



Ristorante
CATULLO



Ristorante Catullo

La Direzione del Parco Vacanze e tutto lo Staff del Ristorante - Bar porgono il "Benvenuto" ai gentili Ospiti e augurano a tutti uno splendido soggiorno in questo angolo incantevole del Lago di Garda.

Die Direktion des Ferienparks und das ganze Team des Restaurants und der Bar heissen unsere verehrten Gäste herzlich "Willkommen" und wünschen einen wundervollen Aufenthalt in dieser bezaubernden Ecke des Gardasees.

The holiday park management and the whole Staff of the Restaurants and Bar, "Welcome" our kind Guests and wish everybody a wonderful stay in this enchanting spot of the Garda Lake.



Da anni il Parco Vacanze 5 stelle Piani di Clodia è particolarmente attento al suo impatto ambientale. Grazie alla previsione di meccanismi volti alla sensibilizzazione della sostenibilità, si sta impegnando ad informare l'intero staff e i suoi gentili ospiti sull'importanza di una vacanza sostenibile.

Der 5-Sterne-Ferienpark Piani di Clodia achtet seit Jahren auf die Auswirkungen, die es auf die Umwelt hat. Durch Sensibilisierungsmaßnahmen zum Thema Nachhaltigkeit möchte es seine Mitarbeiter und seine Gäste über die Bedeutung eines nachhaltigen Urlaubs informieren.

For years, the 5-star Piani di Clodia Holiday Park has been focused on reducing its environmental footprint. Through strategies aimed at raising awareness of sustainability, Piani di Clodia is working to inform all staff and clients about the importance of sustainable holidays.



Allergeni



GLUTINE
Gluten
Gluten



CROSTACEI
Krebstiere
Crustaceans



UOVA
Eier
Egg



PESCE
Fisch
Fish



ARACHIDI
Erdnüssen
Peanuts



SOIA
Soja
Soy



LATTOSIO
Laktose
Lactose



FRUTTA A GUSCIO
Nüsse
Nuts



SEDANO
Sellerie
Celery



SENAPE
Senf
Mustard



SESAMO
Sesam
Sesame



SOLFITI
Sulfit
Sulphites



LUPINI
Lupine
Lupin



MOLLUSCHI
Weichtiere
Molluscs

IL PERSONALE È A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI.

Das Personal Steht für andere Informationen.

Staff is available for other information.



Antipasti

VORSPEISEN / APPETIZERS

CRUDO E MELONE CON BURRATA

Parma Schinken und Melone mit Burrata
Prosciutto di Parma and Melon with Burrata



€ 12,50

BATTUTA DI MANZO CON PANE CARASAU E FRUTTI DEL CAPPERO

Rindertartar mit Carasau-brot und Kapern
Beef Tartare with Carasau Bread and Caper berries



€ 13,00

SALUMI E FORMAGGI DEL TERRITORIO ACCOMPAGNATO DA BRUSCHETTINE

Regionalen Wurst und Käsespezialitäten mit Kleine Bruschettas
Local Cured Meats and Cheeses with Small Bruschettas



€ 14,00

POLPO ROSTICCIATO CON SALSA AVOCADO E POMODORINI

Gegrillter Oktopus mit Avocadocreme und Kirschtomaten
Grilled octopus with avocado cream and cherry tomatoes



€ 14,00

LUCCIO ALLA GARDESANA

Gardasee-Art
Lake Pike "alla Gardesana" style



€ 12,50

SAUTÉ DI COZZE

Sautierte Miesmuscheln
Sautéed Mussels



€ 13,00

* ALCUNI PRODOTTI POSSONO ESSERE SURGELATI

*Some products may be frozen.

*Einige Produkte können tiefgekühlt sein.

COPERTO € 1.50

GEDECK

COVER CHARGE

Primi Piatti

ERSTE GÄNGE / FIRST COURSES

SPAGHETTI / MACCHERONI BOLOGNESE

Spaghetti / Maccheroni Bolognese
Spaghetti / Maccheroni Bolognese



€ 11,00

SPAGHETTI CARBONARA

Spaghetti Carbonara
Spaghetti Carbonara



€ 12,50

SPAGHETTI / MACCHERONI POMODORO

Spaghetti / Maccheroni mit Tomatensauce
Spaghetti / Maccheroni with Tomato Sauce



€ 10,00

LASAGNE BOLOGNESE

Ofen-Lasagne
Bolognese-Lasagna



€ 12,00

GNOCCHETTI AI 4 FORMAGGI

Gnocchetti mit 4 Käsesorten
Gnocchetti with 4 Cheeses



€ 12,00

GNOCCHETTI AI FRUTTI DI MARE

Gnocchetti mit Meeresfrüchten
Seafood Gnocchetti



€ 16,00

LINGUINE ALLE VONGOLE

Linguine mit Venusmuscheln
Linguine With Clams



€ 15,00

LINGUINE AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

Linguine Knoblauch, Scharfer Paprika und Olivenöl
Linguine Garlic, Oil and chilli pepper



€ 10,00

TORTELLINI DI VALEGGIO BURRO E SALVIA

Valeggio-Tortellini mit Butter und Salbei
Valeggio Tortellini with Butter and Sage



€ 12,50

Primi Piatti Senza Glutine

ERSTE GÄNGE GLUTENFREI / FIRST COURSES GLUTEN-FREE

TAGLIATELLE DI RISO CON CODE DI GAMBERO E VERDURE

Reis-Tagliatelle mit Garnelenschwänzen und Gemüse
Rice Tagliatelle with Prawn Tails and Vegetables



€ 12,00

LASAGNE ALLA BOLOGNESE

Lasagne Bolognese
Lasagna Bolognese



€ 12,00

QUESTI PRODOTTI SONO PRECONFEZIONATI E RIGENERATI IN MICROONDE
PER LA SICUREZZA DEL CONSUMATORE.

Diese Produkte sind vorverpackt und werden zur Sicherheit des Verbrauchers
in der Mikrowelle regeneriert.

These products are pre-packaged and reheated in a microwave for consumer safety

* ALCUNI PRODOTTI POSSONO ESSERE SURGELATI

**Some products may be frozen.*

**Einige Produkte können tiefgekühlt sein.*

COPERTO € 1.50

GEDECK

COVER CHARGE

Secondi Piatti

HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES

MEDAGLIONE DI MANZO CON TRIS DI SALSE E PATATE AL FORNO € 18,00
Rinderfilet-Medaillon mit Dreierlei Soßen und Ofenkartoffeln
Beef Medallion with Trio of Sauces and Baked Potatoes



FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA CON ZUCCHINE E MELANZANE GRIGLiate € 20,00
Rinder Filet vom Grill mit gegrillten Zucchini und Auberginen
Grilled Filet of Beef with grilled zucchini and eggplant

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA, POMODORINI E VELI DI FORMAGGIO AL TARTUFO € 21,00
Geschnittenes Rindfleisch "Tagliata" mit Rucola, Kirschtomaten und Trüffel-Käsespänen
Sliced Beef "Tagliata" with Arugula, Cherry Tomatoes and Truffle Cheese Shavings



COTOLETTA DI POLLO XL CON PATATINE FRITTE € 14,00
Hähnchenschnitzel XL mit Pommes
XL Chicken Cutlet with French Fries



PORK RIBS IN SALSA BBQ CON PATATE AL FORNO € 16,00
Schweinerippchen mit BBQ Sauce und Ofenkartoffeln
Pork Ribs with BBQ Sauce and Baked Potatoes



SALMONE IN CROSTA DI PISTACCHIO CON INSALATINA DI CARCIOFI AL LIMONE € 17,00
Lachs im Pistazienmantel mit Artischockensalat und Zitrone
Pistachio-Crusted Salmon served with Artichoke Salad and Lemon



FRITTO DI GAMBERI E CALAMARI CON PATATINE FRITTE € 18,00
Frittierte Garnelen und Tintenfisch mit Pommes Frites
Fried Prawns and Calamari with French Fries



GUAZZETTO DI PESCE ALLA MEDITERRANEA € 23,00
Mediterraner Fischenintopf "Guazzetto"
Mediterranean-style Fish Stew "Guazzetto"



Secondi Piatti Senza Glutine

HAUPTGERICHTE GLUTENFREI / MAIN COURSES GLUTEN-FREE

POLIPETTI ALLA LUCIANA CON PURÈ DI PATATE

Baby-Oktopus nach Luciana-Art mit Kartoffelpüree
Luciana-Style Baby Octopus with mashed potatoes



€ 13,00

POLLO AL CURRY CON RISO BASMATI

Curry-Hähnchen mit Basmati-Reis
Curry Chicken with Basmati Rice



€ 13,00

QUESTI PRODOTTI SONO PRECONFEZIONATI E RIGENERATI IN MICROONDE
PER LA SICUREZZA DEL CONSUMATORE.

Diese Produkte sind vorverpackt und werden zur Sicherheit des Verbrauchers
in der Mikrowelle regeneriert.

These products are pre-packaged and reheated in a microwave for consumer safety

* ALCUNI PRODOTTI POSSONO ESSERE SURGELATI

*Some products may be frozen.

*Einige Produkte können tiefgekühlt sein.

COPERTO € 1.50

GEDECK

COVER CHARGE

Maxi Insalate

MAXI-SALATE / MAXI SALADS

NIZZARDA (Insalata Verde, Pomodoro, Olive Nere, Tonno, Mais, Mozzarelline)

NIZZARDA (Grüner Salat, Schwarze Oliven, Tomaten, Thunfisch, Mais, Mozzarella-Bällchen)

NIZZARDA (Green Salad, Black Olives, Tomatoes, Tuna, Corn, Mozzarella Bites)



€ 10,50

GRECA (Feta, Olive Nere, Cetrioli, Gamberetti, Insalata Verde, Salsa Yogurt)

GRECA (Feta, Schwarze Oliven, Gurken, Garnelen, Grüner Salat, Joghurt-dressing)

GRECA (Feta, Black Olives, Cucumbers, Prawns, Green Salad, Yogurt Dressing)



€ 14,00

CHICKEN SALAD (Insalata Mista, Cetrioli, Pollo, Salsa White BBQ, Scaglie di Grana)

CHICKEN SALAD (Gemischter Salat, Gurken, Hähnchen, White BBQ Sauce, Grana-Käsespäne)

CHICKEN SALAD (Mixed Salad, Cucumbers, Chicken, White BBQ Sauce, Grana Cheese Flakes)



€ 13,50

FANTASIA (Insalata Mista, Uova, Mozzarelline, Acciughe)

FANTASIA (Gemischter Salat, Eier, Mozzarella-Bällchen, Sardellen)

FANTASIA (Mixed Salad, Eggs, Mozzarella Bites, Anchovies)



€ 10,00

FRESCA (Insalata Mista, Rucola, Carciofini, Peperoni Grigliati, Zucchini Grigliate)

FRESCA (Gemischter Salat, Rucola, Artischocken, Gegrillte Paprika, Gegrillte Zucchini)

FRESCA (Mixed Salad, Arugola, Artichokes, Grilled Bell Peppers, Grilled Zucchini)

€ 12,00

* ALCUNI PRODOTTI POSSONO ESSERE SURGELATI

*Some products may be frozen.

*Einige Produkte können tiefgekühlt sein.

COPERTO € 1.50

GEDECK

COVER CHARGE

Contorni

BEILAGEN / SIDES

INSALATA MISTA <i>Gemischter Salat</i> <i>Mixed Salad</i>	€ 4,50
---	--------

PATATINE FRITTE <i>Pommes frites</i> <i>French Fries</i>	 € 5,00
--	--

INSALATA DI POMODORI E CIPOLLA <i>Tomaten-Zwiebel-Salat</i> <i>Tomato and Onion Salad</i>	€ 4,50
---	--------

PATATE AL FORNO <i>Ofenkartoffeln</i> <i>Oven-Baked Potatoes</i>	 € 5,00
--	--

* ALCUNI PRODOTTI POSSONO ESSERE SURGELATI
*Some products may be frozen.
*Einige Produkte können tiefgekühlt sein.

COPERTO € 1.50
GEDECK
COVER CHARGE

Pizzeria

SCHIACCIATA
Pane Pizza
Pizzabrot
Pizza Bread



€ 4,50

MARGHERITA
Pomodoro, Mozzarella
Tomate, Mozzarella
Tomato, Mozzarella



€ 7,50

MARINARA
Pomodoro, Aglio, Origano
Tomate, Knoblauch, Oregano
Tomato, Garlic, Oregano



€ 6,50

NAPOLETANA
Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Capperi, Origano
Tomate, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano
Tomato, Mozzarella, Anchovies, Capers, Oregano



€ 8,00

FUNGHI
Pomodoro, Mozzarella, Funghi
Tomate, Mozzarella, Pilze
Tomato, Mozzarella, Mushrooms



€ 8,00

PROSCIUTTO
Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto
Tomate, Mozzarella, Schinken
Tomato, Mozzarella, Ham



€ 8,00

PROSCIUTTO FUNGHI
Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto, Funghi
Tomate, Mozzarella, Schinken, Pilze
Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms



€ 9,00

SALAMINO PICCANTE
Pomodoro, Mozzarella, Salamino Piccante
Tomate, Mozzarella, Pikante Salami
Tomato, Mozzarella, Spicy Salami



€ 8,50

SALAME DOLCE
Pomodoro, Mozzarella, Salame
Tomate, Mozzarella, Milde Salami
Tomato, Mozzarella, Sweet Salami



€ 8,50

TIROLESE
Pomodoro, Mozzarella, Funghi, Speck
Tomate, Mozzarella, Pilze, Speck
Tomato, Mozzarella, Mushrooms, Speck



€ 9,50

TONNO
Pomodoro, Mozzarella, Tonno
Tomate, Mozzarella, Thunfisch
Tomato, Mozzarella, Tuna



€ 8,50

TONNO E CIPOLLA**Pomodoro, Mozzarella, Tonno, Cipolla***Tomate, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel*
Tomato, Mozzarella, Tuna, Onion

€ 9,00

HAWAII**Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto, Ananas***Tomate, Mozzarella, Schinken, Ananas*
Tomato, Mozzarella, Ham, Pineapple

€ 10,00

WURSTEL**Pomodoro, Mozzarella, Wurstel***Tomate, Mozzarella, Würstchen*
Tomato, Mozzarella, Sausages

€ 9,00

CAPRICCIOSA**Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto, Funghi, Carciofi***Tomate, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken*
Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms, Artichokes

€ 9,50

PIZZA DELLO CHEF**Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Capperi, Origano, Aglio, Melanzane, Zucchini, Pomodorini, Funghi, Carciofi***Tomate, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano, Knoblauch, Auberginen, Zucchini, Kirschtomaten, Pilze, Artischocken*
Tomato, Mozzarella, Anchovies, Capers, Oregano, Garlic, Eggplants, Zucchini, Cherry Tomatoes, Mushrooms, Artichokes

€ 13,00

RUSTICA**Pomodoro, Mozzarella, Salamino Piccante, Carciofi, Capperi, Emmenthal***Tomate, Mozzarella, Pikante Salami, Artischocken, Kapern, Emmentaler Käse*
Tomato, Mozzarella, Spicy Salami, Artichokes, Capers, Emmental Cheese

€ 10,00

CALZONE**Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto, Funghi***Tomate, Mozzarella, Schinken, Pilze*
Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms

€ 10,00

4 FORMAGGI**Pomodoro, Mozzarella, Emmenthal, Gorgonzola, Grana***Tomate, Mozzarella, Emmentaler, Gorgonzola, Grana-Käse*
Tomato, Mozzarella, Emmental, Gorgonzola, Grana Cheese

€ 10,50

FRUTTI DI MARE**Pomodoro, Mozzarella, Frutti di Mare***Tomate, Mozzarella, Meeresfrüchte*
Tomato, Mozzarella, Seafood

€ 12,50

RUCOLA E GRANA**Pomodoro, mozzarella, rucola, grana scaglie***Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmesanflocken*
Tomato, mozzarella, arugula, parmesan flakes

€ 9,00

GORGONZOLA E CRUDO**Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, crudo***Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Rohschinken*
Tomato, mozzarella, Gorgonzola, cured ham

€ 10,00

PORCINI

Pomodoro, mozzarella, porcini, grana

Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Parmesan

Tomato, mozzarella, porcini mushrooms, parmesan

 € 10,50

ESTATE

Pomodoro, mozzarella, pomodorini, olio al basilico

Tomaten, Mozzarella, Kirschtomaten, Basilikumöl

Tomato, mozzarella, cherry tomatoes, basil oil

 € 8,50

MELANZANE

Pomodoro, mozzarella, melanzane, grana

Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Parmesan

Tomato, mozzarella, eggplant, parmesan

 € 9,00

VEGETARIANA

Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchini, asparagi, spinaci, grana

Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Zucchini, Spargel, Spinat, Parmesan

Tomato, mozzarella, eggplant, zucchini, asparagus, spinach, parmesan

 € 10,00

DELICATA

Pomodoro, mozzarella, spinaci, ricotta, grana

Tomaten, Mozzarella, Spinat, Ricotta, Parmesan

Tomato, mozzarella, spinach, ricotta, parmesan

 € 9,00

CARBONARA

Pomodoro, mozzarella, uovo in cottura, pancetta affumicata, grana

Tomaten, Mozzarella, Ei, geräucherter Speck, Parmesan

Tomato, mozzarella, egg, smoked bacon, parmesan

 € 11,50

RUCOLA E PHILADELPHIA

Pomodoro, mozzarella, philadelphia, rucola

Tomaten, Mozzarella, Frischkäse, Rucola

Tomato, mozzarella, Philadelphia cheese, arugula

 € 9,50

SPECK

Pomodoro, mozzarella, speck

Tomaten, Mozzarella, Speck

Tomato, mozzarella, speck

 € 9,50

CLODIA

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, salamino piccante, emmenthal

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, scharfe

Salami, Emmentaler

Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, spicy

salami, Emmental

 € 12,50

CRUDO

Pomodoro, mozzarella, crudo

Tomaten, Mozzarella, Rohschinken

Tomato, mozzarella, cured ham

 € 9,50

INFERNO

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, peperoni, olive, peperoncino, grana, origano

Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Paprika, Oliven,

Peperoncino, Parmesan, Oregano

Tomato, mozzarella, spicy salami, bell peppers, olives, chili

pepper, parmesan, oregano

 € 12,00

Pizze Bianche

DAMA BIANCA

Mozzarella

Mozzarella

Mozzarella



€ 7,00

GENOVESE

Mozzarella, Ricotta, Pesto, Noci

Mozzarella, Ricotta, Pesto, Walnüsse

Mozzarella, Ricotta, Pesto, Walnuts



€ 10,00

DELIZIA

Mozzarella, Salsiccia Dolce, Grana, Crudo

Mozzarella, Süße Wurst, Grana-Käse, Prosciutto-Schinken

Mozzarella, Sweet Sausage, Grana Cheese, Prosciutto



€ 10,50

BUFALINA

Mozzarella, Mozzarella di Bufala, Pomodorini, Olio al Basilico

Mozzarella, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikumöl

Mozzarella, Buffalo Mozzarella, Cherry Tomatoes, Basil Oil



€ 10,00

GAMBERELLA

Mozzarella, Gamberetti, Pomodorini, Rucola

Mozzarella, Garnelen, Kirschtomaten, Rucola

Mozzarella, Shrimps, Cherry Tomatoes, Arugula



€ 11,00

AGGIUNTE ZUSÄTZE / ADDITIONS

SALUMI E FORMAGGI

+ € 2,20

- *Wurst und Käse*
- *Cold cuts and cheese*

ALTRE AGGIUNTE

+ € 1,80

- *Weitere Zusätze*
- *Other additions*

SENZA GLUTINE

+ € 2,00

- *Glutenfrei*
- *Gluten-free*

* ALCUNI PRODOTTI POSSONO ESSERE SURGELATI

**Some products may be frozen.*

**Einige Produkte können tiefgekühlt sein.*

COPERTO

€ 1.50

GEDECK

COVER CHARGE

Dessert

HOMEMADE TIRAMISÙ



€ 6,00

PANNA COTTA

Pannacotta
Pannacotta



€ 6,00

SAN SEBASTIAN CHEESECAKE (AL NATURALE O FRAGOLE)

San Sebastian Cheesecake (Natur oder mit Erdbeeren)
San Sebastian Cheesecake (Plain or with Strawberries)



€ 6,00

MILLEFOGLIE SCOMPOSTA AI FRUTTI DI BOSCO

Dekonstruierte Millefoglie mit Waldbeeren
Deconstructed Millefoglie with Wild Berries



€ 7,00

BABÀ ALLO STREGA

Babà mit Strega-Likör
Babà with Strega Liqueur



€ 6,50

Dessert Senza Glutine

DESSERT GLUTENFREI / DESSERT GLUTEN-FREE

TIRAMISÙ



€ 7,50

* ALCUNI PRODOTTI POSSONO ESSERE SURGELATI

**Some products may be frozen.*

**Einige Produkte können tiefgekühlt sein.*

COPERTO

€ 1.50

GEDECK

COVER CHARGE

Bevande

APERITIVI

SPRITZ (Aperol-Hugo-Campari-Sarti-Venturo)	€ 6,00
CLODIA (Sorbetto limone, succo ACE, Granatina)	€ 5,50
MARTINI ROYAL (Martini bianco/rosato,Vino frizzante)	€ 6,00

BIBITE

THÈ FREDDO 0,20/0,40 lt.	€ 3,00 / € 4,50
COLA 0,20/0,40 lt.	€ 3,00 / € 4,50
LEMON 0,20/0,40 lt.	€ 3,00 / € 4,50
SPRITE 0,20/0,40 lt.	€ 3,00 / € 4,50
ORANGE 0,20/0,40 lt.	€ 3,00 / € 4,50
SUCCHI DI FRUTTA 0,20 lt.	€ 3,50
ACQUA MINERALE (Naturale o gassata) 0,75 lt.	€ 3,00

VINO ALLA SPINA *FASSWINE / DRAUGHT WINE*

VINO BIANCO BICCHIERE 0,10 cl.	€ 2,60
VINO ROSSO BICCHIERE 0,10 cl.	€ 2,60
VINO FRIZZANTE 0,10 cl.	€ 3,00

VINO BIANCO 0,25 lt.	€ 4,50
VINO ROSSO 0,25 lt.	€ 4,50
VINO FRIZZANTE 0,25 lt.	€ 5,00

VINO BIANCO 0,50 lt.	€ 7,00
VINO ROSSO 0,50 lt.	€ 7,00
VINO FRIZZANTE 0,50 lt.	€ 8,00

VINO BIANCO 1 lt.	€ 11,00
VINO ROSSO 1 lt.	€ 11,00
VINO FRIZZANTE 1 lt.	€ 12,00

BIRRA ALLA SPINA BIER VOM FASS / DRAUGHT BEER

BIRRA 0,20 lt.	€ 3,50
BIRRA 0,40 lt.	€ 5,00
WEISSBIER 0,50 lt.	€ 5,50

BIRRE IN BOTTIGLIA BIERE AUS DER FLASCHE / BEERS IN BOTTLE

BIRRA 0,33 lt.	€ 4,50
BIRRA 0,33 lt. (no alcool)	€ 4,50
WEIZENBIER 0,50 lt.	€ 6,00
WEIZENBIER 0,50 lt. (no alcool)	€ 6,00
CORONA EXTRA	€ 5,00
BIRRA SPECIAL 0,33 lt.	€ 7,00
BIRRA SPECIAL 0,75 lt.	€ 10,00

VINI

VINI ROSSI IN BOTTIGLIA 0,375 lt.

Bardolino DOC Classico / <i>Cantina Zeni</i>	 € 7,00
Valpolicella Classico DOC / <i>Cantina Domini Veneti</i>	 € 11,00
Amarone DOC / <i>Cantina Zeni</i>	 € 21,00
Chianti Classico Gallo Nero / <i>Cantina Rocca delle Macie</i>	 € 16,00

VINI ROSSI IN BOTTIGLIA 0,75 lt.

Bardolino DOC Classico / <i>Cantina Domini Veneti</i>		€ 14,00
Bardolino DOC / <i>Cantina Zenato</i>		€ 15,00
Bardolino Classico Superiore DOCG / <i>Cantina Zeni</i>		€ 20,00
Valpolicella Superiore DOC BIO / <i>Bronzato</i>		€ 23,00
Valpolicella Classico Superiore / <i>Cantina Domini Veneti</i>		€ 19,00
Valpolicella DOC / <i>Cantina Zeni</i>		€ 18,00
Valpolicella DOC Superiore Ripasso / <i>Cantina Zeni</i>		€ 21,00
Valpolicella DOC Superiore Ripasso "La Casetta" / <i>Cantina Domini Veneti</i>		€ 25,00
Amarone DOC / <i>Cantina Zeni</i>		€ 35,00
Merlot / <i>Azienda Agricola La Prendina</i>		€ 15,00
Chianti Classico Gallo Nero / <i>Cantina Rocca delle Macie</i>		€ 22,50
Nobile di Montepulciano DOCG / <i>Cantina Rocca delle Macie</i>		€ 26,00
Brunello di Montalcino DOCG / <i>Cantina Rocca delle Macie</i>		€ 38,00
Lambrusco Mantovano DOC "Rosso Di Sera" / <i>Cantine Giubertoni</i>		€ 12,00
Lambrusco "Rubilio" / <i>Cantine Lebovitz</i>		€ 10,00

VINI BIANCHI IN BOTTIGLIA 0,375 lt.

Custoza DOC / <i>Cantina Cavalchina</i>		€ 8,00
Lugana DOC / <i>Cantina Zeni</i>		€ 10,00
Lugana "I Frati" / <i>Cantina Cà dei Frati</i>		€ 12,50
Soave DOC / <i>Cantina Zeni</i>		€ 6,00

VINI BIANCHI IN BOTTIGLIA 0,75 lt.

Custoza DOC / <i>Cantina Zeni</i>		€ 13,00
Custoza DOC / <i>Cantina Zenato</i>		€ 14,00
Lugana DOC / <i>Cantina Zeni</i>		€ 15,00
Lugana "I Frati" / <i>Cantina Cà dei Frati</i>		€ 25,00
Lugana "S. Cristina" / <i>Cantina Zenato</i>		€ 25,00
Lugana "Brolettino" / <i>Cantina Cà dei Frati</i>		€ 27,00
Soave DOC / <i>Cantina Zeni</i>		€ 12,50

Chardonnay "Kalk" / <i>Nals Margreid</i>		€ 10,00
Pinot Grigio "Hill" / <i>Nals Margreid</i>		€ 18,00
Gewürztraminer / <i>Cantina Astoria</i>		€ 18,50
Sauvignon "Stein" / <i>Nals Margreid</i>		€ 18,00
Garda Bianco / <i>Cantine Del Garda</i>		€ 14,00
Lugana Limne / <i>Tenuta Roveglia</i>		€ 19,00
Bianco 51 (Vino Frizzante) / <i>Lebovitz</i>		€ 17,00
Lambrusco Bianco "Sole D'Inverno" / <i>Cantine Giubertoni</i>		€ 12,00

VINI ROSATI IN BOTTIGLIA 0,375 LT.

Bardolino Chiaretto DOC / <i>Cantina Zeni</i>		€ 7,50
Chiaretto "Rosa dei Frati" / <i>Cantina Cà dei Frati</i>		€ 12,00

VINI ROSATI IN BOTTIGLIA 0,75 LT.

Bardolino Chiaretto DOC / <i>Cantina Zeni</i>		€ 14,00
Bardolino Chiaretto DOC / <i>Cantina Zenato</i>		€ 13,00
Bardolino Chiaretto DOC / <i>Cantina Cavallchina</i>		€ 14,00
Chiaretto "Rosa dei Frati" / <i>Cantina Cà dei Frati</i>		€ 23,00
Prosecco DOC Rosè "Velère" / <i>Cantina Astoria</i>		€ 14,00
Chiaretto Miti / <i>Tenuta Roveglia</i>		€ 13,00

SPUMANTI E CHAMPAGNE

Prosecco DOC "Il Fresco" / <i>Villa Sandi</i>		€ 15,00
Prosecco Valdobbiadene DOCG "Corderie" / <i>Astoria</i>		€ 17,00
Ferrari Perlè		€ 50,00
Franciacorta Bellavista "Alma" Gran Cuveè		€ 55,00
Moët&Chandon Reserve Imperial		€ 60,00



The art of holiday

PIANI DI CLODIA - Via Fossalta, 42 - 37017 - Lazise (Verona) - Lago di Garda - Italy
Tel. +39 045 7590456 - info@pianidiclodia.it
PIANIDICLODIA.IT