

La nostra storia.....

Benvenuti in questa vecchia cascina che nel 1813 ospitò Re Napoleone.

*Intorno al 1900 fu costruito un mulino per la farina e
sorse una vecchia segheria per la legna dove delle
pale artigianali sfruttavano l'acqua in movimento.*

*Qui sostavano i boscaioli con i loro asini e carri e
fu così che nacque anche un piccolo punto di ristoro
e uno spaccio di alimenti primari.*

*Poi negli anni 2000 un'importante ristrutturazione in un
giusto mix di stile rustico e moderno frutto di grande
intuito, forza e coraggio di mamma Nadia e papà Renzo
autentici pionieri di questa location.*

La via dell'acqua.....

*In mezzo 90 anni dedicati alla cultura della Trota nelle splendide
e pure acque dell'alta valle del Chiampo.*

*Una passione tramandata da tre generazioni: nonno Antonio e il fratello Guerrino,
Nadia e Renzo appunto e poi tre fratelli Luca, Manuel e Davide.*

*Un'atmosfera familiare e genuina con l'obiettivo di
migliorare i servizi e la qualità offerta ai clienti.*

*Una struttura annualmente rinnovata, una linea green seguita come impresa
sostenibile con la realizzazione di una turbina idroelettrica di nostra proprietà, uno
spaccio aziendale, fino al prodotto da noi allevato "la Trota" presentata in diverse
lavorazioni: dalla filettatura, alle diverse trasformazioni di un prodotto a km 0 che
passa dall'acqua direttamente alla nostra cucina per essere
lavorato e servito al meglio nei vostri piatti.*

Auguriamo una buona degustazione dei nostri prodotti.

Grazie per averci scelto.

Famiglia Benetti

MENU'



Osteria **Lago Azzurro**
"Da Benetti"

Antipasti

Polenta e baccalà di trota € 8,50*

*Lago Azzurro: trota affumicata salmonata a freddo,
trota in saor, fritturina di avannotti novelli* € 10,00*

Tartare di trota € 15,00*

Malga: polentina, sopressa, formaggio Asiago fuso, funghi € 8,50*

Primi piatti

Gnocchetti di trota e tartufo nero Lessinia € 10,00

Gargati al ragù di lago € 10,00

Crespella ricotta, spinaci e trota affumicata € 10,00

Maccheroni al "tastasal" € 9,00

Bigoli all'anatra € 10,00

Secondi piatti con contorni

Filetto di trota alla griglia € 13,00*

Filetto di trota con erbe aromatiche al cartoccio € 14,00*

Frittura di trancetti trota € 15,00*

Braciola di maiale alla griglia € 12,00*

*Piatto Lessinia: polenta, salame nostrano ai ferri,
formaggio De.co. Altissimo, funghi* € 13,00*

Carne salada di scottona della Lessinia € 14,00*

** Pietanze senza glutine, a richiesta pasta senza glutine o senza lattosio*

Menù “Lago Azzurro”

€ 30,00 a persona

+ avannotti (centro tavola) € 35,00

*Antipasto: Baccalà di trota e polentina**

Primo piatto: Gnocchi di trota e tartufo nero Lessinia

*Secondo piatto: Filetto di trota alla griglia e contorno**

Acqua, vino, caffè e coperto inclusi

Menù fisso per tutto il tavolo (bambini esclusi)

Per i piccoli pirati....

Pasta della Ciurma (pomodoro o ragù) € 7,50

Capitan Uncino (würstel e patate fritte) € 7,50*

Isola del Tesoro (cotoletta alla milanese e patate fritte) € 8,00

Spinny (frittura di anelli trota e patatine fritte) € 8,00*

** Pietanze senza glutine, a richiesta pasta senza glutine o senza lattosio*

Dolci

Dolci della casa € 5,00

Coperto

Coperto € 2,00/persona

Bevande

Acqua

Naturale/Frizzante $\frac{3}{4}$ l € 2,50

Bibite

€ 3,00

Vino alla spina

Bianco frizzante, Bianco fermo, Cabernet, Rabosello

$\frac{1}{4}$ l € 3,00 $\frac{1}{2}$ l € 5,00 1l € 10,00

Birra

Bionda, Radler

piccola € 3,50 media € 5,00 caraffa € 18,00

Rossa, Bionda non filtrata

piccola € 4,00 media € 6,00 caraffa € 20,00

Birra bottiglia 33cl

Corona € 4,00 Ceres € 3,50 Birra analcolica 0.0% € 3,50

Birra senza glutine € 4,00 Ipa € 5,00

ELENCO DEGLI ALLERGENI (ALLERGEN LIST)
Regolamento UE 1169/2011 (EU regulation 1169/2011)

CEREALI CONTENENTI GLUTINE

Pasta fresca, pane, cotoletta alla milanese

UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA

Pasta fresca

PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE

Trota e lavorazioni (sughi, affumicature)

LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE

(INCLUSO LATTOSIO)

*Baccalà, crespella, lasagne alla bolognese (besciamella),
formaggi, sugo di trota*

SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO

Zuppa di trota e risotti

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Vini

FRUTTA GUSCIO

Trota in saor (pinoli)

* *Pietanze senza glutine, a richiesta pasta senza glutine o senza lattosio*

Cantina del Lago

Vini Bianchi

Soave Gianni Tessari € 20,00

Lugana Cà dei Frati € 25,00

Scaia Tenuta Sant'Antonio € 25,00

Vini Rossi

Cabernet Dal Maso € 18,00

Due Gianni Tessari € 20,00

Valpolicella Superiore I Campi € 25,00

Bollicine

Durello Lago Azzurro € 20,00

Valdobbiadene Bepin De Eto Mill. Extra Dry € 20,00

Durello Gianni Tessari 36 mesi € 28,00

Altemasi Trento Doc Mill. € 30,00

Ferrari Perlè € 45,00

Champagne Special Cuvèe Bollinger € 85,00

Vini Dolci

Fior D'Arancio € 18,00

Recioto di Gambellara € 20,00

Passito di Recioto € 20,00

