



Menu





Antipasti di carne

Vorspeisen aus Fleisch • Meat starters

Bruschetta pomodoro e basilico

€ 9

Bruschetta mit Tomate und Basilikum

Bruschetta with tomato and basil

Prosciutto e melone (in stagione)

€ 13

Schinken und Melone (je nach Saison)

Ham and melon (in season)

Carpaccio di carne salata, rucola e scaglie di grana

€ 13

Carpaccio von gesalzenem Fleisch, Rucola und Parmesanspänen

Carpaccio of salted meat, rocket and parmesan shavings

Tagliere di affettati e formaggio con mostarda

€ 15

Schneidebrett mit Wurst und Käse mit Mostarda

Chopping board of cold meats and cheese with mostarda

Caprese con mozzarella di Bufala

€ 13

Caprese mit Büffelmozzarella

Caprese with buffalo mozzarella



Antipasti di pesce

Fischvorspeisen • Fish starters

Cozze alla marinara con crostini di pane

€ 14

Muscheln alla marinara mit Brotcroutons

Mussels alla marinara with bread croutons

Salmone affumicato su letto di insalata croccante e crostini di pane con burro salato

€ 16

Geräucherter Lachs auf einem Bett aus knackigem Salat und Brotcroutons mit gesalzener Butter

Smoked salmon on a bed of crispy salad and bread croutons with salted butter

Polipo arrosto su crema di patate e cipolla caramellata

€ 17

Gebratener Oktopus auf Rahmkartoffeln und karamellisierten Zwiebeln

Roast octopus on creamed potatoes and caramelised onions

Antipasto fantasia di mare

€ 18

Fantasie-Vorspeise aus Meeresfrüchten

Fantasy seafood starter

Tartar di tonno

€ 18

Thunfisch-Tartar

Tuna Tartar

Insalata di mare dello chef

€ 18

Meeresfrüchtesalat vom Chef

Chef's seafood salad





Primi piatti di carne

Erste Gänge aus Fleisch • First Courses of Meat

Pasta al pomodoro o ragu <i>Nudeln mit Tomatensauce oder Ragout</i> <i>Pasta with tomato sauce or ragout</i>	€ 10
Maccheroncini all'arrabbiata <i>Maccheroncini mit scharfer Tomatensoße</i> <i>Maccheroncini with spicy tomato sauce</i>	€ 11
Spaghetti aglio, olio e peperoncino <i>Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Chilischote</i> <i>Spaghetti with garlic, oil and chilli pepper</i>	€ 10
Lasagna	€ 11
Tortellini panna e prosciutto <i>Tortellini mit Sahne und Schinken</i> <i>Tortellini with cream and ham</i>	€ 12
Spaghetti alla carbonara <i>Spaghetti mit Carbonarasoße</i> <i>Spaghetti with carbonara sauce</i>	€ 13
Spaghettone con pomodoro confit e burrata <i>Spaghettone mit Tomatenconfit und Burrata-Käse</i> <i>Spaghettone with tomato confit and burrata cheese</i>	€ 16
Tagliatelle ai funghi porcini <i>Tagliatelle mit Steinpilzen</i> <i>Tagliatelle with porcini mushrooms</i>	€ 18
Tagliatelle al tartufo <i>Tagliatelle mit Trüffeln</i> <i>Tagliatelle with truffles</i>	€ 21
Gnocchi fatti in casa con Monte Veronese, guanciale e rucola <i>Hausgemachte Gnocchi mit Monte Veronese, Guanciale und Rucola</i> <i>Homemade gnocchi with Monte Veronese, guanciale and rocket salad</i>	€ 16
Risotto ai Porcini (per 2 pers.) <i>Steinpilzrisotto (für 2 Personen)</i> <i>Porcini Risotto (for 2 people)</i>	€ 15 <i>a persona per person pro Person</i>
Zuppa del giorno <i>Tagessuppe</i> <i>Soup of the day</i>	€ 8

PASTA FATTA IN CASA
HAUSGEMACHTE NUDELN
HOMEMADE PASTA



Primi piatti di pesce

Fisch Erste Kurse • Fish First Courses

Tagliatelle al salmone

Lachs-Tagliolini
Salmon tagliolini

€ 16

Spaghetti alle vongole

Spaghetti mit Venusmuscheln
Spaghetti with clams

€ 18

Spaghetti alla Busara (con scampi)

Spaghetti mit Scampi | Spaghetti with scampi

€ 19

Spaghetti allo scoglio

Spaghetti al cartoccio (Meeresfrüchte)
Spaghetti al cartoccio (seafood)

€ 20

Maccheroncini Corsaro “Astice, code di Gambero e salsa rosa”

Penne Corsaro ‘Hummer, Krabbenschwänze und rosa Sauce’
Penne Corsaro ‘Lobster, prawn tails and pink sauce’

€ 20

Risotto alla Pescatora (per 2 pers.)

Risotto mit Fisch (für 2 Personen)
Seafood risotto (for 2 people)

€ 16

a persona
per person
pro Person



Secondi piatti di carne

Hauptgerichte vom Land • Main Courses from the Land

Cotoletta di pollo alla milanese € 16

Hähnchenschnitzel nach Mailänder Art

Chicken cutlet Milanese style

Filetto di maiale alla Bourguignonne € 21

(cipolla rossa aceto balsamico e senape Dijon)

Schweine Filet Bouguignonne (rote Zwiebel, Balsamico-Essig, Dijon-Senf)

Pork fillet Bouguignonne (red onion, balsamic vinegar, Dijon mustard)

Tagliata di manzo rucola e grana € 21

Rindergeschnetzeltes mit Rucola und Parmesanspänen

Sliced beef with rocket and parmesan shavings

Costata di manzo alla griglia (ca 500 gr) € 25

Gegrilltes Rib-Eye-Steak (ca. 500 g) | Grilled rib-eye steak (approx. 500 g)

Filetto di manzo ai funghi porcini € 24

Rinderlende mit Steinpilzen | Beef tenderloin with porcini mushrooms

L'originale cotoletta di vitello con l'osso (ca 400 gr) € 30

Regenbogenpfeffer-Rindsfilet

Rainbow pepper beef fillet

Windburgher di manzo con patate fritte € 14

Rindfleisch-Burger mit Pommes frites

Beef burgers with fries



Secondi piatti di pesce

Fish-Hauptgerichte • Fish Main Courses

Trota alla griglia <i>Gegrilltes Forellen Grilled trout</i>	€ 16
Branzino alla griglia <i>Gegrilltes Wolfsbarschfilet Grilled sea bass fillet Grilled sea bass</i>	€ 18
Turbantino di Branzino gratinato al forno <i>Turbantino vom Wolfsbarsch im Backofen überbacken Baked Turbantino of Sea Bass au Gratin</i>	€ 22
Pesce spada alla mediterranea (pomodoro, capperi, olive) <i>Schwertfisch nach mediterraner Art (Tomate, Kapern, Oliven) Swordfish Mediterranean style (tomato, capers, olives)</i>	€ 18
Calamari fritti <i>Fritierter Tintenfisch Fried calamari</i>	€ 18
Fritto misto della casa <i>Gemischter gebratener Fisch des Hauses Mixed fried fish from the house</i>	€ 22
Gamberoni alla griglia (6 pezzi) <i>Gegrillte Riesengarnelen (6 Stück) Grilled king prawns (6 pieces)</i>	€ 32
Grigliata mista di pesce (per 2 persone) <i>Gemischter Fisch vom Grill (for 2 personen) Mixed grilled fish (für 2 Personen)</i>	€ 60



Insalatone e contorni

Salade – Beilagen • Salade – Side Dishes

Insalata Gamberi € 13

Insalata mista, gamberi, salsa rosa
Krabbensalat (gemischter Salat, Krabben, rosa Sauce)
Prawn Salad (mixed salad, prawns, pink sauce)

Insalata Tonno € 13

Verde, pomodoro, emmenthal, cipolla, tonno
Thunfischsalat (grün, Tomate, Emmentaler, Zwiebel, Thunfisch)
Tuna salad (green, tomato, emmenthal, onion, tuna)

Insalata della Casa € 14

Insalata mista, mozzarella di bufala, prosciutto crudo
gemischter Salat, Büffelmozzarella, Prosciutto crudo
mixed salad, buffalo mozzarella, prosciutto crudo

Insalata Nizzarda € 13

Lattuga, pomodoro, fagiolini, patate lesse, tonno, acciughe, uova sode
Salat Niçoise (Kopfsalat, Tomaten, Bohnen, Salzkartoffeln, Thunfisch, Sardellen, hartgekochte Eier)
Niçoise salad (lettuce, tomato, beans, boiled potatoes, tuna, anchovies, hard-boiled eggs)

Cesar Salat € 14

Cesar-Salat | Cesar salad

Patate lesse € 6

Gekochte Kartoffeln
Boiled potatoes

Patate fritte € 6

Pommes frites
French fries

Patate saltate € 6

Gebratene Kartoffeln
Sautéed potatoes

Verdura cotta di stagione € 5,5

Gekochtes Gemüse der Saison
Cooked seasonal vegetables

Insalata mista € 6

Gemischter Salat | Mixed salad

Verdura alla griglia € 7

Gegrilltes Gemüse | Grilled vegetables

PER I PIÙ PICCOLI FÜR KINDER FOR CHILDREN



Pasta al pomodoro

Nudeln mit Tomatensauce
Pasta with tomato sauce

€ 8



Lasagna

€ 9

Wurstel con patate fritte

Frankfurter mit Bratkartoffeln
Frankfurter with fried potatoes

€ 9



Cotoletta alla milanese con patatine fritte

Mailänder Schnitzel mit Pommes frites
Milanese schnitzel with french fries

€ 10

Dessert per i golosi



Sorbetto - Sorbet € 4,5

Macedonia con gelato € 6
Obstsalat mit Eiscreme | Fruit salad with ice cream

Strudel di mele € 5,5
Apfelstrudel - Apple strudel

Strudel di mele con gelato € 6,5
Apfelstrudel mit Eis | Apple strudel with ice cream

Panna cotta € 6
(fragole, frutti di bosco, cioccolato)

Fragole con panna € 6

Semifreddo dello Chef € 6

Tiramisù € 6,5

Croccante al pistacchio o amarena € 6

Coppa mista 3 palline con panna € 5
*Gemischtes Eis 3 Kugeln mit Sahne
mixed ice cream 3 scoops with cream*

Coppa Fragola € 11
Becher Erdbeere - Strawberry cup

Coppa Amarena € 10
Hazelnut ice cream sundae | Haselnuss-Eisbecher

Coppa Nocciola € 10
Hazelnut ice cream sundae | Haselnuss-Eisbecher

Bibite



Bibite alla spina

0,3 € 4

0,4 € 5

Bibite in lattina

€ 3,5

Apfelschöler 0,40

€ 4

Acqua minerale

0,5 € 1,5

0,75 € 3,5

Succhi di frutta

€ 3,5

Spremute

€ 5

Birre alla spina

Benediktiner Hell

O Hefe Weizen

0,3 € 4

0,5 € 5,5

Radler/Diesel

0,3 € 4

0,4 € 5,5

Birre in bottiglia

Corona

€ 4,5

Moretti

€ 4,5

Birra analcolica

€ 4,5

Hefe Weizen analcolica

€ 5,5



Vino della casa - Bianco o Rosso

lt 0,25
lt 0,50

€ 5,5
€ 9

Prosecco in caraffa

lt 0,25
lt 0,50

€ 6,5
€ 10

Vini al bicchiere



ROSSI

Bardolino doc Classico	€ 3,50
Valpolicella doc Classico	€ 3,50
Lambrusco doc Classico	€ 3,50
Valpolicella ripasso	€ 5,00

BIANCHI

Pinot grigio	€ 3,50
Chardonnay Rocolo del Lago	€ 3,50
Lugana Fraccaroli	€ 4,00

ROSÈ

Bardolino Chiaretto	€ 3,50
---------------------	--------

Bollicine

Prosecco Masottina	bottiglia € 21
Trento Doc Millesimato - Altemasi	€ 28
Franciacorta Ca' del Bosco lt 0,75	€ 45
Franciacorta Ca' del Bosco lt 1,50	€ 85
Bellavista lt 0,75	€ 46-65
Bellavista lt 1,50	€ 90

Vini bianchi

Chardonnay - Rocolo del Lago 	€ 18
Gewürztraminer - I Traversi	€ 20
Sauvignon - Marsilli	€ 19
Soave - Terrenegre	€ 19
Pinot Grigio Arnaces 	€ 20
Lugana Ca dei Frati - Ca dei Frati	€ 23
Lugana Brolettino - Ca dei Frati	€ 25
Lugana Francaroli	€ 21



Vini rossi



bottiglia

Bardolino Doc classico - Roccolo del Lago	€ 19
Valpolicella Doc classico - Villa San Zeno	€ 18
Valpolicella Superiore Ripasso - Bertani	€ 22
Cabernet Soavignon - Villa Rocca	€ 19
Corvina veronese - Castel Rotari	€ 19
Lambrusco - Le Vigne dell'Olmo	€ 18
Chianti classico Gallo nero - I Grotti	€ 21
Pinot Nero Trentino Doc - Bottega Vinai	€ 22
4 Vicariati - Cavit	€ 22,5
Montepulciano d'Abruzzo Riserva	€ 28
Ronchedone Ca dei Frati	€ 28
Amarone Classico - Castel Rotari	€ 35
Recioto (0,50)	€ 35

Vini rosati

Bardolino Chiaretto - Villa San Zeno	€ 18
--------------------------------------	------



Grappe Marzadro



Le 18 lune 41%	€ 4,5
Anfora 43%	€ 4,5
La trentina morbida 41%	€ 4,5
Aromatica Bianca 41%	€ 4,5
Gewürztraminer e Moscato	
Aromatica Forte 50%	€ 4,5
Teroldego e Marzemino	
Giare Amarone 41%	€ 6,5
Giare Chardonnay 41%	€ 6,5
Giare Gewürztraminer 41%	€ 6,5
Espressioni futura 44,5%	€ 7,5
aromatica, solera, futura	
Affina riserva 10 anni 40,5%	€ 14
acacia, rovere, ciliegio	



Grappe Domenis 1898

Storica Bianca 50%	€ 5,5
Storica Nera 50%	€ 5,5
Storica Riserva 50%	€ 6
Storica Barrique 50%	€ 6
Ribolla Gialla 40%	€ 6,5
Rofosco 40%	€ 6,5
Schioppettino 40%	€ 6,5
La12Dom Riserva	€ 10

Liquori

Amari	€ 4,5
Cognac	€ 7
Brandy	€ 4,5
Rum	€ 4,5
Rum invecchiati	€ 5,5
Whisky	€ 5 / € 8
Bayleis	€ 5



Caffetteria

Caffè espresso	€ 1,8
Cappuccino	€ 2,8
Latte macchiato	€ 3





Via Valle dell'Acqua, 2 - 37018 Malcesine (VR)
info@windhotelmalcesine.it - **www.windhotelmalcesine.it**
tel. 045 4500401  3773731216



SCAN ME



windhotelmalcesine



wind_hotel_malcesine

grafica e stampa: ARTI GRAFICHE LONGO