



Ristorante Locanda Alla Fassa

Antipasti

"Il lago in un piatto"

€ 22.00

"Vom Gardasee auf den Teller" "The lake on a plate"

Polpettine di pesce di lago

€ 12.00

Seefishklößchen Lake Garda fish balls

Luccio del Garda in salsa con polenta

€ 14.00

Hecht in Sauce mit Polenta Pike in a sardines, capers, parsely sauce with polenta



Sarde in "Saor"

€ 14.00

Marinierte Sardinen in "Saor" Sweet and sour Lake Garda sardines



Insalatina di trota affumicata con mele verdi e salsa al melograno

€ 18.00

Geräucherter Forellensalat mit grüne Äpfel und Granatapfelsauce Smoked trout salad with green apples and pomegranate sauce



Crudità del giorno

€ 28.00

Fisch-Tatar des Tages Fish Tartare of the day



Gamberi su crema di patate e tartufo della Lessinia € 20.00

Garnelen auf Kartoffelnbrei mit Trüffeln von Lessinia Prawns on potato cream and Lessinia truffle



Polpo arrostito su cous cous di cavolfiore € 20.00

Gebratener Oktopus auf Blumenkohl-Couscous Roasted octopus on cauliflower couscous



Flan di "melanzane alla parmigiana" € 15.00

"Aubergine Parmigiana" Flan "Eggplant Parmigiana" flan



Insalata di cinghiale del Baldo € 15.00

Wildschweinsalat von Baldo Wild boar salad from Baldo



Antipasti del giorno € 20.00

Vorspeisen des Tages Appetizer of the Day

Primi Piatti

Spaghetto "Mat" con aglio nero, sarde di lago sotto sale su crema di burrata € 18.00

Spaghetti „Mat“ mit schwarzem Knoblauch, gesalzenen Seesardinen auf Burrata-Creme Spaghetti "Mat" with black garlic, salted lake sardines on burrata cream

Gnocchi di patate con gamberi e broccoli € 15.00

Kartoffel-Gnocchi mit Garnelen und Brokkoli Potato dumplings with shrimp and broccoli

Calamarata cacio e pepe con gamberi marinati al lime € 16.00

"Calamarata cacio e pepe" mit marinierte Garnelen mit Limettenaroma "Calamarata cacio e pepe" with prawns and lime aroma

"Il nostro scoglio pulito"

€ 18.00

"Bigoli" mit Meeresfrüchte Home made bigoli pasta with shelled Sea Food

Tagliolini con tartufo e fonduta di malga

€ 18.00

Dünne Bandnudeln mit Trüffel auf geschmolzener Käse Tagliolini (thin egg noodles) with truffle and cheese sauce

Secondi Piatti

"Saltimbocca" di lavarello con crudo di Parma e salvia su crema di sedano rapa

€ 22.00

Felchen "Saltimbocca" mit Parmaschinken und Salbei auf Selleriecreme Whitefish "Saltimbocca" with Parma ham and sage on celeriac cream

Fritto di Lago

€ 22.00

Frittiertes Fisch von Gardasee Fried fish from Garda lake

Filetti di pesce persico del Garda su verze, zucca e castagne

€ 24.00

Gardaseebarschfilets auf Kohl, Kürbis und Kastanien Fillets of Garda perch on cabbage, pumpkin and chestnuts

Spiedino di gamberi con guancialetto croccante

€ 23.00

Garnelenspieß mit knusprigem Speck Shrimp skewer with crispy bacon

Carpaccio di Fassona Piemontese con nocciole, radicchio e scaglie di Monte veronese

€ 25.00



" Fassona" Carpaccio (Rindfleisch aus Piemonte) mit Haselnüsse, Radicchio und Monte Veronese " Fassona" carpaccio (Beef from Piemonte) with hazelnuts, radicchio and Monte Veronese



Petto d'anatra con mele, melograno e castagne

€ 30.00

Entenbrust mit Äpfeln, Granatapfel und Kastanien Duck breast with apples, pomegranate and chestnuts

Secondo del giorno	€ 25.00
Hauptgericht des Tages Second course of the day	
Contorni	€ 5.00
Beilagen Side Dishes	
L'angolo dolce	
Crème Caramel al caffè	€ 8.00
Kaffeeccreme Karamell Coffee Crème Caramel	
	
Crème brûlée alla vaniglia con fragole fresche	€ 9.00
Vanille-Crème brûlée mit Erdbeeren Crème brûlée with strawberries	
	
Mela caramellata su crema inglese alla vaniglia e crumble alla mandorla	€ 9.00
Karamellisierter Apfel auf Vanilleccreme und Mandelstreusel Caramelized apple on vaniglia custard and almond crumble	
Pralinato al pistacchio con lamponi	€ 9.00
Pistazien Praline mit frischen Himbeeren Pistachio praline with raspberries	
Ti-ra-mi-sù	€ 9.00
Ti-ra-mi-sù Ti-ra-mi-sù	
Il nostro gelato....	€ 9.00
Unser Eis.... Our ice cream....	
Dessert del giorno	€ 9.00

Bevande

Acqua 0.75 € 3.00

Birra 0.33 € 4.00

Bibite € 3.50

Vino 0.10 (Bicchiere) € 4.00

Glas Glass

Vino 0.25 € 6.00

Vino 0.5 € 12.00

Caffè € 2.00

Capuccino € 2.50

Aperol Spritz € 5.00

Grappa Bianca € 4.00

Weißer Grappa White grappa

Grappa Barricata € 5.00

Verbarrikadierter Grappa Barricaded grappa

Le nostre piccoline 0.375

Champagne Carte Blanche € 30.00

Maxime Blin

Champagne Brut Rosè € 50.00

Billecart-Salmon

Champagne Brut € 40.00

Bollinger

Champagne Grande Réserve Brut € 50.00

Gosset

Champagne Grande Réserve Brut Rosè € 55.00

Gosset

Franciacorta Cà del Bosco € 22.00

Cà del Bosco

Franciacorta Demi Brut € 20.00

Antica Fratta

Animante Franciacorta Brut bio € 20.00

Barone Pizzini

Maximum Blanc de Blancs € 22.00

Ferrari

Cuvée dei Frati Brut M.C. € 14.00

Cà dei Frati

Prosecco Superiore Docg Asolo	€ 14.00
Loredan Gasparini	
Prosecco Extra Dry	€ 14.00
Le Colture	
Custoza	€ 12.00
Corte Gardoni	
Soave Classico	€ 12.00
Pieropan	
Dreams 2019	€ 32.00
Jermann	
Rossj-Bass	€ 30.00
Gaja	
Vermentino Bolgheri	€ 14.00
Ten. Guado al Tasso	
Cervaro della Sala	€ 30.00
Antinori	
Vermentino di Sardegna	€ 14.00
Argiolas	
Bardolino	€ 12.00
Cavalchina	
Valpolicella classico bio "La Cesolina"	€ 13.00
Vigna '800	



Valpolicella Ripasso bio "El Campanar"	€ 15.00
Vigna '800	
Amarone	€ 30.00
Ten. Sant'Antonio	
San Leonardo (Cabernet Sauvignon, Carmenère, Merlot)	€ 50.00
Tenuta San Leonardo	
Tignanello	€ 55.00
Antinori	
Sagrantino di Montefalco	€ 20.00
Antonelli	
Champagne	
Champagne La Cuvée 1812	€ 60.00
Laurent-Perrier	
Champagne Brut 1812 Millesimato	€ 85.00
Laurent Perrier	
Champagne Rosè	€ 95.00
Laurent Perrier	
Champagne Brut Tradition	€ 65.00
Boviere	
Champagne Extra Brut	€ 65.00
Boviere	

Champagne Brut Reserve	€ 75.00
Charles Heidsieck	
Champagne Extra Brut	€ 65.00
Gosset	
Champagne Brut	€ 80.00
Billecart-Salmon	
Champagne Blanc de Noirs Grand Cru	€ 60.00
E.Barnaut	
Champagne BdB " Perlé	€ 60.00
Larmandier Père & Fils	
Champagne Spécial Cuvée	€ 65.00
Bollinger	
Champagne Brut	€ 60.00
Marc Hebrart	
Champagne Cuvée Speciale DZ TRIPLE A	€ 65.00
Charlot	
Champagne Cuvée CCXCI Bdn 2016 TRIPLE A	€ 70.00
Augustin	
Champagne Brut Grande Tradition	€ 60.00
Maxime Blin	

Franciacorta

Franciacorta Cuvée Prestige € 40.00

Cà del Bosco

Franciacorta Cuvée Prestige Rosè € 45.00

Cà del Bosco

Vintage Collection Extra Brut Millesimato € 60.00

Cà del Bosco

Vintage Collection Satèn Millesimato € 60.00

Cà del Bosco

Vintage Collection D.Z. Millesimato € 60.00

Cà del Bosco

Franciacorta Brut € 32.00

Antica Fratta

Franciacorta Essence Nature € 35.00

Antica Fratta

Franciacorta Essence Rosè € 35.00

Antica Fratta

Franciacorta Essence Noir Extra Brut € 40.00

Antica Fratta

Prima Cuvée Brut € 35.00

Monterossa

P.R. Brut (blanc de blanc) € 35.00

Monterossa

Coupè D.Z. € 40.00

Monterossa

Salvadek € 40.00

Monterossa

Cabochon € 65.00

Monterossa

Franciacorta Brut Animante bio € 35.00

Barone Pizzini

Franciacorta Rosé Extra Brut Ed. 2018 Millesimato bio € 40.00

Barone Pizzini

Franciacorta Bagnadore D.Z. (60 mesi) € 50.00

Barone Pizzini

Franciacorta Rosè € 35.00

Villa

Franciacorta Saten € 35.00

Villa

Franciacorta Diamant D.Z. € 38.00

Villa

Franciacorta Extra Brut € 35.00

Villa



Franciacorta "Freccianera" Brut 25 € 35.00
Fratelli Berlucchi

Franciacorta "Freccianera" Rosè € 40.00
Fratelli Berlucchi

Franciacorta Rosè € 32.00
Azienda Agricola Cola

Metodi Classici e Proseccchi

Garganega Spumante Extra Brut IGT "Arcerus" € 25.00
Tessari

Fulvio Beo Mc (100% Garganega) € 25.00
Cà Rugate

Garganega frizzante sui lieviti 'Avus' € 25.00
Tessari

"Istinto" M.C. (Corvina, rondinella, molinara) € 30.00
Talestri

PN13 (100% pinot nero) Extra Brut € 32.00
Dama del Rovere

Ribolla Gialla Brut € 25.00
Lorenzon

Molinara Rosè Millesimato € 22.00
Il Brolo di Barco

Ghes € 28.00

Pieropan

Saignèe Spumante Metodo Classico (Merlot, Cabernet Sauvignon) € 25.00

Cà Lojera

D'Eva Brut € 25.00

Madonna delle Vittorie

Ferrari Perlè € 45.00

Ferrari

Ferrari Perlé Rosè € 55.00

Ferrari

Ferrari Maximum Rosè € 40.00

Ferrari

" Rosè de Noirs" M.C. Extra Brut € 28.00

Puiatti

Prosecco Valdobbiadene Docg Brut € 20.00

Col Vetoraz

Prosecco Superiore Asolo "Tasso" Extra Brut € 22.00

Loredan Gasparini

Prosecco Superiore Asolo "Cuvèe Indigena" Extra Brut Millesimato € 25.00

Loredan Gasparini

Prosecco DOC Rustico € 20.00

Nino Franco



Superiore di Cartizze	€ 30.00
Vallis Mareni	
Prosecco Superiore DOCG Dry Millesimato	€ 22.00
Az. Agr. Montesel	
Contratto Bacco d'Oro Brut 2016	€ 35.00
Contratto	
Contratto Millesimato DZ 2016	€ 35.00
Contratto	
Marasco Brut Nature (maresco) TRIPLE A	€ 22.00
L'Archetipo	
Dubl Nature Dubl (Aglianico, falangina, greco di Tufo)	€ 45.00
Feudi San Gregorio	
Vini Bianchi	
Custoza	€ 18.00
Corte Gardoni	
Studio 2019 (Trebiano di Soave 60% e Garganega 40%)	€ 25.00
Cà Rugate	
Soave Vintage	€ 28.00
Bertani	
Eclettico (Garganega Tardiva 100%)	€ 32.00
Corte Moschina	

Soave Classico	€ 22.00
Pieropan	
Soave Calvarino	€ 30.00
Pieropan	
Soave "La Rocca"	€ 37.00
Pieropan	
Orto di Venezia (malvasia istriana) 2017	€ 40.00
Thoulouze	
Lugana Doc Santa Cristina 2021	€ 22.00
Zenato	
Lugana "I Frati"	€ 22.00
Cà dei Frati	
Lugana Brolettino	€ 25.00
Cà dei Frati	
Pratto	€ 25.00
Cà dei Frati	
San Martino della Battaglia "Vitis Alba" (tocai friulano)	€ 28.00
Ten. Roveglia	
Riesling Praecipuus	€ 30.00
Roeno	
Curtefranca Corte del Lupo 2018	€ 35.00
Cà del Bosco	

Chardonnay Curtefranca € 70.00

Cà del Bosco

Belmonte Vespaiolo € 22.00

Fattoria Sociale La Costa

Chardonnay € 25.00

Maso Thaler

Manzoni Bianco IGT € 22.00

Maso Thaler

Gewürztraminer € 25.00

Maso Thaler

Casòn(petit manseng, viogner) € 38.00

Alois Lageder

Fòrra (Incrocio Manzoni) € 28.00

Alois Lageder

Am Sand (gewürztraminer) € 30.00

Alois Lageder

Löwengang (chardonnay) € 60.00

Alois Lageder

Sauvignon € 30.00

Haas

Petit Manseng € 30.00

Franz Haas



Moscato Giallo secco 2018	€ 30.00
Franz Haas	
Kolbenhof Gewürztraminer	€ 35.00
J.Hofstätter	
BBK (Ribolla gialla)	€ 25.00
Lis Neris	
Traminer	€ 22.00
Puiatti	
Sauvignon	€ 27.00
Livio Felluga	
Sauvignon " Potentilla" 2018 (Friuli Venezia Giulia)	€ 35.00
Livio Felluga	
Friulano " Sigar" 2018 (Friuli Venezia Giulia)	€ 35.00
Livio Felluga	
Abbazia di Rosazzo (Friulano - Pinot Bianco - Sauvignon - Malvasia - Ribolla Gialla)	€ 48.00
Livio Felluga	
W....Dreams 2020	€ 58.00
Jermann	
Vintage Tunina (Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia)	€ 58.00
Jermann	

Capo Martino (Tocai Friulano, Ribolla Gialla, Malvasia Istriana e Picolit) 2019 Jermann	€ 80.00
Cialla Bianco Ronchi di Cialla	€ 30.00
Plus (friulano) 2015 Bastianich	€ 40.00
Friulano Ronco delle Cime Venica	€ 30.00
Sauvignon 'Ronco del Cerò' Venica	€ 30.00
Ribolla Gialla Venica	€ 30.00
Sauvignon 'Ronco delle Mele' Venica	€ 45.00
Malvasia 'Petris' Venica	€ 40.00
"Tre Vignis" (Friulano, Chardonnay e Sauvignon) Venica	€ 40.00
"Prime Note" (Ribolla gialla, Friulano, Chardonnay) Venica	€ 30.00

Rossy-Bass Chardonnay € 55.00

Gaja

Alteni di Brassica Langhe DOP 2016 € 95.00

Gaja

Gaya & Rey € 180.00

Gaja

Verdicchio di Jesi Superiore 2018 (Marche) € 22.00

Tenute San Sisto

Falaghina I.G.T. € 23.00

Macchialupa

Falaghina € 23.00

Feudi di San Gregorio

Greco di Tufo € 25.00

Feudi di San Gregorio

Parcella (aglianico vin.in bianco Fiano) 2015 € 45.00

Cantine del Notaio

Pecorello € 20.00

Ippolito

SP68 Albanello, Zibibbo. TRIPLE "A" € 25.00

Arianna Occhipinti

Chiarandà Contessa Entellina 2016 € 32.00

Donnafugata



Vermentino di Sardegna € 25.00
Argiolas

Meri € 28.00
Argiolas

Vini Rosati

Gemma di San Leonardo 2021 € 25.00
Tenuta San Leonardo

Vini Rossi

Bardolino € 20.00
Cavalchina

Bardolino Santa Lucia 2018 € 19.00
Cavalchina

Realda Cabernet Sauvignon € 25.00
Anselmi

Valpolicella Ripasso 2016 € 25.00
Secondo Marco

La Morandina Valpolicella Ripasso 2017 € 25.00
Graziano Prà

Valpolicella classico bio "La Cesolina" 2020 € 20.00
Vigna '800

Valpolicella Ripasso bio "El Campanar" 2018 € 25.00

Vigna '800

Valpolicella Classico Superiore € 28.00

Morari

Sant'Urbano 2018 € 25.00

Speri

Ognisanti 2017 € 30.00

Bertani

Valpolicella Superiore 2015 € 25.00

Zenato

Valpolicella Sup.Ruberpan € 25.00

Pieropan

Ripassa € 25.00

Zenato

Valpolicella Ripasso Monte Garbi € 25.00

Ten. S.Antonio

Amarone € 60.00

Speri

Valpolicella Classico € 22.00

Corte San Benedetto

Valpolicella Classico Superiore € 25.00

Corte San Benedetto



Valpolicella Ripasso	€ 28.00
Corte San Benedetto	
Amarone	€ 60.00
Secondo Marco	
Amarone Dal Cero	€ 90.00
I Frati	
Ruvus 2016 (Cabernet Sauvignon)	€ 25.00
Tenuta Rovaglia	
"Val di Pietra" Cabernet Sauvignon Alto Mincio	€ 25.00
Tenuta Maddalena	
"Monte Cervo" Merlot Alto Mincio	€ 25.00
Ten. Maddalena	
San Leonardo 2016 Cabernet Sauvignon, Carmenère, Merlot (Trentino Alto Adige)	€ 80.00
Tenuta San Leonardo	
Terre di San Leonardo 2017 Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenère (Trentino Alto Adige)	€ 25.00
Tenuta San Leonardo	
Morei Teroldego TRIPLE A	€ 30.00
Foradori	
Pinot Nero 2015	€ 25.00
Maso Tahler	

Schweizer Pinot Nero	€ 45.00
Franz Haas	
Istante 2018 (Cabernet sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc e Merlot)	€ 35.00
Franz Haas	
Blau Blau(Blaufrankisch, Blauburgunder) 2014	€ 25.00
Jermann	
Sossò (Refosco,merlot,pignolo) 2013	€ 30.00
Livio Felluga	
Pignolo Eremita 2011 (Friuli Venezia Giulia)	€ 100.00
Livio Felluga	
Borc Dodon Merlot TRIPLE A 2015	€ 25.00
Denis Montanar	
Pignolo 2012	€ 30.00
Ronchi di Cialla	
Schioppettino 2016	€ 30.00
Bastianich	
Pinot Nero della Sala 2015	€ 40.00
Antinori	
Barbaresco 2015	€ 200.00
Gaja	

Barolo 2014	€ 50.00
Viglione	
Bruciato 2018	€ 30.00
Antinori	
Tignanello	€ 90.00
Antinori	
Sassicaia	€ 220.00
Tenuta San Guido	
Sergio Zingarelli Chianti classico 2011	€ 45.00
Rocca delle Macie	
Brunello di Montalcino	€ 65.00
Le Macioche	
Vino Nobile di Montepulciano 2008	€ 25.00
La Braccasca	
Sagrantino di Montefalco	€ 38.00
Antonelli	
Merlot	€ 50.00
Montiano	
Bourgogne Pinot Noir 2017	€ 30.00
Pierre Morey	
Pinot Noir Le Puits 2018	€ 65.00
Evesham Wood	



Antica Napa Valley Cabernet 2014

€ 80.00

Antinori Family Estate

Vini dall'estero**Riesling**

€ 25.00

Leon Beyer

Sancerre Blanc

€ 30.00

Pascal Jolivet

Pouilly - Fuissé 2017 Borgogna

€ 45.00

Domaine Ferret

Petit Chablis

€ 30.00

Georges Deschamps

Chateau Bonnet 2016

€ 35.00

Lurton

Pinot Blanc TRIPLE A

€ 30.00

Herrenhof Lamprecht

Riesling Cai Mosel TRIPLE A 2018

€ 25.00

Immich Batterieberg

Riesling Escheburg Mosel TRIPLE A

€ 35.00

Immich-Batterieberg

Riesling "Geheimrat J" trocken 2015

€ 35.00

Wegeler

Riesling trocken 2016 € 28.00

Dr.Fischer

Pinot Grigio Ramato € 30.00

Slavcek

Sauvignon TRIPLE A € 32.00

Movia

Ribolla TRILPE A 2015 € 32.00

Movia

Malvazija Amfora 2016 € 48.00

Kabola

De Sol a Sol TRIPLE A € 30.00

Esencia Rural

Riesling Tüzkö 2020 € 22.00

Antinori

Traminer Tüzkö 2020 € 22.00

Antinori

Sauvignon Tüzkö 2020 € 22.00

Antinori

Chardonnay Odem 2015 € 25.00

Yarden

Gewurztraminer € 25.00

Yarden



Sauvignon Blanc 2019 € 25.00

Yarden

Hermon Rosé (Red Cão, Syrah e Tempranillo) € 30.00

Yarden

Chenin Blanc 2018 € 25.00

Mullineux

Chardonnay € 30.00

Los Vascos

Sauvignon Blanc € 30.00

Los Vascos

Sauvignon Blanc 2018 € 30.00

Lapostolle

Chateau Changyu Moser XV (Cabernet Sauvignon Blanc) € 32.00

Changyu Moser XV

Chardonnay Diamond Collection € 30.00

Francis Ford Coppola

Sauvignon Diamond Collection € 30.00

Francis Ford Coppola

Chardonnay – "L' Antica" Napa Valley 2015 € 50.00

Marchese Antinori

Chardonnay –Santa Maria Valley 2006 € 65.00

Ambullneo Vineyards



Sauvignon Blanc

Rimapere

€ 30.00

Vini da dessert

Redavide Passito (Garganega)

Dama del Rovere

€ 20.00

Soldorè Passito (Chardonnay e trebbiano)

Cà Maiol

€ 20.00

Trentino Superiore 2011 (Moscato giallo dolce)

Castel Beseno

€ 25.00

Moscato Rosa 2015

Franz Haas

€ 35.00

Dolce (Picolit e verduzzo)

Livio Felluga

€ 25.00

Moscato d'Asti

Bera

€ 25.00

L'Autentica

Cantine del notaio

€ 35.00

Marsala

Donnafugata

€ 30.00

Ben Ryè 2015

Donnafugata

€ 35.00

Malvasia delle Lipari 2009

Colosi

€ 25.00

Moscato Ra'is

Baglio di Pianeto

€ 20.00

Kracher Auslese 2012

Gaja

€ 35.00

Kracher Beerenauslese 2012

Gaja

€ 35.00

Legenda Caratteristiche



Contiene alimenti Surgelati



Prodotto senza Glutine



Contiene alimenti Abbattuti



Prodotto Piccante



Prodotto Vegetariano



Prodotto Vegano



Prodotto senza Lattosio



Prodotto Biologico