         |
| <br>   |         |
| <b>I Tortelli di zucca, amaretti e mostarda mantovana al burro</b>   | € 10,00 |
| Tortelli stuffed with pumpkin, Amaretti and Mostarda Mantovana (traditional fruit and mustard condiment) with butter |         |
| Tortelli mit einer Füllung aus Kürbis, Amaretti und mantovanischer Moutarde und Butter geschwenkt                    |         |
| <br>   |         |
| <b>Bigoli al torchio alle due sarde* del lago, briciole di pane</b>  | € 10,00 |
| "Bigoli" homemade spaghetti with two types of lake sardines and toasted bread crumbs                                 |         |
| "Bigoli" hausgemachte Spaghetti mit Sardellen vom See  |         |
| <br>   |         |
| <b>Paccheri con capesante*, guanciaiale croccante e cannellini</b>   | € 13,00 |
| Paccheri pasta with scallops, crispy Guanciaiale (pork cheek) and white beans  |         |
| Paccheri-Nudeln mit Jakobsmuscheln, knuspriger Schweinsbacke und weißen Bohnen                                       |         |

# LO STAPPO

## Wine and Food

### I secondi piatti

Main course - Hauptgerichte

**Costoletta d'agnello\* in crosta di erbe fini** € 21,00  
Lamb chop fine herbs crust  
Lammkoteletts in feiner Kräuterkruste

**Tagliata di controfiletto di Angus** € 20,00  
Angus Sliced entrecote  
Entrecôte in Scheiben serviert

**Filetto di manzo all'Amarone** € 22,00  
Beef Fillet With Amarone Wine sauce  
Rinderfilet in Amarone - Soße

**Frittata ai porri e formaggio Asiago giovane** € 10,00  
Leek and Asiago cheese omelette  
Eieromelette mit Lauch und jungem Asiago-Käse

**Variazione di caponatina in melanzana con flan alle olive e scamorza** € 14,00  
Eggplant nest filled with caponatina, olives and Scamorza cheese flan  
Caponatina gefüllte Aubergine und Oliven-Scamorza-Flan

**Selezione di formaggi con Mostarda, miele e mele in abbinamento** € 13,00  
Assorted cheeses with Mostarda (traditional fruit and mustard condiment), honey and apples  
Käseplatte mit Moutarde, Honig und Äpfeln

Ubriaco

Asiago d'allevato

Taleggina di bufala

Fienotto

Monte Veronese Stravecchio

Tutti i secondi piatti sono accompagnati da contorno

All main courses come with sides  
Alle Hauptgerichte werden mit Beilagen serviert

# LO STAPPO

## Wine and Food

### I Dessert

Dessert della Casa € 6,00  
Homemade desserts  
Hausgemachte Desserts

---

A richiesta, ove è possibile, possiamo fare mezze porzioni.  
Il prezzo sarà la metà della porzione intera, più € 1,50

On request, where is possible, we can do half portion.  
Price will be half of whole portion, plus € 1,50

Auf Wunsch, und wenn möglich, servieren auch gerne nur halbe Portionen  
zum halben Preis und einem Aufschlag von € 1,50

Acqua Naturale Panna 0,75 cl € 3,00

Acqua Gassata San Pellegrino 0,75 cl € 3,00

#### Avvertenze per la sicurezza alimentare

Tutti i prodotti nel menù sono normalmente acquistati freschi.

Nel caso in cui non fossero reperibili freschi, potrebbero essere acquistati in origine congelata e/o surgelata.

Alcuni prodotti che non sempre riusciamo ad acquistare sulla filiera del fresco, sono stati contrassegnati con un asterisco (\*).

Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale di servizio che sarà lieto di darvi delucidazioni.

Al fine di conservare al meglio gli ingredienti, utilizziamo la tecnica del sottovuoto e dell'abbattimento di temperatura.

Gli alimenti da consumare crudi a rischio di parassitosi, sono stati resi sicuri mediante trattamento di "bonifica attraverso freddo" come previsto dal regolamento CE 853/2004 a tutela della sicurezza alimentare dei nostri clienti e della conservazione della naturale freschezza dei prodotti serviti.