

Ristorante Pizzeria

via Alzer n. 7 - 38067 Ledro (Pieve) - Tel. 0464-591250
info@camping-al-lago.it



La terrazza sul Lago di Ledro



Benvenuti, Willkommen, Welcome, Welcom
dalla Fam. Penner

ANTIPASTI

Carpaccio di carne salata con rucola e grana Roh eingelegtes Rindfleisch mit Rauke und Parmesan Beef Carpaccio with Rocket and Parmesan	€ 15.00
Tagliere misto trentino con salumi, formaggi e sottaceti Gemischte Platte mit Salami und Käse vom Trentino und Essiggurken Mixed platter with salami and cheese of Trentino and pickles	€ 17.00
Selezione di formaggi locali con mostarde Lokaler Käse mit Senf Selection of local cheeses with mustards +	€ 15.00
Carpaccio di Trota, crostini e burro aromatizzato Marinata allo zucchero di canna ed erbe su letto di valeriana Forellencarpaccio Braune Zuckermarinade und Kräuter auf Baldrianbett, croutons und aromatisierte butter Trout carpaccio Brown sugar marinade and herbs on a bed of valerian, croutons and flavored butter	€ 14.00
Prosciutto crudo e melone (in stagione) Roher Schinken mit Melone Parma-Ham with Melon	€ 11.00
Caprese di Bufala Büffelkäse und frische Tomaten Buffal-Mozzarella with fresh Tomato	€ 10.00

PRIMI PIATTI

Lasagne al forno		€ 11.00
Lasagne alle verdure	vegetarian	€ 11.00
Vegetariche-Vegetarian Lasagne		
Spaghetti al ragù		€ 10.00
Spaghetti mit Fleisch-Ragù Spaghetti with meet-bolognese-sauce		
Spaghetti alla carbonara		€ 11.00
Spaghetti mit Speck und Eier Spaghetti with Eggs and Bacon		
Spaghetti aglio olio peperoncino		€ 9.50
Spaghetti mit Knoblauch Öl und Chili Spaghetti with garlic oil and chili		
Mezzepenne al pomodoro		€ 8.00
Pennette (Pasta) mit Tomaten Sauce Pennette (Pasta) with Tomato-sauce		
Minestrone di verdure		€ 8.00
Gemüse-suppe - Vegetable soup		
Vellutata di zucca		€ 8.00
Kürbiscreme - Cream of pumpkin		

PRIMI PIATTI DI PESCE

Spaghetti alle vongole veraci		€ 18.00
Spaghetti mit Venusmuscheln - Spaghetti with clams		
Spaghetti allo scoglio		€ 18.00
Spaghetti mit Meeresfrüchten - Spaghetti with seafood and shellfish		
Tagliolini zucchini, gamberi e pomodorini		€ 14.00
Nudeln mit Zucchini, Garnelen und Kirschtomaten Noodles with zucchini, shrimp and cherry tomatoes		

SPECIALITA' DEL TRENTINO

Gnocchetti di patate viola della Valle di Ledro € 12.00
con burro mantecato al timo e petali di pomodoro essicato

Purple potato gnocchi with thyme butter and dried tomato petals
Lila-Kartoffelknödel mit Thymianbutter und Tomatenflocken

Tortelloni ai funghi porcini € 14.00
con burro fuso e scaglie di Vezzena

Tortelloni mit Steinpilzen mit geschmolzener Butter und Vezzena Flocken
Tortelloni with porcini mushrooms with melted butter and Vezzena flakes

Tagliatelle alla Trentina con pasta fresca € 12.00

(Sugo con pomodori, speck, misto funghi, panna)

Frische Pasta (Tomaten, Speck, Gemischten Waldpilzen, Rahm)
Fresh Pasta (Tomato, Speck, Mixed Mushrooms, Milkcream)

Strangolapreti al burro fuso € 12.00

Spinat-Knödel mit heißer Butter
Spinach-gnocchi with cooked butter

Strangolapreti al gorgonzola € 12.00

Spinat-Knödel mit Gorgonzola
Spinach-gnocchi with Gorgonzola-Cheese



Senza conservanti e senza additivi Genuini e di alta qualità
Principalmente di origine locale Sempre e rigorosamente SENZA GLUTINE

GLUTEN FREE

Lasagna vegetariana vegetarische Lasagne Vegetarian lasagna	€ 13.00
Crespelle al prosciutto e formaggio Schinken-Käse-Crepes Ham and cheese crepes	€ 13.00
Rotolo di spinaci e mozzarella Spinat-Mozzarella-Rolle Spinach and mozzarella roll	€ 13.00

SECONDI

- Tagliata di Manzo(220gr) su letto di rucola, pomodorini e scaglie di grana** € 20.00
Geschnittenes Rindfleisch *auf Bett aus Rucola, Kirschtomaten und Parmesanflocken,*
Sliced Beef on a bed of rocket, cherry tomatoes and parmesan flakes
- Tagliata di Manzo(220gr) al sale di Maldon con patate al forno** € 20.00
Geschnittenes Rindfleisch mit gebackenen Kartoffeln – Sliced Beef with baked potatoes
- Carne salà e fasoi** *specialità trentina* € 16.00
Typische Rindfleisch “Salà” mit Bohnen
Typical beef of Trentino with beans
- Stinco alla birra con patate al forno** € 16.00
Schweinschaxe in bier geröstet mit gebackenen Kartoffeln
“Beer” pork shank and baked potatoes
- Controfiletto di manzo (180gr) con patate al forno** €20.00
Lendensteak mit gebackenen Kartoffeln
Sirloin steak with baked potatoes
- Tagliata di pollo CBT (Cottura Bassa Temperatura) su letto di valeriana e pomodorini** € 15.00
Geschnittenes Hähnchen (Niedertemperaturgaren)
auf einem Bett aus Baldrian und Kirschtomaten
Sliced Chicken (low temperature cooking)
on a bed of valerian and cherry tomatoes
- Polenta grigliata con funghi e formaggio fuso** *vegetarian* € 13.00
egrillte Polenta, Pilzen, gebraten Käse
Grilled Polenta , mushrooms, grilled Cheese
- 1/2 Pollo al forno e patate fritte** € 15.00
Gebacken Hähnchen mit Pommes Frites
Baked chicken with fried Potatoes
- Cotoletta di pollo e patate fritte** € 12.00
Wienerschnitzel mit Pommes Frites
“Milanaise” Entrecote with fried Potatoes

Hamburger (200 gr) e patatine fritte

(insalata, pomodoro, cipolle saltate)

Hamburger und Pommes Frites

(Salat, Tomate, sautierte Zwiebeln)

Hamburger with fried potatoes

(salad, tomato, sauteed onions)

€14.00

Hamburger Vegetariano e patatine fritte

(hamburger con ceci, peperoni, melanzane, zucchine, basilico e prezzemolo)

Vegetarischer Burger (Kichererbsen) und Pommes Frites

(Burger mit Kichererbsen, Paprika, Auberginen, Zucchini, Basilikum und Petersilie)

Vegetarian burger (chickpea) and french fries

(burger with chickpeas, peppers, aubergines, courgettes, basil and parsley)

€14.00

Würstel e patatine fritte

Würste und Pommes Frites - Sausages with fried potatoes

€ 11.00

SECONDI DI PESCE

Salmerino ai ferri con rosti di patate

(con leggera panatura aromatizzata)

Gegrillter Saibling mit Kartoffelrösti *(mit leicht gewürzter Panade)*

Grilled char with potato rosti *(with a lightly herbs-flavored breadcrumb coating)*

€22.00

Fritto misto

Meeresfrüchte frites

Fried mixed seafood

€ 18.00

Filetti di Persico dorati alle erbe su letto di misticanza

Panierte Barsch-Filet mit Kräutern auf einem Bett aus gemischtem Salat

Breaded Perch-Filet with Herbs on a bed of mixed salad

€ 16.00

Filetti di Persico alla mediterranea

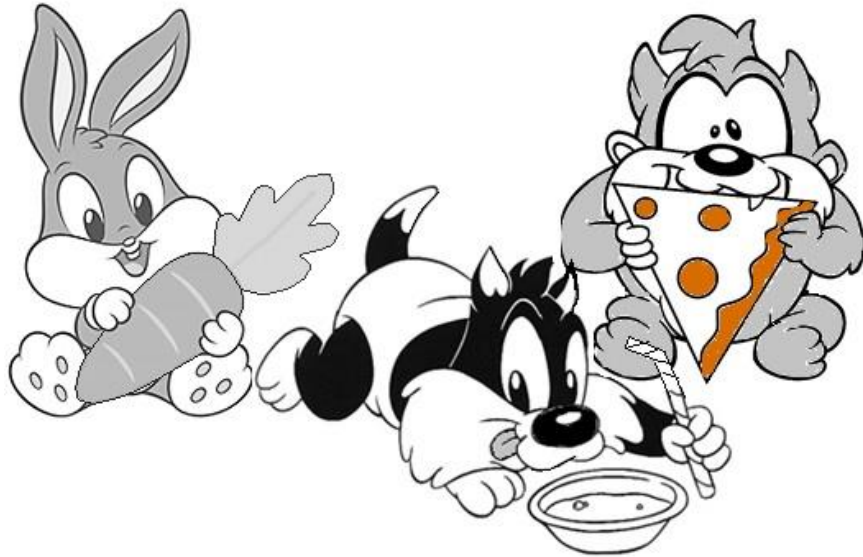
con olive taggiasche e pomodorini

Barsch Filet mit Oliven und Kirschtomaten

Perch filet with olives and cherry tomatoes

€ 16.00

BABY MENÙ



Pennette al Pomodoro

Pasta mit Tomaten Sauce
Pasta with Tomato-sauce

€ 7.00

Pennette al ragù

Pasta mit Fleisch-Ragù
Pasta with meet-bolognaise-sauce

€ 8.00

Wüstel e patate fritte

Würste und Pommes Frites
Sausages with fried potatoes

€ 8.00

PIZZA BABY come vuoi tu (meno 1 euro dal prezzo di listino)

PIZZA Baby wie Sie wollen (minus 1 Euro aus dem Listenpreis)

PIZZA BABY like you want (minus 1 euro from the list price)

INSALATE

Insalata mista di stagione Gemischter Saisonsalat - Mixed seasonal salad	€ 6.50
Insalata mista di stagione grande Groß Gemischter Saisonsalat -Big Mixed seasonal salad	€ 8.00
Contadina Insalata verde, Carote, Mozzarella, Pomodori, Radicchio, Fagioli, Rucola Grüner Salat, Karotten, Mozzarella, Tomaten, Zichorien, Bohnen, Rucola Green Salad, carrots, mozzarella, Tomato, Chicory, Beans, Rucola	€ 12.00
Del Pizzaiolo Insalata verde, Carote, Mozzarella, Pomodoro, Tonno, Olive, Cipolle Grüner Salat, Karotten, Mozzarella, Tomaten, Thunfisch, Oliven, Zwiebeln Green Salad, carrots, mozzarella, tomato, tuna, olives, onions	€ 13.00
Beata Insalata verde, Cappucci, Pomodoro, Tonno, Capperi, Acciughe, Olive Grüner Salat, Trentinen Kohl, Tomaten, Thunfisch, Kapern, Sardellen, Oliven Green Salat, Trentin Cabbage, Tomato, Tuna, Capers, Anchovies, Olives	€ 14.00

CONTORNI EXTRA

Patate fritte Pommes Frites – Fried Potatoes	€ 5.00
Patate al forno (con salvia e rosmarino) Ofenkartoffeln (mit Salbei und Rosmarin) -Baked potatoes (with sage and rosemary)	€ 5.00
Verdure alla griglia Gemüse am Grill - Grilled vegetables	€ 6.00
Polenta gialla di Storo grigliata Mais-Polenta von Storo gegrillte - Polenta from Storo grilled	€ 5.00
Fagioli in umido (con cipolle e salvia) Bohnen ragout (mit Zwiebeln und Salbei) Stewed Beans (with onions and sage)	€ 5.00

PIZZERIA E CUCINA POTREBBERO AVERE TEMPI NON COINCIDENTI
KITCHEN AND PIZZERIA MAY HAVE DIFFERENT TIMES

Alcuni ingredienti possono essere surgelati
Einige Inhaltsstoffe können eingefroren werden Some ingredients may be frozen

Coperto/Gedeckt/Cover charge € 1,50

DOLCI FATTI IN CASA

Hausgemachte Dessert - Homemade dessert

TIRAMISU' DELLA CASA	€ 5.00
STRUDEL DI MELE con salsa alla vaniglia <i>Apfelstrudel mit Vanillesauce - Apple-strudel whit vanilla sauce</i>	€ 6.00
CREMA CATALANA <i>Cremes Brulè - Katalanisch Pudding</i>	€ 6.00
PANNA COTTA con frutti di bosco o fragola o cioccolato <i>Weiße Creme mit Beeren oder Erdbeere oder Schokolade</i> <i>Whire cream with berries or strawberry or chocolate</i>	€ 5.00
TORTA TENERINA Al cioccolato Schokoladenkuchen Chocolate cake	€ 6.00
SORBETTO AL LIMONE <i>Zitronen Sorbet - Lemon sorbet</i>	€ 4.50

ALTRI DESSERT

Andere Dessert – Other dessert

GELATO con frutti di bosco o fragola <i>Eis mit Beeren oder erdbeere - Icecream with berries or strawberry</i>	€ 6.00
MERINGATA (torta gelato) <i>Meringue (Eistorte) - Meringue (ice cream cake)</i>	€ 5.50
EISKAFE' Affogato al caffè <i>Vanilleeis mit Kaffee und Schlagsahne - Vanilla ice cream with coffee</i>	€ 6.00
EISSCHOKOLADE Affogato al cioccolato <i>Vanilleeis mit Schokolade und Schlagsahne - Vanilla ice cream with chocolate</i>	€ 7.00
TARTUFO NERO – TARTUFO BIANCO	€ 5.00
WARNER BROS gelato vaniglia e cioccolato con simpatica tazza in regalo <i>Eis für Kinder mit Tasse als Geschenk – Ice-cream for childrens with gift cup</i>	€ 5.50

LISTA DEI VINI

VINI ROSSI - ROTWEIN - RED WINE

	bott./bottle cl.0,75	bicch/glass cl 0,10
Teroldego “Bottega dei Vinai”	18.00	3.00
Rebo “Cantina di Toblino”	18.00	3.00
Marzemino Trentino DOC	18.00	3.00
Lagrein “Bottega dei Vinai”	18.00	3.00
Lambrusco amabile IGT Ceci	18.00	3.00
“Elimarò” IGT anno 2016 14,5% “Cantina di Toblino”	25.00	
Quattro Vicariati “Cavit” Trentino Superiore DOC	25.00	
Ripasso Valpolicella	26.00	

VINI BIANCHI - WEIßWEIN - WHITE WINE

	bott./bottle cl.0,75	bicch/glass cl 0,10
Pinot Grigio “Bottega dei Vinai”	18.00	3.00
Kerner “Cantina di Toblino”	18.00	3.00
Gewürztraminer “Bottega dei Vinai”	20.00	3.50
Nosiola “Bottega dei Vinai”	18.00	3.00
Müller Thurgau “Bottega dei Vinai”	18.00	3.00
Lugana “Bertagna” (Cavriana MN)	20.00	3.50

BOLLICINE - SEKT

Prosecco	18.00	3.00
Müller Spumante Brut	16.00	2.80
Spumante Trento DOC “Altemasi Brut millesimato”	25.00	

VINI ROSE'

Schiava gentile “Bottega dei Vinai”	17.00	
--	-------	--

VINO DELLA CASA - HAUSWEIN - HOUSEWINE

Vino Rosso - Rotwein - Red wine “Merlot” - Agraria di Riva del Garda

Vino Bianco - Weißwein - White wine “Chardonnay” - Agraria di Riva del Garda

Vino Rose' - Rose'wein – Rose' wine “Schiava IGT” - Agraria di Riva del Garda

Vino Bianco frizzante - prickelnder Weißwein - sparkling White wine – Agraria di Riva del Garda

- 1 litro	12.00
- ½ litro	7.00
- ¼ litro	3.50
- bicch/glass (cl 0,20)	3.00

GRAPPE E LIQUORI

Grappa Judica	3,50
Grappa "La Trentina" (grappa morbida)	3,50
Grappa al Fieno	3,50
Grappa Anfora	3,50
Delicata - Zart - Delicate	3,50
Aromatica	3,50
Forte - Starker - Strong	3,50
18 lune	4,50

GRAPPE ALLE ERBE

Liquirizia Süßholz Licorice	3,50
Asperula Woodruff	3,50
Ortica Nessel Nettle	3,50
Mugo	3,50
Ruta – Rue	3,50
Genziana Enzian Gentian	3,50
Ginepro Wacholder Juniper	3,50
Camomilla	3,50
Zirmol	3,50

LIQUORI

Grappa al Mirtillo	3,00
Limoncello	3,00
Arancello	3,00
Liquore di caffè	3,00
Liquimenta "Foletto"	3,50

GRAPPE RISERVE SPECIALI

Per 36 mesi queste Grappe affinano in piccole botti di pregiato legno di Rovere.

36 Monate lang reift der Grappa in kleinen Fässern aus wertvollem Eichenholz.

Agend for 36 months in small barrels of valuable oak wood.

Chardonnay "Le Giare"	5,50
Amarone "Le Giare"	5,50
Traminer "Le Giare"	5,50
Botte Porto - 18 lune	5,50

BAR

LE BEVANDE

Minerale ½ litro	2.00
Minerale 1 litro	3.00
Coca Cola 0,25	2.50
Coca Cola 0,40	4.50
Aranciata 0,25	2.50
Aranciata 0,40	4.50
Lemonsoda 0,25	2.50
Lemonsoda 0,40	4.50
Succhi di frutta – Saft	3.00
Succo di mirtillo o melograno	3.50
Bibita in lattina (Blechdose/tin can) (Coca Cola-Fanta-Sprite-The limone e pesca)	2.50
Apfelschorle 0.25	2.50
Apfelschorle 0.40	4.50
Sciropi (menta, lampone)	1.50
Tonica - Aranciata Amara	2.50
Crodino - Sanbitter	2.50
Campari soda - Chinotto	3.00
Vino bianco con aperol o campari	2.00
Spritz (campari o aperol) / Hugo	4.50

LE BIRRE

ALLA SPINA – Von Fass

Birra chiara - Hell 0,20	3.00
Birra chiara - Hell 0,40	5.00
Birra Hefe-Weiß 0,30	3.50
Birra Hefe-Weiß 0,50	5.50
Birra Zwickl non filtrata 0,20	3.50
Birra Zwickl non filtrata 0,40	6.00

IN BOTTIGLIA

Hefe Paulaner 0,50	5.50
Hefe Dunkel Paulaner 0,50	5.50
Analcolica Paulaner 0,50	5.50
Forst analcolica (no alcool)	3.00
Forst	3.00
Hoegaarden Blanche	4.00
Ceres	4.00
Dolomiti (rossa – red)	4.00
Beck's	3.00
Hacker Pschorr non filtrata 0,50	6.00

LIQUORI, DISTILLATI E ALTRO

BRANDY

Stravecchia Branca	3.00
Vecchia Romagna	3.00

WHISKEY

Ballantines	3.50
Glen Grant	3.50
J&B	3.50
Jameson	5.00
Jack Daniel's	5.00
Johnnie Walker	3.50

AMARI

Amaro Valle di Ledro	3.00
Averna	3.00
Braulio	3.00
Cynar	3.00
Fernet	3.00
Fernet menta	3.00
Montenegro	3.00
Jagermeister	3.00
Ramazotti	3.00

VERMUT

Martini bianco	3.00
Martini rosso	3.00

Amaretto di Saronno	3.00
Bailey's	3.00

RUM

Bacardi	3.50
Rum Pampero	4.00

ALTRI LIQUORI

Picco Rosso "Foletto"	4.00
Tequila	3.00
Vodka	3.50
Gin Gordon	3.50
Gin 170 "Foletto"	5.50
Sambuca	3.00

COCKTAIL-LONG DRINK

Rum e cola (Bacardi)	6.00
Rum e cola (Pampero)	6.50
Gin Tonic – Vodka Lemon	6.00
Gin Tonic (con Gin 170 "Foletto")	8.00
Americano	6.00
Negroni	6.00
Irish coffee	6.00
Ledro Paradise	6.00

SNACK *

Maxi Toast 5.00	–	Panino imbottito 6.00
* servizio snack dalle 8.00 alle 12.00 e dalle 15.00 alle 18.00		

LA CAFFETTERIA

Caffè espresso	1.30	Ginseng piccolo	1.50
Caffè decaffeinato	1.60	Ginseng grande	2.00
Caffè d'orzo piccolo	1.50	Caffè "americano" Große Caffee	2.00
Caffè d'orzo grande	2.00	Cioccolata calda (Hot chocolate)	3.00
Caffè corretto	2.20	con panna-mit Sahne-with cream	3.50
Cappuccino	2.00	The caldo Camomilla Tisane	2.50
Latte macchiato	2.50	Latte (caldo o freddo) – Milk	1.80

LE COLAZIONI FRÜHSTÜCK – BREAKFAST

La Dolce – Süß**	7.00
Cappuccino*, Pane, Burro, Marmellata Capuccino*, Brot, Butter, Marmelade - Cappuccino*, Bread, Jam, Butter	
Energica ~ Power **	8.50
Capuccino*, Pane, Burro, Formaggio, Prosciutto cotto Capuccino*, Brot, Butter, Käse, Schinken - Cappuccino*, Bread, Butter, Cheese, Ham	
Extra Large**	10.50
Cappuccino*, Pane, Burro, Marmellata, Formaggio, Prosciutto cotto, Succo arancia/ace Capuccino*, Brot, Butter, Marmelade, Käse, Schinken, Saft Cappuccino*, Bread, Butter, Jam, Cheese, Ham, Orange juice	
Maxi Toast Special	8.00
Maxi Toast, Succo d'arancia, Caffè Maxi Toast, OrangeSaft, Kaffee - Toast, Orange Juice, Coffee	
Uovo alla coque o sodo	3.00
Hart oder weich gekochtes Ei - hard or soft-boiled egg	
Uova strapazzate	5.00
Rührei - Scrambled egg	
Strudel di mele della casa	6.00
Hausgemachte Apfelstrudel – Homemade Apple-strudel	
Paste e croissant	1.50
Yogurt naturale	3.50
con salsa di frutta a scelta (frutti di bosco o fragola) Naturjoghurt aus Ledro-Tal mit Fruchtsauce (Beeren oder Erdbeere) Ledro's natural yogurt with fruit sauce (berries or strawberry)	
Spremuta d'arancia (Orangensaft – Orange juice)	4.50

* oppure-oder-or espresso/caffè americano/the/latte macchiato

** Extra pane o burro o marmellata ♦ Extra Brot oder Butter oder Marmelade ♦ Extra bread or butter or jam € 2,00

 Alcuni ingredienti possono essere surgelati
 Einige Inhaltsstoffe können eingefroren werden Some ingredients may be frozen
