

ALLO SCUDO
Food and Drink



Restaurant

**Keep calm and wait for your
order looking to the lake....
Best, take a selfie!**

GASTRONOMIA EINZELGERICHTE

Roastbeef nach englischer Art..... € 22
mit frischem Spinat, gemischten Blattsalaten und grobkörnigem Senf

Carpaccio vom Black Angus..... € 24
leicht geräuchert mit gemischtem Grillgemüse

PRÄMIERTER **GAMBERO ROSSO**

Rohschinken aus Parma Riserva € 22
mit gemischten Blattsalaten und Burrata

Pökelfleisch aus dem Trentino..... € 22
mit Rucola, frischen Champignons und gehobeltem gereiftem Parmesan

Geräucherter Lachs..... € 25
langsam geräuchert mit Feldsalat, Kirschtomaten und Burrata

Gepfefferte Muscheln mit Croutons € 16

Thunfischfilets in Olivenöl € 20
mit gemischten Blattsalaten, Kirschtomaten und griechischem Feta

Caprese mit Büffelmozzarella aus Kampanien d.o.p. € 16
mit Kirschtomaten

VORSPEISE MIT WURSTWAREN UND KÄSE

Piatto del norcino / Schlachtplatte € 25
Rohschinken aus Parma Riserva **GAMBERO ROSSO**, weinveredelte Coppa, venetianische Sopressa, geräucherter Bauchspeck, Speck Parisi **GAMBERO ROSSO**, Mortadella mit Pistazien Levoni **GAMBERO ROSSO**, gereifter Asiago Mezzano, Zwiebeln in Balsamico - (Empfohlen für 2 Personen)

Tagliere del salumiere / Schlachtplatte des Metzgers ... € 50
Rohschinken aus Parma Riserva **GAMBERO ROSSO**, weinveredelte Coppa, geräucherter Bauchspeck, venetianische Sopressa, Speck Parisi **GAMBERO ROSSO**, Mortadella mit Pistazien Levoni **GAMBERO ROSSO**, gereifter Asiago Mezzano, Zwiebeln in Balsamico - (Empfohlen für 4 Personen)



BEPPINO OCCELLI AUSWAHL € 25

Ocelli fieno maggengo - italienische Kuhmilch, Meersalz, Lab, bedeckt mit Heu, das mit Bier befeuchtet wurde, mehrere Monate gereift, kompakte Textur. Das Frühlingsheu bereichert es mit Aromen und Düften der Alpenflora - *Allergene: Gluten und Laktose*

Ocelli foglie di castagno - Schafs- und Kuhmilch, Salz, Lab, gereift und dann in Kastanienblättern veredelt. Erster Preis in der Kategorie Food bei den Food Expert Awards 2016 - *Allergene: Laktose*

Ocelli al Barolo - Schafs- und Kuhmilch, Salz, Lab, gereift und dann in mit Barolo DOCG angereicherten Trester veredelt. Mehrfach ausgezeichnet, wie die anderen Produkte, erhielt 2021 den Quality Award - *Allergene: Laktose*

Ocelli Crutin - Auswahl an Kuhmilch, Salz, Lab, Trüffelsplitter, gereift in alten Vorratskammern der Bauernhäuser, die im Tuffstein gehauen wurden (crutin bedeutet kleine Kellerei) - *Allergene: Laktose*

ERSTE GÄNGE



Lasagne im Ofen gebacken mit Bolognese-Ragù	€ 13
Bigoli mit Ragù	€ 13
Spaghetti mit Tomaten und Basilikum	€ 12
Pennette mit Sahne und geräuchertem Lachs	€ 13
Bigoli alla Carbonara (mit Ei, Speck und Käse)	€ 14
Bigoli all'Amatriciana (mit Tomaten, Speck und Pecorino-Käse)	€ 13
Bigoli mit Venusmuscheln	😊 € 17

HAUPTGERICHTE



Hähnchenfilet	€ 18
langsam gegart bei niedriger Temperatur mit aromatischen Kräutern und Bratkartoffeln	
Gegrilltes Hähnchen	€ 22
mit Bratkartoffeln	
Schweinerippchen	€ 22
langsam gegart bei niedriger Temperatur mit Bratkartoffeln	
Schweinshaxe	€ 24
langsam gegart bei niedriger Temperatur mit Bratkartoffeln	
Ofenwurst mit Kartoffeln	€ 12

BEILAGEN

Gemischter Salat	€ 6
Bratkartoffeln	€ 5
Gegrilltes Gemüse	€ 6
Spinat	€ 6

KLASSISCHE PIZZEN



- Schiacciata** € 7
Olivenöl, Salz, Oregano
- Marinara** € 8
Tomaten, Knoblauch, Oregano
- Margherita** € 8
Tomaten, Mozzarella
- Romana** € 9
Tomaten, Mozzarella, Anchovis, Oregano
- Napoletana** € 10
Tomaten, Mozzarella, Anchovis, Kapern, Oregano
- Popeye** € 10
Tomaten, Mozzarella, Ricotta, Spinat
- Salamino piccante** € 10
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami
- Wurstel** € 9
Tomaten, Mozzarella, Würstel
- Gorgonzola** € 9
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola
- Prosciutto di coscia e funghi** € 10
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze
- Tonno e cipolla** € 12
Tomaten, Mozzarella, Thunfischfilets, Zwiebel
- Quattro stagioni** € 11
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Pilze
- Capricciosa** € 12
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, Kapern, Oregano
- Vegetariana** € 11
Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Zucchini, Spinat
- Veneta** € 12
Tomaten, Mozzarella, Tastasal (gewürztes Schweinehackfleisch),
Pilze, Zwiebel
- 4 formaggi** € 12
Tomaten, Mozzarella, Ricotta, Gorgonzola, Brie
- Zingara** € 12
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, geröstete Paprika,
Taggiasca-Oliven



SPEZIALPIZZEN



Crudo di Parma Riserva € 13

Tomaten, Mozzarella, Rohschinken aus Parma Riserva **GAMBERO ROSSO**

Parmigiana € 10

Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Parmesan

Boscaiola € 12

Tomaten, Mozzarella, Pilze, gehobelter Parmesan, Trüffelcreme

Estate € 10

Tomaten, Mozzarella, Kirschtomaten, Pesto Genovese

Fiorita € 10

Tomaten, Mozzarella, Rucola, Feldsalat, gehobelter Parmesan

Scudo € 15

Tomaten, Mozzarella, Rucola, norwegischer Lachs, Burrata

Nuova € 10

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ricotta, Pesto Genovese

Patatosa € 9

Tomaten, Mozzarella, Ricotta, Ofenkartoffeln

Macki-Nacki € 13

Schiacciata, scharfe Salami, getrocknete Tomaten, Mascarpone, gehobelter Parmesan nach dem Backen

Karen € 15

Schiacciata, Rohschinken aus Parma Riserva **GAMBERO ROSSO**, Burrata, frische Basilikumblätter, gefüllt nach dem Backen

Kiko € 15

Schiacciata, Burrata, Mortadella mit Pistazien, Trüffelcreme, gefüllt nach dem Backen

La gustosa € 13

Schiacciata, Mozzarella, Brie, geräucherter Bauchspeck und Parmesan

Klassische Zugabe € 2

Spezielle Zugabe Speck, Burrata, Büffelmozzarella € 3

Spezielle Zugabe Parmaschinken, Thunfischfilets € 4

Service € 1,5

SANDWICHES

ALLE SANDWICHES WERDEN FRISCH ZUBEREITET
UND AUF BESTELLUNG GERÖSTET

- Tostone Classico** € 7
RUSTIKALES BROT IN SCHEIBEN
Mozzarella, gekochter Schinken, Mayonnaise
- Tostone Rustico** € 8
RUSTIKALES BROT IN SCHEIBEN
Mozzarella, Speck, Pilze und Mayonnaise
- Tostone Vegetariano** € 8
RUSTIKALES BROT IN SCHEIBEN
Mozzarella, Auberginen und Zucchini
- Alto Adige** ☺ € 10
ROGGENBROT
Burrata, Carne Salada, frische Tomatenscheiben
- Tirol** ☺ € 8
ROGGENBROT
Käse, Speck, Essiggurken

DESSERT

- New Yorker Käsekuchen** € 6
- Obstkuchen** € 5
- Rosinen-Ricotta-Kuchen** € 6
mit Rum- und Zimtaroma
- Amaretto-Eisparfait mit Zabaione** € 6
- Vanille-Bavarois** € 6
- Hausgemachtes klassisches Tiramisu** € 7
- Frischer Obstsalat** € 7
mit Eiszusatz € 2 pro Kugel
- I tre porcellini** € 5
Hausgemachte Mürbeteigkekse mit Nutella



Eigenkontrollplan für Lebensmittelsicherheit ANLAGE S31

Information der Kunden über das Vorhandensein von Zutaten oder technologischen Hilfsstoffen in Lebensmitteln, die als Allergene oder deren Derivate gelten.

Es wird die geschätzte Kundschaft darauf hingewiesen, dass in den in diesem Betrieb zubereiteten und servierten Speisen und Getränken Zutaten oder Hilfsstoffe enthalten sein können, die als Allergene gelten. Liste der in diesem Betrieb verwendeten allergenen Zutaten, die im Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 aufgeführt sind - "Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen"

- 1 Getreide, die Gluten enthalten, und daraus gewonnene Produkte (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut)
- 2 Krebstiere und daraus gewonnene Produkte
- 3 Eier und daraus gewonnene Produkte
- 4 Fisch und daraus gewonnene Produkte
- 5 Erdnüsse und daraus gewonnene Produkte
- 6 Soja und daraus gewonnene Produkte
- 7 Milch und daraus gewonnene Produkte
- 8 Schalenfrüchte und deren Produkte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse)
- 9 Sellerie und daraus gewonnene Produkte
- 10 Senf und daraus gewonnene Produkte
- 11 Sesamsamen und daraus gewonnene Produkte
- 12 Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg
- 13 Lupinen und daraus gewonnene Produkte
- 14 Weichtiere und daraus gewonnene Produkte

Ein beauftragter Verantwortlicher steht Ihnen zur Verfügung, um jede Unterstützung oder zusätzliche Informationen bereitzustellen, auch durch Vorlage geeigneter Dokumentation, wie spezielle Betriebsanweisungen, Rezeptbücher, Originaletiketten der Rohstoffe.

Legende

☺ *Unsere ersten Gänge und Desserts sind Tiefkühlprodukte*

☺ *Die Pizzaböden sind ebenfalls Tiefkühlprodukte von bester Qualität und die Belagzutaten werden frisch vor oder nach dem Backen hinzugefügt*

☺ *Das von uns verwendete Brot ist ein Tiefkühlprodukt und die Belagzutaten werden frisch vor oder nach dem Backen hinzugefügt*

Unsere Produkte wurden ausgezeichnet 

**Via Fornare n.2
Torri del Benaco - Verona
Folge uns auf Social Media**

