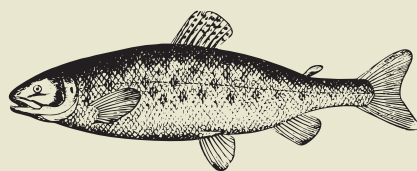


Alla  
*Noce*



Limone sul Garda

*Menu*



Vi diamo il benvenuto nel nostro ristorante a conduzione familiare dove potrete gustare piatti tipici di pesce di lago e mare, carne e pasta fresca preparati con cura in un ambiente rilassato. Per favore se avessi esigenze particolari non esitare ad informarci,

Wir heißen euch herzlich Willkommen in unserem Familienbetrieb, bei uns genießt Ihr Fish aus dem See und dem Meer, Fleisch und frische hausgemachte Pasta. Die Gerichte werden mit Liebe zubereitet und in einer angenehmen Atmosphäre serviert. Sollten Sie spezielle Wünsche oder Allergien haben lassen sie es uns bitte wissen.

We welcome you to our family run restaurant where you can enjoy local fish and seafood, meat and fresh pasta dishes, all prepared passionately in a relaxed atmosphere. Please let us know if you have any special requirements or allergies.

*Edi & Anna*

# Consigli dello Chef

ANTIPASTO DI LAGO (A-D-E-F-G)

SISÀM, ROTOLO DI COREGONE CON PATATE,

TARTARE DI TROTA SALMONATA, LUCCIO SU DISCO DI POLENTA

SISÀM, MARÄNE ROLLE MIT KARTOFFEL, LACKSFORELLEN-TATAR, HECHT MIT POLENTA

SISÀM, WHITE FISH ROLL WITH POTATOES, RAINBOW TROUT TARTARE, PIKE WITH POLENTA DISC

€ 12,00

TRIS DI CARPACCI (A-D-G)

TONNO, PESCE SPADA, TROTA SALMONATA CON CROSTONE E BURRO ALLE ERBE

THUNFISCH, SCHWERTFISCH, UND LACKSFORELLE CARPACCIO

MIT KRISPIGEM BROT UND GEWÜRZBUTTER

TUNA, SWORDFISH AND RAINBOW TROUT CARPACCIO WITH CRUNCY BREAD

AND HERBS FLAVOURED BUTTER

€ 12,00

TARTARE DI SALMONE AL MANGO E SEMI DI SESAMO (D-F-M)

LACKSTATAR MIT MANGO UND SESAMSAMEN

SALMON TARTARE WITH MANGO AND SESAMI SEEDS

€ 10,00



PAELLA CON PESCE DI MARE (MIN. 2 PERS.) (A-B-D-P)

SEAFOOD PAELLA (MIN. 2 PEOPLE)

MEERESFRÜCHTE PAELLA (MIN. 2 PERSONEN)

(PER PERSONA-PER PERSON)

€ 15,00



TAGLIATA DI TONNO CON SEMI DI SESAMO (A-D-M)

THUNFISCHSTEAK MIT SESAMSAMEN

TUNA STEAK WITH SESAMI SEEDS

€ 20,00

LE LETTERE A FIANCO CORRISPONDONO AGLI ALLERGENI PRESENTI (VEDI ULTIMA PAGINA)

UNDERLINED LETTERS CORRESPOND TO ALLERGENS (SEE LAST PAGE)

# Antipasti

## ANTIPASTO ANNA (PER 2 PERS.) (A-B-D-F-G-P)

CARPACCIO DI TONNO, SPADA E TROTA,  
INSALATA DI MARE CON NOCI E AVOCADO, CALAMARI FRITTI

THUNFISCH, SCHWERTFISCH UND FORELLEN CARPACCIO, FRITTIERTER TINTENFISCH,  
MEERESFRÜCHTESALAT MIT AVOCADO UND WALNÜSSEN

TUNA, SWORDFISH AND TROUT CARPACCIO,  
SEAFOOD SALAD WITH AVOCADO AND WALNUTS AND FRIED CALAMARI

€ 20,00

## ANTIPASTO DELLA NOCE (A-B-D-P-I)

POLIPI, CALAMARI, GAMBERETTI\*, SPADA AFFUMICATO  
OCTOPUS, CALAMARI, GARNELEN\*, RÄUCHER SCHWERTFISCH  
OCTOPUS, CALAMARI, SHRIMPS\* AND SMOKED SWORDFISH

€ 11,00

## COZZE ALLA TARANTINA (A-B-D-P-I)

MIESMUSCHELN, KNOBLAUCH, PAPRIKA, TOMATEN "TARANTINA"  
MUSSELS, GARLIC, CHILI, TOMATO "TARANTINA" STYLE

€ 12,00

## BRUSCHETTA AL POMODORO FRESCO (A)

CON BASILICO, AGLIO, ORIGANO

BRUSCHETTA MIT FRISCHEN TOMATEN, BASILIKUM, KNOBLAUCH, OREGANO  
TOASTED BREAD WITH FRESH TOMATO BASIL, GARLIC AND OREGANO

€ 7,00

## CARPACCIO DI MANZO CON GRANA E TARTUFO (G)

RINDFLEISCH, PARMESAN UND TRÜFFEL CARPACCIO  
THIN SLICES OF RAW BEEF, PARMESAN CHEESE AND TRUFFLE

€ 10,00

## PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA E MELONE

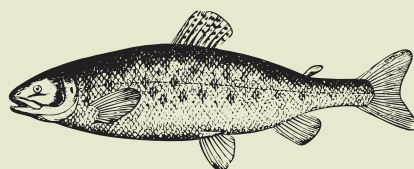
PARMA SCHINKEN UND MELONE

PARMA HAM AND ROCKMELON

€ 9,00

(\* ) I PRESENTI PRODOTTI POSSONO ESSERE CONGELATI

LE LETTERE A FIANCO CORRISPONDONO AGLI ALLERGENI PRESENTI (VEDI ULTIMA PAGINA)  
UNDERLINED LETTERS CORRESPOND TO ALLERGENS (SEE LAST PAGE)



# Primi di terra

SPAGHETTI AL POMODORO (A-G-I)

SPAGHETTI MIT TOMATENSAUCE

SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE

€ 8,00

SPAGHETTI AGLIO OLIO PEPERONCINO (A-I)

SPAGHETTI MIT KNOBLAUCH, ÖL, CHILLI

SPAGHETTI WITH GARLIC, OIL AND CHILLI

€ 9,00

MACCHERONCINI FATTI IN CASA ALL' ARRABBIATA (A-G-I)

HAUSGEMACHT MAKKARONI MIT "ARRABBIATA" SAUCE

"ARRABBIATA" STYLE HOME MADE MACCARONI

€ 9,00

MACCHERONCINI FATTI IN CASA AL RAGÙ DI ANATRA (A-C-G-I)

HAUSGEMACHT MAKKARONI MIT ENTE-RAGÙ

HOME MADE MACCARONI WITH DUCK RAGÙ

€ 10,00

RISOTTO AI PORCINI E POLVERE DI SPECK (A-I-G)

(MINIMO 2 PERSONE - MINIMUM 2 PEOPLE)

RISOTTO MIT STEINPILZEN UND SPECK PULVER

RISOTTO WITH PORCINI MUSHROOMS AND POWDERED SPECK

(PREZZO PER PERSONA - PRICE PER PERSON)

€ 11.00

GNOCCHI DI PATATE AL FORMAGGO GARDA E TARTUFO (A-G)

KARTOFFELGNOCCHI MIT REGIONALEM KÄSE UND TRÜFFELN

POTATO GNOCCHI WITH LOCAL CHEESE AND TRUFFLE

€ 10.00

ZUPPA DEL GIORNO (A)

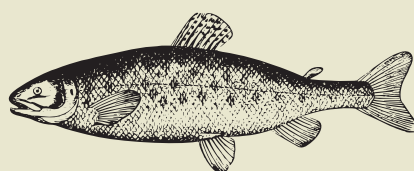
SUPPE DES TAGES

SOUP OF THE DAY

€ 7,00

LE LETTERE A FIANCO CORRISPONDONO AGLI ALLERGENI PRESENTI (VEDI ULTIMA PAGINA)

UNDERLINED LETTERS CORRESPOND TO ALLERGENS (SEE LAST PAGE)



# Primi di pesce

**BIGOLI FATTI IN CASA CON SARDE DI LAGO (A-D)**  
HAUSGEMACHT SPAGHETTI MIT SARDINEN AUS DEM GARDESEE  
HOME MADE THICK SPAGHETTI WITH LAKE GARDA SARDINES  
€ 10,00

**MACCHERONCINI FATTI IN CASA CON GAMBERI E PORRI (A-B-D-G-I)**  
HAUSGEMACHT MAKKARONI MIT GARNELEN UND LAUCH  
HOME MADE MACCARONI WITH PRAWNS AND LEEK  
€ 10,00

**PACCHERI CON CALAMARI, VONGOLE, OLIVE TAGGIASCHE E POLVERE DI  
ORIGANO (A-D-E-P)**  
PACCHERI MIT TINTENFISCH, MUSCHELN, TAGGIASCHE OLIVEN UND ORIGANO PULVER  
PACCHERI WITH CALAMARI, CLAMS, TAGGIASCHE OLIVES AND POWDERED ORIGANO  
€ 12,00

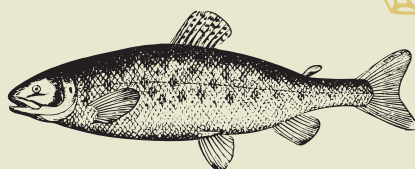
**SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI (A-D-P)**  
SPAGHETTI MIT VENUSMUSCHELN  
SPAGHETTI WITH CLAMS  
€ 13,00

**SPAGHETTI DEL PESCATORE (A-B-D-P-G-I)**  
SPAGHETTI MIT MEERESFRUCHTEN  
SPAGHETTI WITH SEAFOOD  
€ 14,00

**SPAGHETTI ALL'ASTICE (A-B-D-G)**  
HUMMER SPAGHETTI  
LOBSTER SPAGHETTI  
€ 17,00

(\* ) I PRESENTI PRODOTTI POSSONO ESSERE CONGELATI  
(\* ) THIS PRODUCTS CAN BE FROZEN

LE LETTERE A FIANCO CORRISPONDONO AGLI ALLERGENI PRESENTI (VEDI ULTIMA PAGINA)  
UNDERLINED LETTERS CORRESPOND TO ALLERGENS (SEE LAST PAGE)



# Secondi di terra

CHATEAUBRIAND 600 GR CON SALSA BERNESE (A-C-G)

CHATEAUBRIAD 600 GR MIT BERNESE SAUCE

CHATEAUBRIAD 600 GR WITH BERNESE SAUCE

€ 60,00

TAGLIATA DI MANZO AL ROSMARINO (A-G)

RUMPSTEAK STREIFEN MIT ROSMARIN

SLICED BEEF SIRLOIN STEAK WITH ROSEMARY

€ 20,00

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA (A-M)

GEGRILLTES RINDERFILET

GRILLED BEEF FILLET

€ 22,00

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA (A-M-E)

GEGRILLTE HÄHNCHEN-BRUST

GRILLED CHICKEN BREAST

€ 15,00

SCALOPPINA DI VITELLO AL LIMONE (A-E-G-M)

KALB SCALOPPINE MIT ZITRONEN SAUCE

VEAL SCALOPPINE WITH LEMON SAUCE

€ 16,00

COTOLETTA DI POLLO ALLA MILANESE CON PATATINE\* (A-C-E-F)

WIENER-SCHNITZEL MIT POMMES\*

CHICKEN SCHNITZEL WITH FRENCH FRIES\*

€ 15,00

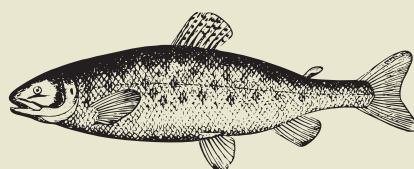
CONTORNI ESCLUSI - SIDE DISHES NOT INCLUDED

(\*) I PRESENTI PRODOTTI POSSONO ESSERE CONGELATI

(\*) THIS PRODUCTS CAN BE FROZEN

LE LETTERE A FIANCO CORRISPONDONO AGLI ALLERGENI PRESENTI (VEDI ULTIMA PAGINA)

UNDERLINED LETTERS CORRESPOND TO ALLERGENS (SEE LAST PAGE)



# Secondi di pesce

TROTA SALMONATA ALLA GRIGLIA (A-E-D-M)

LACHSFORELLE VOM GRILL

GRILLED SALMON TROUT

€ 18,00

COREGONE DI LAGO AI FERRI (A-D)

BLAUFELCHEN VOM GRILL

GRILLED WHITE FISH FROM LAKE GARDA

€ 18,00

FRITTO MISTO CON PESCE DI MARE (A-B-D-E-P)

GEMISCHTE FRITTIERTE FISCHPLATTE AUS DEM MEER

MIXED FRIED SEAFOOD

€ 20,00

SEPPIE E CALAMARI ALLA GRIGLIA (A-B-P)

TINTENFISCH VON GRILL

GRILLED CUTTLEFISH AND CALAMARI

€ 20,00

BRANZINO ALLA GRIGLIA 400/600 Gr. (A-D)

WOLFSBARSCH VOM GRILL

GRILLED BASS

€ 19,00

GAMBERONI\* ALLA GRIGLIA (A-B-D)

GARNELEN\* VOM GRILL

GRILLED KING PRAWNS\*

€ 22,00

GRIGLIATA CON PESCE DI LAGO (A-D)

TROTA, SARDINA, COREGONE, SALMERINO

GEMISCHTE GRILLPLATTE MIT FORELLE, SARDINEN, MARANE, SAIBLING

A SELECTION OF GRILLED TROUT, SARDINE, WHITE FISH AND CHAR

€ 23,00

GRIGLIATA DI PESCE DI MARE (B-D-P)

SEPPIE, CALAMARI, GAMBERONI\*, NASELLO, CRATA

GEMISCHTE, GRILLPLATTE MIT TINTENFISCH, GARNELEN\*, SEEHECHT, SEEBRASSEN

A SELECTION OF GRILLED CUTTLEFISH, CALAMARI, PRAWNS\*, HAKE, SEA BREAM

€ 25,00

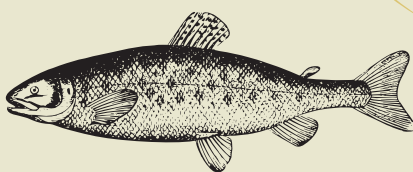
CONTORNI ESCLUSI - SIDE DISHES NOT INCLUDED

(\*) I PRESENTI PRODOTTI POSSONO ESSERE CONGELATI

(\*) THIS PRODUCTS CAN BE FROZEN

LE LETTERE A FIANCO CORRISPONDONO AGLI ALLERGENI PRESENTI (VEDI ULTIMA PAGINA)

UNDERLINED LETTERS CORRESPOND TO ALLERGENS (SEE LAST PAGE)





# Contorni

PATATE FRITTE\* (A-C-E)

POMMES FRITES\*

FRENCH FRIES\*

€ 4,50

PATATE LESSE (A)

SALZ-KARTOFFELN

BOILED PATATOES

€ 4,00

VERDURE ALLA GRIGLIA (A)

GEMISCHTES GEMÜSE VOM GRILL

MIX OF GRILLED VEGETABLES

€ 7,00

POMODORO E MOZZARELLA DI BUFALA (G)

BÜFFEL-MOZZARELLA UND FRISCHE TOMATEN

BUFFALO MOZZARELLA AND FRESH TOMATOES

€ 8,00

INSALATA MISTA DI STAGIONE SELF-SERVICE

GEMISCHTE SALAT SELF-SERVICE

SEASONAL MIXED SALAD SELF-SERVICE

€ 5,00

INSALATONA MISTA CON TONNO (D)

GROSSER GEMISCHTER SALAT MIT THUNFISCH

GARDEN SALAD WITH TUNA

€ 8,00

INSALATONA MISTA CON FETA GRECA E OLIVE (G)

GROSSER GEMISCHTER SALAD MIT FETA-KÄSE UND OLIVEN

GARDEN SALAD WITH FETA CHEESE AND OLIVES

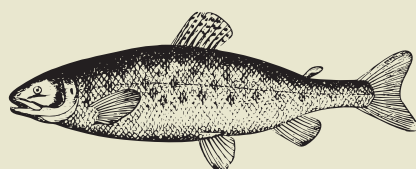
€ 8,50

(\* ) I PRESENTI PRODOTTI POSSONO ESSERE CONGELATI

(\* ) THIS PRODUCTS CAN BE FROZEN

LE LETTERE A FIANCO CORRISPONDONO AGLI ALLERGENI PRESENTI (VEDI ULTIMA PAGINA)

UNDERLINED LETTERS CORRESPOND TO ALLERGENS (SEE LAST PAGE)



# Dessert

CREMA CATALANA DELLA CASA (A-C-G)

HAUSGEMACHTE CATALAN CREME

HOMEMADE CATALAN CREAM

€ 5,00

TIRAMISÙ DELLA CASA (A-C-G)

HAUSGEMACHTES TIRAMISÙ

HOMEMADE TIRAMISÙ

€ 5,00

SORBETTO AL LIMONE (ALCOLICO) (G)

ZITRONEN SORBET (MIT ALKOHOL)

LEMON SORBET (WITH ALCOHOL)

€ 4,00

DESSERT DEL GIORNO

DESSERT DES TAGES

DESSERT OF THE DAY

€ 5,00

GELATO (LIMONE-VANIGLIA-NOCCIOLA)

EIS (ZITRONE-VANILLE-HASELNUSS)

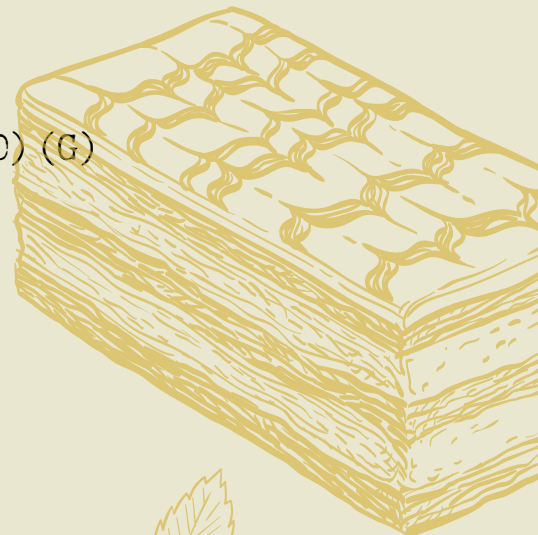
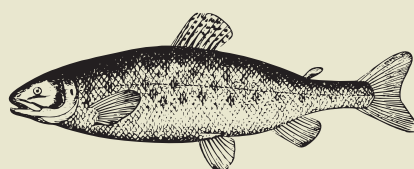
ICE-CREAM (LEMON-VANILLA-HAZELNUT)

€ 1,50 PALLINA/KUGEL/SCOOP

TUTTI I NOSTRI DESSERT SONO FATTI IN CASA

UNSERE DESSERT SIND ALLE HAUSGEMACHT

ALL OUR DESSERTS ARE HOMEMADE



# Bibite

ARANCIATA 330 ML  
€ 4,00

COCA COLA 330 ML  
€ 4,00

COLA LIGHT 330 ML  
€ 4,00

LEMON SODA 330 ML  
€ 4,00

SPRITE 330 ML  
€ 4,00

TONICA 330 ML  
€ 4,00

SPEZIE 400 ML  
€ 4,00

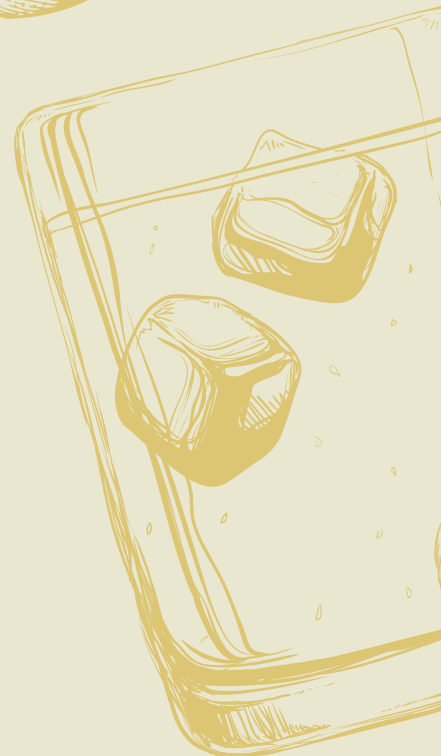
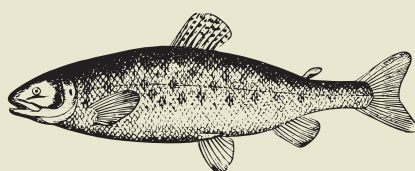
SUCCO DI FRUTTA 200 ML  
FRUIT JUICE 200 ML  
€ 3,50

APFEL SCHORLE 400 ML  
€ 4,00

ACQUA NATURALE 0,5 L  
STILL WATER 0,5 L  
€ 2,80

ACQUA CON GAS 0,5 L  
SPARKLING WATER 0,5 L  
€ 2,80

THE FREDDO (PESCA-LIMONE) 330 ML  
ICED TEA (PEACH-LEMON) 330 ML  
€ 4,00



# Aperitivi

## ALCOLICO

### APEROL SPRITZ

APEROL, PROSECCO, SPARKLING WATER

€ 4,00

### CAMPARI SPRITZ

CAMPARI, PROSECCO, SPARKLING WATER

€ 4,00

### HUGO

ELDERFLOWER SYRUP, PROSECCO, SPARKLING WATER

€ 4,00

### WEINSCHORLE

WHITE WINE, SPARKLING WATER

€ 3,50

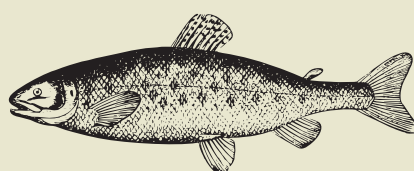
## ANALCOLICO

### CRODINO

€ 3,00

### SANBITTER

€ 3,00



# Bierre

BIRRA BIONDA ALLA SPINA PICCOLA 200 ML  
KLEINES BIER VOM FASS 200 ML  
SMALL BLONDE TAP BEER 200 ML  
€ 3,00

BIRRA BIONDA ALLA SPINA MEDIA 400 ML  
GROßES BIER VOM FASS 400 ML  
LARGE BLONDE TAP BEER 400 ML  
€ 4,50

RADLER 200 ML  
€ 3,00

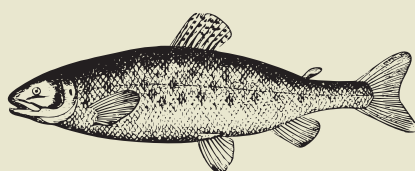
RADLER 400 ML  
€ 4,50

MORETTI BOTTIGLIA 330 ML  
MORETTI FLASCHENBIER 330 ML  
MORETTI BOTTLED BEER 330 ML  
€ 4,00

ICHNUSA NON FILTRATA BOTTIGLIA 0,5 LT  
ICHNUSA FLASCHENBIER 0,5 LT  
ICHNUSA UNFILTERED BOTTLED BEER 0,5 LT  
€ 5,00

CORONA BOTTIGLIA 330 ML  
CORONA 330ML  
€ 4,00

BIRRA WEIZEN PAULANER 0,5 LT  
PAULANER WEIßBIER 0,5 LT  
PAULANER WEAT BEER 0,5 LT  
€ 5,00



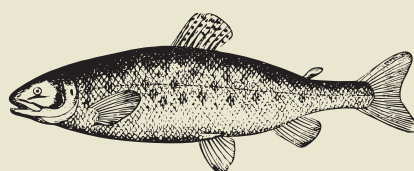
# Caffe

## CAFFETTERIA

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| CAFFE ESPRESSO        | € 1,20 |
| CAPPUCCINO            | € 2,50 |
| ESPRESSO MACCHIATO    | € 1,20 |
| LATTE MACCHIATO       | € 2,50 |
| ESPRESSO DECAFFEINATO | € 1,50 |
| THE CALDO             | € 1,50 |
| CAFFE AMERICANO       | € 2,00 |
| CAFFE CORRETTO        | € 1,50 |
| CIOCCOLATA CALDA      | € 3,00 |

## AMARI

|                           |
|---------------------------|
| € 4,00                    |
| MONTENEGRO                |
| RABARBARO                 |
| VECCHIA ROMAGNA           |
| CYNAR                     |
| DISARONNO                 |
| AVERNA                    |
| RAMAZZOTTI                |
| JAGERMAISTER              |
| CHINA MARTINI             |
| BRAULIO                   |
| AMARO LUCANO              |
| FERNET BRANCA € 4,50      |
| FERNET BRANCA MENTA €4,50 |



# Liquori

## GRAPPE

GRAPPA MOSCATO

€ 4,00

GRAPPA BIANCA DI LUGANA

€ 4,00

GRAPPA BARRICATA DI AMARONE

€ 5,00

## LIQUORI

GRANDUCA D'ALBA

€ 6,00

COURVOISIER

€ 6,00

BAILEYS

€ 4,00

GRAND MARNIER

€ 4,00

WHISKY GLEN GRANT

€ 5,00

WHISKY CHIVAS REGAL

€ 5,00

WHISKY BALLANTINES

€ 5,00

JACK DANIEL'S

€ 6,00

HAVANA 7 ANNI

€ 6,00

BACARDI

€ 5,00

RON

€ 5,00

LIMONCELLO

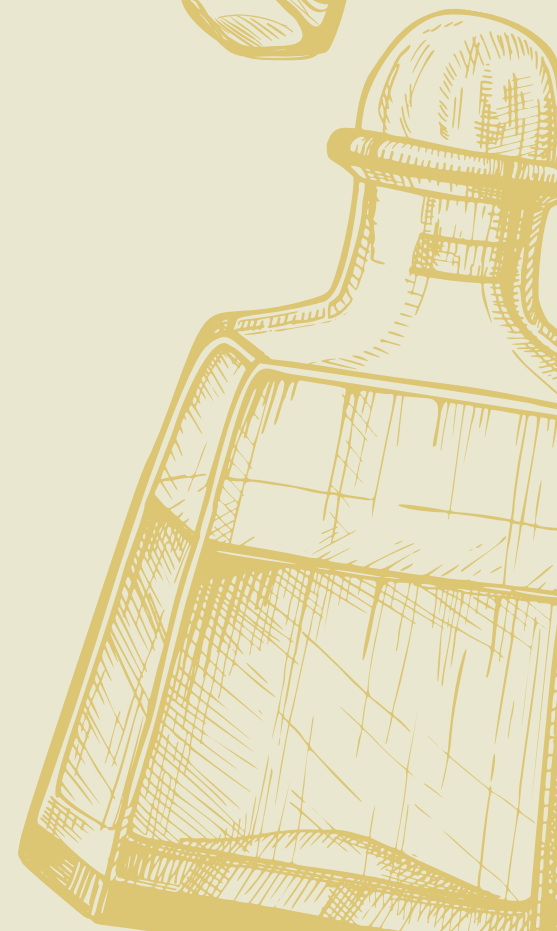
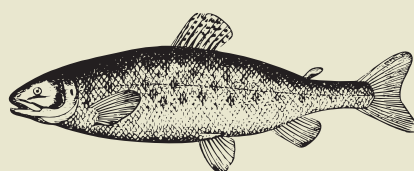
€ 3,00

LIQUIRIZIA

€ 3,00

SAMBUCA

€ 4,00



# Cocktails

GIN & TONIC

€ 6,00

HENDRIX GIN & TONIC

€ 8,00

GIN MARE & TONIC

€ 10,00

GIN & LEMON

€ 6,00

WHISKY & COLA

€ 7,00

JACK DANIEL'S & COLA

€ 8,00

SKY VODKA & TONIC

€ 6,00

SKY VODKA & LEMON

€ 6,00

BELVEDERE & TONIC

€ 8,00

BELVEDERE & LEMON

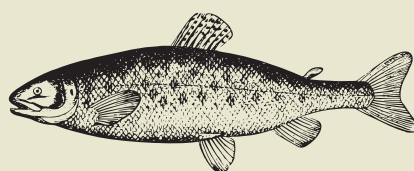
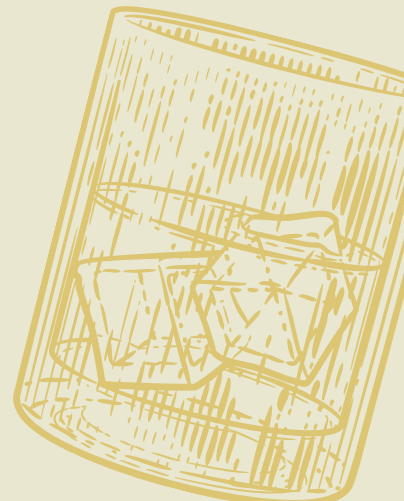
€ 8,00

RUM & COLA

€ 6,00

HAVANA 7 & COLA

€ 8,00





# Lista Allergeni

## ALLERGENI – REGOLAMENTO UE NR°1169

AI SENSI DI QUANTO PREVISTO DAL REGOLAMENTO UE NR.1169 SONO DI SEGUITO ELENCATI ALLERGENI CON UNA LETTERA IDENTIFICATIVA.

IN CORRISPONDENZA DI OGNI PIATTO DA NOI PREPARATO VI SONO DELLE LETTERE MAIUSCOLE:

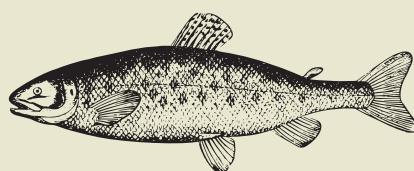
AD ESEMPIO: SE IN CORRISPONDENZA DI UN PIATTO LEGGIAMO LE LETTERE (A,G) SIGNIFICA CHE NELL'ALIMENTO PREPARATO VI SONO  
A - CEREALI CONTENENTI GLUTINE  
G - LATTE E/C PRODOTTI A BASE DI LATTE

NB: NON SI PUO' ESCLUDERE ANCHE LA PRESENZA IN MINIMA QUANTITÀ DI ALLERGENI DI ALTRO TIPO OLTRE A QUELLI SPECIFICAMENTE ELENCATI PER UN DATO ALIMENTO.

IL RESPONSABILE DI CODESTO RISTORANTE È IN GRADO DI CHIARIRE OGNI VOSTRO DUBBIO IN MERITO.

## ELENCO ALLERGENI

- A. CEREALI CONTENENTI GLUTINE: GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT
- B. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
- C. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
- D. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
- E. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
- F. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
- G. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSI LATTOSIO)
- H. FRUTTA A GUSCIO: MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI PECAN, MACADAMIA, PISTACCHI
- I. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
- L. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
- M. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO
- N. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI (SUP. A 10 MG/KG)
- O. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
- P. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI



*Grazie*  
*Thank you*  
*danke*



follow us



@Ristorante\_allanoce



@Alla Noce Hotel e Ristorante

