

Club del Sole

DESENZANO

★★★★

LAKE VILLAGE

DEUTSCH

ANTIPASTI / VORSPEISE

Dal mare / Vom Meer

Sautè di cozze in guazzetto accompagnato dal suo pane in bruschetta* <i>Miesmuschelsoutè in Guazzetto (Ragout Sorte) von Brot in Bruschetta begleitet*</i>	15.00
Né cotto né crudo di tonno, stracciatella, colatura di alici e fave di cacao <i>Thunfisch, Stracciatella, Sardellengießen und Cacaosoutébohnen in Guazzetto</i>	17.00
Come uno speck di salmone, finocchio e agrumi di Lago <i>Wie ein Speck aus Lachs, Fenchel und Zitrusfrüchten von See</i>	14.00

Di terra / Vom Land

Prosciutto crudo Parma dop e carpaccio di melone <i>RohParmaschinken Dop und Melone Carpaccio</i>	13.50
Steak tartare di controfiletto di manzo con la sua garniture <i>Steak Tartare Rinderfilet mit seinen Garnituren</i>	19.00

Dall'orto / vom Garten (frische vegetarischen Produkte)

Carpaccio di pomodoro al sale di Cervia, mozzarella di bufala e olio al basilico <i>Carpaccio mit Tomatensalz aus Cervia, Büffelmozzarella und Basilikumöl</i>	13.00
---	-------

PRIMI PIATTI / ERSTE GÄNGE

Dal mare... / Vom Meer

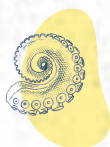
Spaghetto quadrato Mancini alle vongole veraci e bottarga di muggine* <i>Rechteckige Spaghetti Mancini mit echten Muscheln und Meeräsche Rügen*</i>	17.50
Risotto Carnaroli, con colori e sapori dal mare* <i>Risotto Carnaroli, mit Farben und Aromen aus dem Meer*</i>	18.00

Di terra... / Vom Land

Gnocchetti di patate cacio e pepe di Sichuan <i>Cacio (Käse) und Sichuan Pfeffer Kartoffelkloß</i>	12.50
Chitarrina all'uovo con pesto di erbe spontanee, patate e fagiolini <i>Kleine Eiergitarre mit Wildkräuterpesto, Kartoffeln und grünen Bohnen</i>	13.50

Dall'orto... / Vom Garten (frische vegetarischen Produkte)

Paccheri in salsa di pomodoro fresco e basilico su spuma di burrata <i>Paccheri in frischer Tomatensauce und Basilikum auf Burrata-Schaum</i>	14.00
--	-------



Food Delivery



Entra nell'app e mettiti comodo!
Ordina e ricevi direttamente il pranzo
o la cena nella tua Casa vacanza!

**Betreten Sie die App herunter
und Entspannen Sie sich!**
Wählen Sie von unserer Karte - Ihre Bestellung
bringen Ihnen direkt in ihr Ferienhaus!



SECONDI PIATTI / ZWEITE GÄNGE

Dal mare... / Vom Meer

Gran fritto di mare* <i>Große frittierte Meeresfrüchte*</i>	20.00
Gamberi al Vermentino Chiaranotte* <i>Garnelen mit Vermentino Chiaranotte*</i>	25.50
Insalata del lago, con misticanze, carpaccio e caviale di trota e latticello <i>Salat vom See ,mit gemischten Gemüsen (Mysticanze), Carpaccio und Kaviar von Forellen und Buttermilch</i>	16.50

Dalla terra... / Vom Land

Hamburger gourmet accompagnato dalle nostre patate fritte* <i>Gourmet-Burger mit unseren Bratkartoffeln*</i>	17.00
Tagliata di controfiletto al sale di Cervia (gr 350 c.a) <i>Tagliata (geschnitten) von Filet mit dem Salz von Cervia (gr 350 c.a)</i>	22.00

Dall'orto... / Vom Garten (frische vegetarischen Produkte)

La Parmigiana di melanzane... come si deve <i>Aubergine Parmigiana..wie es sich gehört</i>	16.00
Buona Buona... ovvero la mia insalata di misticanze, verdure solide e liquide e frutti rossi <i>Salat aus gemischten Gemüsen (Mysticanze), festem, flüssigem Gemüse und roten Früchten</i>	18.00



CONTORNI / BEILAGEN

Insalata mista piccola <i>Kleingemischter Salat</i>	6.00
Patatine fritte* <i>Pommes frites*</i>	6.50
Verdure di stagione grigliate esprese <i>Frischgegrilltes Gemüse der Saison</i>	7.00

DESSERT / DESSERTS

Tiramisù di Casa mia <i>Tiramisu</i>	8.50
Bianco mangiare ai frutti di bosco <i>Pannacotta mit Beeren</i>	8.50
Mousse al cioccolato e peperoncino e frutto della passione <i>Mousse mit Schokolade und Chili und Passionsfrucht</i>	8.50
Carpaccio di ananas e melone con cremoso al fiordilatte <i>Ananas-Melonen-Carpaccio mit cremigem Fiordilatte (italienischer Frischkäse)</i>	8.50



PIZZA / PIZZA

Schiacciata	5.00
Olio, rosmarino Olivenöl, Rosmarin	
Biancaneve	6.00
Mozzarella Mozzarella Käse	
Margherita	7.50
Pomodoro, mozzarella Tomatensoße, Mozzarella Käse	
Napoli	8.00
Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano Tomatensoße, Mozzarella Käse, Sardellen, Oregano	
Funghi	9.00
Pomodoro, mozzarella, funghi Tomatensoße, Mozzarella Käse, Champignonpilze	
Salsiccia	9.50
Pomodoro, mozzarella, salsiccia Tomatensoße, Mozzarella Käse, Wurst	
Salame Dolce	9.50
Pomodoro, mozzarella, salame dolce Tomatensoße, Mozzarella Käse, Salami	
Prosciutto Cotto	9.00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto Tomatensoße, Mozzarella Käse, gekochter Schinken	
Funghi e Prosciutto	10.50
Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto Tomatensoße, Mozzarella Käse, gekochter Schinken, Champignonpilze	
Prosciutto Crudo	10.00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo Tomatensoße, Mozzarella Käse, roher Parmaschinken	
Vegetariana	10.50
Pomodoro, mozzarella, zucchini, melanzane, pomodorini Tomatensoße, Mozzarella Käse, Auberginen, Zucchini, Kirschtomaten	
Diavola	9.50
Pomodoro, mozzarella, salame piccante Tomatensoße, Mozzarella Käse, pikante Salami	
Capricciosa	11.00
Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofi, salsiccia, olive nere Tomatensoße, Mozzarella Käse, gekochter Schinken, Champignons, Artischocken, Wurst, schwarze Oliven	
Quattro Stagioni	10.00
Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto, carciofi, olive nere Tomatensoße, Mozzarella Käse, gekochter Schinken, Champignons, Artischocken, schwarze Oliven	
Tonno e Cipolla	10.00
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla Tomatensoße, Mozzarella Käse, Thunfisch, Zwiebel	
Quattro Formaggi	10.50
Mozzarella, formaggi misti Mozzarella Käse und verschiedene Käsesorten	

Wurstel e Patate*	10.00
Pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte Tomatensoße, Mozzarella Käse, Würstchen, Pommes frites	
Bufala	12.00
Base pomodoro, mozzarella di bufala, basilico tomatensoße, Büffelmozzarella Käse, Basilikum	
Club del Sole	12.00
Base focaccia / a crudo: prosciutto crudo, rucola, pomodorini ciliegino, mozzarella di bufala Schiacciatina Teig / nach dem Backen: Rohschinken, Rucola, Kirschtomaten, Büffelmozzarella Käse	
Mortadellina*	13.00
Mozzarella / a crudo: mortadella, granella di pistacchio Schiacciatina Teig / nach dem Backen: Stracciatella-Käse, Mortadella, gehackte Pistazien	
Contadina*	13.00
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, cipolla, salame piccante, gorgonzola Tomatensoße, Mozzarella Käse, Luganega frische Wurst, Zwiebel, feurige Salami, Gorgonzola Käse	

La pizza **Club del Sole** è eticamente sostenibile,
preparata con le eccellenze rappresentative del **territorio italiano**.

Pizza des **Club del Sole** ist **ethisch nachhaltig**,
und wird mit der repräsentativen Exzellenz
des Italian **italienischen Territoriums** zubereitet.

LE AGGIUNTE / ZUSÄTZE EXTRA PIZZA ERGÄNZUNGEN

Salumi, formaggi Wurst und Käse Aufschnitte	2.00 cad./je
Gamberi*, prosciutto crudo, mozzarella di bufala, porcini*, speck Biancaneve Crevetten*, Rohschinken, Büffelmozzarella, Steinpilze*, Speck	3.00 cad./je
Doppio impasto, salame dolce, salame piccante Doppelter Teig, süße Salami, scharfe Salami	2.50 cad./je
Tutte le altre variazioni Weitere Variationen	1.50 cad./je

*Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento Ce 852/2004. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate. Si informa inoltre per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

*Sehr geehrte Gästin / Sehr geehrter Gast, wir informieren Sie, daß einige Lebensmittel am Ursprungsort tiefgekühlt oder vor Ort tiefgefroren werden können, unter Einhaltung der Selbstüberwachungsverfahren, der Verordnung (EG) 852/2004 entsprechend sprechend. Bitte wenden Sie sich an den Saalmeister für weitere Informationen zum erwünschten Lebensmittel. Für weitere Auskünfte auf Nährstoffe und Allergene, ist es möglich die auf Anfrage vom Bedienungspersonal zur Verfügung gestellten Unterlagen nachzuschauen.

ACQUA / WASSER

Acqua Panna (0,75 lt) Stillwasser (0,75 lt)		3.50
--	---	------

Acqua San Pellegrino (0,75 lt) Sprudel (0,75 lt)		3.50
---	---	------

BIRRE IN BOTTIGLIA / FLASCHE BIER

Itala Pilsen (33 cl)	3.50
----------------------	------

Nastro Azzurro Prime Brew (33 cl)	4.00
-----------------------------------	------

Peroni Gran Riserva Bianca (50 cl)	6.00
------------------------------------	------

Peroni Gran Riserva Rossa (50 cl)	6.00
-----------------------------------	------

Peroni Gran Riserva doppio malto (50 cl)	6.00
--	------

Bibita in Lattina (33 cl) Dosenge tränke (33 cl)	3.50
---	------

BIRRA ALLA SPINA / FASS WEISS BIER

Birra bionda piccola (20 cl) Klein blondes Bier (20 cl)	3.50
--	------

Birra bionda media (40 cl) Mittel blondes Bier (40 cl)	5.00
---	------

AMARI E DIGESTIVI / BITTERE UND LIKÖRE

Limoncello Limoncello	4.00
--------------------------	------

Amari e liquori Bittere und Liköre	4.00
---------------------------------------	------

Grappa Grappa (Art von Schnaps)	4.00
------------------------------------	------

Grappa Barricata Alte oder barriquegereifte Grappa	5.00
---	------

VINI BIANCHI / WEISS WEINE

	Annata Jahrgang	Regione	
Chiaranotte - Vermentino Montecucco DOC <i>Az. Ribusieri</i>	'22	Toscana	19.00
Prestige - Lugana DOP <i>Az. Cà Maiol</i>	'22	Lombardia	20.00
Lugana DOC <i>Az. Montunal</i>	'21	Lombardia	22.00
Molin - Vigneti storici - Lugana DOP <i>Az. Cà Maiol</i>	'21	Lombardia	26.00
Orestilla - Lugana DOC <i>Az. Montunal</i>	'20	Lombardia	42.00
Gewurztraminer - Alto Adige DOC <i>Az. Kellerei Kaltern</i>	'22	Alto Adige	22.00
Le Comtes - Riesling <i>Az. Domanie Edmond Reintz</i>	'20	Francia / Alsazia	24.00
Le Secrets - Chablis AOC <i>Az. Heimbourger</i>	'20	Francia / Chablis	32.00

VINI ROSATI / ROSÉWEIN

Roseri - Chiacetto Valtenesi DOC <i>Az. Cà Maiol</i>	'21	Lombardia	20.00
Rosamara - Chiacetto Valtenesi DOC <i>Az. Costaripa - Mattia Vezzola</i>	'22	Lombardia	25.00

VINI ROSSI / ROTE WEINE

Le Maciole - Montecucco Rosso DOC <i>Az. Ribusieri</i>	'19	Toscana	23.00
Solaura - Maremma Toscana DOC <i>Az. Ribusieri</i>	'19	Toscana	25.00
Campostarne - Rosso Valtenesi DOC <i>Az. Costaripa - Mattia Vezzola</i>	'19	Lombardia	26.00
Ripasso di Valpolicella Superiore DOC <i>Az. Begali</i>	'21	Veneto	26.00
Corte del Lupo - Curtefranca Rosso DOC <i>Az. Cà del Bosco</i>	'20	Lombardia	38.00
Cuvée Du Chat - Beaujolais AOC <i>Az. La Pierre - Jean Claude Chanudet</i>	'21	Francia	34.00

VINI SPUMANTI / PERLWEINE

	Regione	
Sofialvento Rosé - VSQ <i>Az. Ribusieri</i>	Toscana	19.00
Prosecco Extra Dry - DOC Mill.to <i>Az. Paladin</i>	Veneto	20.00
Soligo Extra Dry - Prosecco DOC <i>Az. Cantina di Soligo</i>	Veneto	20.00
Brut - Lugana DOC <i>Az. CàMaiol - metodo classico</i>	Lombardia	32.00
Creant - VSQ <i>Az. Costaripa - Mattia Vezzola - metodo classico</i>	Lombardia	40.00
Primessenza mill.to 2018 - Lugana DOC <i>Az. Montunale - metodo classico</i>	Lombardia	42.00
Rosé - VSQ <i>Az. Costaripa - Mattia Vezzola - metodo classico</i>	Lombardia	45.00
Cuvée Prestige - Franciacorta DOCG <i>Az. Cà del Bosco - metodo classico</i>	Lombardia	52.00
Cuvée Prestige - Franciacorta DOCG <i>Az. Cà del Bosco - metodo classico - Formato Magnum 1,5 lt</i>	Lombardia	95.00
Cuvée Prestige - Franciacorta DOCG <i>Az. Cà del Bosco - metodo classico - Formato Jeroboam 3 lt</i>	Lombardia	280.00
Annamaria Clementi mill.to 2014 <i>Az. Cà del Bosco - metodo classico</i>	Lombardia	180.00
Couvée de Reserve - Champagne AOC <i>Az. Gallimard</i>	Francia	70.00
Veuve Clicquot Ponsardin - Champagne AOC <i>Az. Veuve Clicquot</i>	Francia	80.00
1818 - Champagne AOC <i>Az. Charles Le Bel</i>	Francia	80.00
Dom Perignon mill.to 2012 - Champagne AOC <i>Az. Dom Perignon</i>	Francia	290.00

Vini bianchi e rosati al calice / Weiß- und Roséweine im Glas

	Annata Year	Regione	
Chiaranotte - Vermentino Montecucco DOC <i>Az. Ribusieri</i>	'22	Toscana	6.00
Prestige - Lugana DOP <i>Az. Cà Maiol</i>	'22	Lombardia	6.00
Roseri - Chiaretto Valtenesi DOC <i>Az. CàMaiol</i>	'21	Lombardia	6.00

Vini rossi al calice / Rotweine im Glas

	Annata Year	Regione	
Le Maciole - Montecucco Rosso DOC <i>Az. Ribusieri</i>	'19	Toscana	6.00
Solaura - Maremma Toscana DOC <i>Az. Ribusieri</i>	'19	Toscana	6.00

Vini Spumanti al calice / Perlweine im Glas

	Regione	
Sofialvento Rosé - VSQ <i>Az. Ribusieri</i>	Toscana	6.00
Soligo Extra Dry - Prosecco DOC <i>Az. Cantina di Soligo</i>	Veneto	6.00
Brut - Lugana DOC <i>Az. CàMaiol – metodo classico</i>	Lombardia	7.00
Cuvée Prestige - Franciacorta DOCG <i>Az. Cà del Bosco – metodo classico</i>	Lombardia	12.00