



Ristorante Locanda Alla Fassa

Aperitivi

Aperol Spritz Vol 9% € 6.00
Aperol, prosecco e soda

Americano Vol 13% € 7.00
Campari, Martini rosso e soda

Negroni Vol 25% € 7.00
Campari, Martini rosso e gin

Gin Tonic Vol 10% € 9.00
Beefeater London Dry & 1724 Tonic

Alex Gin Tonic Vol 10% € 10.00
Ambrosia Sicily Edition Gin & Fever mediterranean

Antipasti

Tartare di persico con tartufo del Monte Baldo € 20.00
Barsch-Tatar mit Trüffel vom Monte Baldo Lake Garda fish tartare with Monte Baldo truffle

Allergeni: *Pesce*

"Il lago in un piatto" € 23.00
"Vom Gardasee auf den Teller" "The lake on a plate"

Allergeni: *Glutine, Pesce, Soia, Latte, Frutta a guscio, Sedano, Semi di Sesamo, Anidride solforosa*

Polpettine di pesce di lago € 12.00

Seefishklößchen Lake Garda fish balls

Allergeni: *Glutine, Pesce, Soia, Latte, Frutta a guscio, Sedano, Semi di Sesamo, Anidride solforosa*

Sarde in "Saor" € 15.00

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

Allergeni: *Glutine, Pesce, Semi di Sesamo, Anidride solforosa*

Capesante gratinate con panko, cocco e curry € 20.00

Gratinierte Jakobsmuscheln mit Panko, Kokos und Curry Scallops au gratin with panko, coconut and curry

Allergeni: *Glutine, Pesce, Soia, Frutta a guscio, Senape, Semi di Sesamo, Anidride solforosa, Lupini, Molluschi*

Gamberi su crema di patate e tartufo del Monte Baldo € 22.00

Garnelen auf Kartoffelnbrei mit Trüffel von Monte Baldo Prawns on potato cream and Monte Baldo truffle

Allergeni: *Glutine, Crostacei, Latte*

Polpo arrostito su cous cous € 22.00

Gebratener Oktopus auf Couscous Roasted octopus on couscous

Allergeni: *Glutine, Pesce, Soia, Senape*

Tartare di Fassona piemontese con tartufo del Monte Baldo e Monte Veronese € 20.00

" Fassona" Tatar (Rindfleisch aus Piemonte) mit Trüffel vom Monte Baldo und Monte Veronese Käse " Fassona" tartar (Beef from Piemonte) with truffles from Monte Baldo and Monte Veronese cheese

Allergeni: *Latte, Frutta a guscio*

Primi Piatti

Carbonara di lago € 17.00

"Gardasee Carbonara" " Lake Garda Carbonara" (fish carbonara sauce)

Allergeni: *Glutine, Uova, Pesce, Sedano, Anidride solforosa*

Gnocchi con Persico del Garda, pomodorini confit e asparagi € 17.00

Gnocchi mit Gardaseebarsch, confierten Kirschtomaten und Spargel Gnocchi with Garda Perch, confit cherry tomatoes and asparagus

Allergeni: *Glutine, Uova, Pesce*

"Il nostro scoglio pulito" € 18.00

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

Allergeni: *Glutine, Crostacei, Pesce, Anidride solforosa, Molluschi*

Calamarata cacio e pepe con gamberi marinati al lime € 18.00

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

Allergeni: *Glutine, Crostacei, Pesce, Latte*

Tagliolini con tartufo del Monte Baldo e fonduta di malga € 18.00

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

Allergeni: *Glutine, Latte*

Secondi Piatti

Fritto di Lago € 22.00

Frittierter Fisch von Gardasee Fried fish from Garda lake

Allergeni: *Glutine, Pesce, Semi di Sesamo*

Filetti di pesce persico del Garda su riso Venere e crema di zafferano € 24.00

Gardaseebarschfilets auf schwarzer Reis und Safran Creme Fillets of Lake Garda perch on black rice and saffron cream

Allergeni: *Glutine, Pesce, Latte, Frutta a guscio*

Trancio di salmone scozzese su asparagi e crema di zucca € 25.00

Schottisches Lachs auf Spargel und Kürbiscreme Scottish salmon on asparagus and pumpkin cream

Allergeni: *Pesce, Senape, Anidride solforosa*

Spiedino di gamberi con guanciale croccante € 25.00

Garnelenspieß mit knusprigem Speck Shrimp skewer with crispy bacon

Allergeni: *Crostacei, Pesce, Anidride solforosa*

Pesce al forno del giorno con contorno (per 2 persone) € 55.00

Gebackener Fisch des Tages mit Beilage (für 2 Personen) Baked fish of the day with side dish (for 2 people)

Allergeni: *Pesce*

Contorni

€ 6.00

Beilagen Side Dishes

L'angolo dolce

Crème Caramel al caffè

€ 8.00

Kaffeecreme Karamell Coffee Crème Caramel

Allergeni: Latte

Mela caramellata su crema inglese alla vaniglia e crumble alla mandorla

€ 9.00

Karamellisierter Apfel auf Vanillecreme und Mandelstreusel Caramelized apple on vanilla custard and almond crumble

Allergeni: Glutine, Latte, Frutta a guscio

Tartufo 2.0

€ 9.00

Trüffel 2.0 Truffle 2.0

Allergeni: Latte, Frutta a guscio

Ti-ra-mi-sù

€ 9.00

Ti-ra-mi-sù Ti-ra-mi-sù

Allergeni: Glutine, Uova, Latte, Frutta a guscio, Anidride solforosa

Bevande

Acqua 0.75

€ 3.00

Birra 0.33

€ 4.00

Bibite

€ 4.00

Vino 0.10 (Bicchiere)

€ 4.00

Glas Glass

Vino 0.25 € 6.00

Vino 0.5 € 12.00

Caffè € 2.00

Capuccino € 2.50

Distillati

Amaro italiano € 4.00

Grappa € 4.00

Rum Martinique Gold Vol 42% € 5.00

Zaka

Rum Trinidad Vol 42% € 6.00

Zaka

Rum El Salvador Limited Edition Vol 42% € 8.00

Zaka

Rum Hampden Vol 46% € 5.00

Hampden

Kentucky Straight Bourbon Whisky Vol 40% € 5.00

Four Roses

Yamazakura Blended Whisky Vol 40% € 6.00
Sasanokawa Shuzo

Calvados Vol 40% € 6.00
Christian Drouin

Poire Williams & Cognac Vol 30% € 6.00
Francois Peyrot

Le nostre piccoline 0.375

Champagne Supérieur Brut Pinot Meunier € 40.00
Louis Casters

Champagne Brut Rosè € 50.00
Billecart-Salmon

Champagne Brut € 40.00
Bollinger

Champagne Grande Rèserve Brut € 50.00
Gosset

Champagne Grande Rèserve 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	
Dreams 2019	€ 32.00
Jermann	
Rossj-Bass	€ 30.00
Gaja	
Cervaro della Sala	€ 30.00
Antinori	
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 € 60.00

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 Extra Brut € 65.00

Gosset

Champagne Brut € 80.00

Billecart-Salmon

Champagne Brut BdB € 60.00

Larmandier Père Et Fils

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 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 Satèn Ed. 2018 bio	€ 40.00
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 Satèn	€ 35.00
Villa	

Franciacorta Diamant D.Z.	€ 38.00
Villa	
Franciacorta Extra Brut	€ 35.00
Villa	
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	
Garganega frizzante sui lieviti 'Avus'	€ 25.00
Tessari	
"Istinto" M.C. (Corvina, rondinella, molinara)	€ 30.00
Talestri	
Ribolla Gialla Brut	€ 25.00
Lorenzon	
Molinara Rosè Millesimato	€ 22.00
Il Brolo di Barco	
Ghes	€ 28.00
Pieropan	

D'Eva Brut	€ 25.00
Madonna delle Vittorie	
<hr/>	
Trento Doc Millesimato	€ 30.00
Madonna delle Vittorie	
<hr/>	
Trento Doc D.Z.	€ 35.00
Madonna delle Vittorie	
<hr/>	
Ferrari Perlè	€ 45.00
Ferrari	
<hr/>	
Ferrari Perlé Rosè	€ 55.00
Ferrari	
<hr/>	
Ferrari Maximum Rosè	€ 40.00
Ferrari	
<hr/>	
Prosecco Valdobbiadene Docg Brut	€ 22.00
Col Vetoraz	
<hr/>	
Prosecco Valdobbiadene Docg Extra dry	€ 22.00
Col Vetoraz	
<hr/>	
Prosecco Superiore Asolo "Tasso" Extra Brut	€ 22.00
Loredan Gasparini	
<hr/>	
Prosecco Superiore Asolo "Cuvèe Indigena" Extra Brut Millesimato	€ 25.00
Loredan Gasparini	
<hr/>	
Superiore di Cartize	€ 30.00
Vallis Mareni	

Prosecco Superiore DOCG Extra Dry	€ 22.00
Az. Agr. Montesel	
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	
Dubl Nature Dubl (Aglianico, falangina, greco di Tufo)	€ 45.00
Feudi San Gregorio	

Vini Bianchi

Custoza Superiore Mael 2020	€ 22.00
Corte Gardoni	
Custoza	€ 20.00
Cavalchina	
Amedeo Custoza Superiore	€ 25.00
Cavalchina	
Soave Vintage	€ 30.00
Bertani	
Soave Classico "Otto"	€ 22.00
Graziano Prà	

San Vincenzo	€ 22.00
Anselmi	
Soave Calvarino	€ 30.00
Pieropan	
Soave "La Rocca"	€ 37.00
Pieropan	
Lugana Doc Santa Cristina 2022	€ 24.00
Zenato	
Lugana Ris.Sergio Zenato 2020	€ 38.00
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	
Vette Sauvignon Blanc	€ 25.00
Tenuta San Leonardo	
Manzoni Bianco IGT	€ 22.00
Maso Thaler	
Gewürztraminer	€ 25.00
Maso Thaler	
Sauvignon 2019	€ 22.00
Maso Thaler	
Casòn(petit manseng, viogner)	€ 38.00
Alois Lageder	
Am Sand (gewürztraminer)	€ 30.00
Alois Lageder	
Löwengang (chardonnay)	€ 60.00
Alois Lageder	
Sauvignon	€ 30.00
Haas	
Manna (riesling-kerner-traminer-sauvignon-chardonnay) 2019	€ 32.00
Franz Haas	
Petit Manseng	€ 30.00
Franz Haas	

Moscato Giallo secco 2018	€ 30.00
Franz Haas	
<hr/>	
BBK (Ribolla gialla)	€ 25.00
Lis Neris	
<hr/>	
Ribolla Gialla	€ 28.00
Livio Felluga	
<hr/>	
Sauvignon " Potentilla" 2018 (Friuli Venezia Giulia)	€ 35.00
Livio Felluga	
<hr/>	
Abbazia di Rosazzo (Friulano - Pinot Bianco - Sauvignon - Malvasia - Ribolla Gialla)	€ 48.00
Livio Felluga	
<hr/>	
W....Dreams	€ 60.00
Jermann	
<hr/>	
Vintage Tunina (Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia)	€ 60.00
Jermann	
<hr/>	
Capo Martino (Tocai Friulano, Ribolla Gialla, Malvasia Istriana e Picolit) 2019	€ 80.00
Jermann	
<hr/>	
Cialla Bianco	€ 30.00
Ronchi di Cialla	
<hr/>	
Vespa bianco	€ 35.00
Bastianich	
<hr/>	

Friulano Ronco delle Cime	€ 30.00
Venica	
Sauvignon 'Ronco del Cerò'	€ 30.00
Venica	
Sauvignon 'Ronco delle Mele'	€ 45.00
Venica	
Malvasia 'Petris'	€ 40.00
Venica	
"Tre Vignis" (Friulano, Chardonnay e Sauvignon)	€ 40.00
Venica	
Gaja & Rey	€ 200.00
Gaja	
Verdicchio di Jesi Superiore 2018 (Marche)	€ 22.00
Tenute San Sisto	
Vermentino Bolgheri	€ 25.00
Ten. Guado al Tasso	
Falanghina	€ 23.00
Feudi di San Gregorio	
Greco di Tufo	€ 25.00
Feudi di San Gregorio	
Pecorello	€ 22.00
Ippolito	

Viognier € 23.00
Baglio di Pianetto

SP68 Albanello, Zibibbo. TRIPLE "A" € 25.00
Arianna Occhipinti

Idda (Carricante dell'Etna) 2020 € 25.00
Gaja e Graci

Chiarandà Contessa Entellina 2016 € 32.00
Donnafugata

Vermentino di Sardegna € 25.00
Argiolas

Meri € 28.00
Argiolas

Vulkà Etna Bianco € 25.00
Nicosia

Vini Rosati

Rosa dei Frati € 22.00
Cà dei Frati

Gemma di San Leonardo 2021 € 25.00
Tenuta San Leonardo

Vini Rossi

Bardolino € 20.00
Cavalchina

Bardolino Santa Lucia 2018 € 22.00
Cavalchina

Realda Cabernet Sauvignon € 25.00
Anselmi

Valpolicella Valpantena € 22.00
Bertani

Valpolicella Superiore 2015 € 25.00
Zanoni

Valpolicella Ripasso 2016 € 30.00
Secondo Marco

La Morandina Valpolicella Ripasso 2017 € 28.00
Graziano Prà

Valpolicella classico bio "La Cesolina" 2020 € 22.00
Vigna '800

Valpolicella Ripasso bio "El Campanar" 2018 € 25.00
Vigna '800

Valpolicella Classico Superiore € 28.00
Morari

Ognisanti 2017	€ 30.00
Bertani	
Valpolicella Superiore 2015	€ 25.00
Zenato	
Valpolicella Sup.Ruberpan	€ 25.00
Pieropan	
Ripassa	€ 28.00
Zenato	
Valpolicella Ripasso Monte Garbi	€ 25.00
Ten. S.Antonio	
Valpolicella Classico	€ 25.00
Secondo Marco	
Amarone	€ 60.00
Speri	
Valpolicella Classico	€ 25.00
Corte San Benedetto	
Valpolicella Classico Superiore	€ 27.00
Corte San Benedetto	
Valpolicella Ripasso	€ 30.00
Corte San Benedetto	
Amarone	€ 60.00
Secondo Marco	

Amarone Dal Cero	€ 90.00
I Frati	
"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)	€ 30.00
Tenuta San Leonardo	
Morei Teroldego TRIPLE A	€ 30.00
Foradori	
Pinot Nero	€ 28.00
Maso Tahler	
Schweizer Pinot Nero	€ 45.00
Franz Haas	
Schweizer Lagrein 2014	€ 25.00
Franz Haas	
Istante 2018 (Cabernet sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc e Merlot)	€ 40.00
Franz Haas	

Sossò (Refosco,merlot,pignolo) 2013	€ 50.00
Livio Felluga	
Pignolo Eremita 2011 (Friuli Venezia Giulia)	€ 100.00
Livio Felluga	
Pignolo 2012	€ 30.00
Ronchi di Cialla	
Pinot Nero della Sala 2015	€ 40.00
Antinori	
Barbaresco 2015	€ 200.00
Gaja	
Barolo 2014	€ 50.00
Viglione	
Bruciato 2018	€ 30.00
Antinori	
Tignanello	€ 110.00
Antinori	
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 Braccessa	

Sagrantino di Montefalco	€ 38.00
Antonelli	
Merlot	€ 50.00
Montiano	
Nero D'Avola 2013	€ 25.00
Arianna Occhipinti	
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

Gewurztraminer	€ 30.00
Mirasol	
Riesling	€ 30.00
Mirasol	
Pouilly - Fuissé 2017 Borgogna	€ 45.00
Domaine Ferret	
Petit Chablis	€ 30.00
Georges Deschamps	

Pinot Blanc TRIPLE A	€ 30.00
Herrenhof Lamprecht	
<hr/>	
Riesling Cai Mosel TRIPLE A 2020	€ 25.00
Immich Batterieberg	
<hr/>	
Riesling Escheburg Mosel TRIPLE A	€ 35.00
Immich-Batterieberg	
<hr/>	
Riesling "Geheimrat J" trocken 2015	€ 35.00
Wegeler	
<hr/>	
Riesling trocken 2016	€ 28.00
Dr.Fischer	
<hr/>	
Pinot Grigio Ramato	€ 30.00
Slavcek	
<hr/>	
Sauvignon TRIPLE A	€ 32.00
Movia	
<hr/>	
Ribolla TRILPE A 2015	€ 32.00
Movia	
<hr/>	
De Sol a Sol TRIPLE A	€ 30.00
Esencia Rural	
<hr/>	
Riesling Tüzkö 2020	€ 22.00
Antinori	
<hr/>	
Traminer Tüzkö 2020	€ 22.00
Antinori	

Sauvignon Tüzkö 2020	€ 22.00
Antinori	
Chardonnay Odem 2015	€ 25.00
Yarden	
Hermon White 2019	€ 30.00
Yarden	
Hermon Rosé (Red Cão, Syrah e Tempranillo)	€ 30.00
Yarden	
Chenin Blanc 2018	€ 25.00
Mullineux	
Tanao White (Chardonnay - Sauvignon Blanc - Semillon)	€ 35.00
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

€ 32.00

Rimapere

Vini da dessert

Reciotto

€ 30.00

Begali

Le argille bianche

€ 30.00

Tenuta Sant'Antonio

Trentino Superiore 2011 (Moscato giallo dolce)

€ 25.00

Castel Beseno

Moscato Rosa 2015

€ 35.00

Franz Haas

Dolce (Picolit e verduzzo)

€ 25.00

Livio Felluga

Moscato d'Asti

€ 25.00

Bera

L'Autentica

€ 35.00

Cantine del notaio

Marsala

€ 30.00

Donnafugata

Ben Ryè 2015

€ 35.00

Donnafugata

Malvasia delle Lipari 2009 € 25.00

Colosi

Moscato Ra'is € 20.00

Baglio di Pianeto

Kracher Auslese 2012 (chardonnay e welschriesling) € 35.00

Kracher

Kracher Beerenauslese 2012 (welschriesling e chardonnay) € 35.00

Kracher

Consulta la lista degli Allergeni

Glutine

Contenuto nei cereali e nei derivati

Crostacei

Gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili

Uova

Tutti i prodotti a base di uova e derivati

Pesce

Prodotti che contengono pesce o derivati

Arachidi

Crema e condimenti anche in piccole dosi

Soia

Contenuta nel tofu, latte di soia, spaghetti

Latte

Prodotti caseari, latticini e derivati

Frutta a guscio

Mandorle, nocciole, noci, pistacchi

Sedano

A pezzi o nei preparati vegetali

Senape

Si può trovare nelle salse e nei condimenti

Semi di Sesamo

Nel pane o in alcuni tipi di farine

Anidride solforosa

Conserve, cibi sott'aceto (solfiti)

Lupini

Legume proteico presente nei cibi vegan

Molluschi

Vongole, ostriche, cozze e simili
