

PICCOLO MONDO REDORO

CUCINA • GRIGLIA • PIZZA



Gentile Ospite,

nel darLe il benvenuto al nostro ristorante Piccolo Mondo Redoro, La invitiamo a comunicare al nostro personale eventuali intolleranze o allergie alimentari in modo da poter consigliare e orientare al meglio la Sua scelta. Per ulteriore chiarezza, abbiamo evidenziato per ogni piatto o preparato il numero della categoria di allergeni così come elencati nella tabella in ultima pagina. La informiamo inoltre che in questo Ristorante, in base alla disponibilità del mercato, e quindi di prodotti freschi, alcuni prodotti possono essere congelati o surgelati all'origine (per un'informazione più approfondita, Le consigliamo di chiedere al nostro personale).

Dear Guest,

welcome to our restaurant Piccolo Mondo Redoro. We kindly ask you to inform our staff of any food intolerances or allergies, so that we can best advise and guide you in your choice. For greater clarity, we have indicated for each dish or preparation the number corresponding to the allergen category listed in the table on the last page. Please also note that, depending on market availability and the supply of fresh products, some ingredients may be frozen or deep-frozen at origin. (For further information, please ask our staff.)

Sehr geehrter Gast,

wir heißen Sie herzlich in unserem Restaurant Piccolo Mondo Redoro willkommen und bitten Sie, unser Personal über eventuelle Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien zu informieren, damit wir Sie bestmöglich bei Ihrer Auswahl beraten können. Zur besseren Übersicht haben wir bei jedem Gericht oder jeder Zubereitung die Nummer der Allergen-kategorie angegeben, entsprechend der Tabelle auf der letzten Seite. Außerdem möchten wir Sie darauf hinweisen, dass in diesem Restaurant – je nach Verfügbarkeit auf dem Markt und frischen Produkten – einige Zutaten ursprünglich tiefgekühlt oder gefroren sein können. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unser Personal.

ANTIPASTI

STARTERS • VORSPEISEN

INSALATA DI MARE *Specialità del Piccolo Mondo* (2-3-4-9-14) €15

Gamberoni*, calamari*, seppie*, polpo*, verdure di stagione, olio all'aglio, prezzemolo, sale, pepe

Restaurant signature dish: prawns*, squid*, cuttlefish*, octopus*, seasonal vegetables, garlic oil, parsley, salt, pepper

Spezialitäten des Restaurants: Garnelenn*, Tintenfisch*, Sepia*, Oktopus*, saisonales Gemüse, Knoblauchöl, Petersilie, Salz, Pfeffer

POLPO CROCCANTE SU CREMA DI PATATE (4-7) €14

Polpo*, patate, cipolla, Olio EVO Redoro

Oktopus*, Kartoffeln, Zwiebel, natives Olivenöl extra Redoro

Octopus*, potatoes, onion, Redoro extra virgin olive oil

LUCCIO DI ALTO LAGO POLENTA RUSTICA GRIGLIATA (1-4-9) €14

**Luccio, olive taggiasche, capperi a fiore, pomodorini secchi, olio all'aglio, prezzemolo
con polenta di farine integrali di mais e grano saraceno**

Mediterranean-style upper lake pike: pike, Taggiasca olives, caper flowers, sun-dried cherry tomatoes,
garlic oil, parsley with polenta made from whole-grain cornmeal and buckwheat flour

Hecht aus dem oberen See auf mediterrane Art: Hecht, Taggiasca-Oliven, Kapernblüten, getrocknete Kirschtomaten,
Knoblauchöl, Petersilie mit Polenta aus Vollkorn-Maismehl und Buchweizenmehl

PARMIGIANA DI MELANZANE (7) €12

Melanzane, pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico, cialda di formaggio grana con filo d'Olio EVO Redoro

Eggplant, tomato, mozzarella fiordilatte, basil, Grana cheese crisp
with a drizzle of Redoro extra virgin olive oil

Auberginen, Tomaten, Mozzarella Fiordilatte, Basilikum,

Grana-Käsechip mit einem Hauch von nativem Olivenöl extra Redoro

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA E MELONE €14

Prosciutto di Parma e melone

Parma ham and melon / Parmaschinken und Melone

SELEZIONE DI FORMAGGI CON MOSTARDE (7-10) €14

**Grana Padano 20 mesi, Piave stravecchio 30 mesi, Monte Veronese 12 mesi,
gorgonzola dolce al cucchiaio, mostarda di mele, cipolle caramellate, miele**

Grana Padano aged 20 months, Piave Stravecchio aged 30 months, Monte Veronese aged 12 months,
creamy sweet Gorgonzola, apple mostarda, caramelized onions, honey

Grana Padano 20 Monate gereift, Piave Stravecchio 30 Monate gereift, Monte Veronese 12 Monate gereift,
cremiger milder Gorgonzola, Apfel-Mostarda, karamellisierte Zwiebeln, Honig

INSALATONE

LARGE SALADS • GROßE SALATE

INSALATONA CAPRESE (7) € 12

Mozzarella fior di latte, pomodoro a fette, basilico, olio EVO Redoro, pepe di Sarawak, sale

Fior di latte mozzarella, sliced tomato, basil, Redoro extra virgin olive oil, Sarawak pepper, salt

Fior-di-latte-Mozzarella, Tomatenscheiben, Basilikum, natives Olivenöl extra Redoro, Sarawak-Pfeffer, Salz

CAESAR SALAD (1-7-11) € 13

**Petto di pollo alla griglia, insalata iceberg, scaglie di parmigiano,
salsa caesar e crostini di pane croccanti (olio, rosmarino, aglio)**

Grilled chicken breast, iceberg lettuce, Parmesan shavings, Caesar dressing and crispy croutons (oil, rosemary, garlic)

Gegrillte Hähnchenbrust, Eisbergsalat, Parmesanspäne, Caesar-Dressing und knusprige Croutons (Öl, Rosmarin, Knoblauch)

(*) Prodotto congelato o surgelato all'origine - Product frozen or deep-frozen at the source - An der Quelle tiefgefrorenes oder eingefrorenes Produkt

Coperto e servizio • Cover charge and service • Gedeck und Service € 2,00

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES • ERSTE GÄNGE

SCIALATIELLI ALLO SCOGLIO *Specialità del Piccolo Mondo* (1-2-3-4-13-14) €16

Pasta tipica napoletana fatta in casa, Olio EVO Redoro, cozze*, lupini*, calamari*, gamberi*, aglio, pepe di Sarawak, pomodorini datterini di Pachino, prezzemolo

Restaurant signature dish: traditional homemade Neapolitan pasta, EVO Oil Redoro, mussels*, lupins*, squid*, prawns*, garlic, Sarawak pepper, Pachino cherry tomatoes, parsley

Spezialitäten des Restaurants: typische neapolitanische Pasta, Redoro native Olivenöl extra, Miesmuscheln*, Lupinen*, Tintenfisch*, Garnelen*, Knoblauch, Sarawak-Pfeffer, Pachino-Kirschtomaten, Petersilie

PACCHERI DI GRAGNANO CON ZUCCHINE E GAMBERI (1-2-3-4) €14

Pasta fatta in casa, Olio EVO Redoro, aglio, peperoncino, gamberi*, zucchini spadellate (olio, aglio, prezzemolo)

Homemade pasta, Redoro extra virgin olive oil, garlic, chili pepper, shrimp*, sautéed zucchini (olive oil, garlic, parsley)

Hausgemachte Pasta, natives Olivenöl extra Redoro, Knoblauch, Chili, Garnelenn*, sautierte Zucchini (Olivenöl, Knoblauch, Petersilie)

TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA AL RAGÙ DI PESCATO DEL NOSTRO LAGO (1-3-4-9) €14

Pasta fatta in casa, Olio EVO Redoro, aglio, sale, pepe di Sarawak, capperi, olive, cipollotto rosso di Tropea, prezzemolo, sarde*, coregone*, salmerino*, persico*

Homemade pasta, EVO Oil Redoro, garlic, salt, Sarawak peppers, capers, olives, Tropea red onion, parsley, sardines*, whitefish*, char*, perch*

Hausgemachte Pasta, Redoro native Olivenöl extra, Knoblauch, Sarawak-Pfeffer, Kapern, Oliven, Tropea rote Zwiebel, Petersilie, Sardinen*, Felchen*, Saibling*, Barsch*

BIGOLI FATTI IN CASA CON SARDE DEL NOSTRO LAGO (1-3-4-9) €14

Pasta di trafila, sarde di lago, Olio EVO Redoro, aglio, pepe di Sarawak, acciughe, capperi, pinoli, uvetta sultanina, cipollotto rosso di Tropea, prezzemolo

Extruded pasta, lake sardines, Redoro extra virgin olive oil, garlic, Sarawak pepper, anchovies, capers, pine nuts, sultanas, Tropea red spring onion, parsley

Bronze-geprägte Pasta, See-Sardinen, Redoro natives Olivenöl extra, Knoblauch, Sarawak-Pfeffer, Sardellen, Kapernn, Pinienkerne, Sultaninen, rote Tropea-Frühlingszwiebel, Petersilie

COZZE E VONGOLE ALLA MARINARA (1-2-11-14) €14

Cozze, vongole, olio EVO Redoro, aglio, pomodoro, peperoncino, prezzemolo, crostini di pane croccante

Mussels, clams, Redoro extra virgin olive oil, garlic, tomato, chili pepper, parsley, crispy croutons

Miesmuscheln, Venusmuscheln, Olio EVO Redoro, Knoblauch, Tomate, Chili, Petersilie, knusprige Croutons

GNOCCHETTI ALLO ZAFFERANO CON CAPESANTE E GAMBERI (1-3-7-14) €16

Gnocchetti di patate, uovo, farina di semola, capesante*, gamberi*, zafferano

Potato gnocchetti, egg, semolina flour, scallops*, prawns*, saffron

Kartoffel-Gnocchetti, Ei, Hartweizengrieß, Jakobsmuscheln*, Garnelenn*, Safran

SPAGHETTI "RUMMO" POMODORO E BASILICO (1-3-7-9) €10

Spaghetti, pomodoro San Marzano, basilico

Spaghetti, San Marzano tomato, basil

Spaghetti, San-Marzano-Tomate, Basilikum

LASAGNA ALLA BOLOGNESE FATTA IN CASA (1-3-7) €12

Uova, ragù di carne, latte, burro, farina bianca, Grana Padano

Eggs, meat ragù, milk, butter, white flour, Grana Padano

Eier, Fleischragù, Milch, Butter, Weizenmehl, Grana Padano

(*) Prodotto congelato o surgelato all'origine - Product frozen or deep-frozen at the source - An der Quelle tiefgefrorenes oder eingefrorenes Produkt

Coperto e servizio • Cover charge and service • Gedeck und Service € 2,00

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES • HAUPTGERICHTE

GRIGLIATA MISTA DI PESCE *Specialità del Piccolo Mondo* (2-4-14) € 28
Tonno*, pesce spada*, scampi*, mazzancolle*, branzino*, capasanta*, olio EVO Redoro, prezzemolo

Restaurant signature dish: tuna*, swordfish*, scampi*, tiger prawns*, sea bass*, scallop*, Redoro EVO olive oil, parsley

Spezialitäten des Restaurants: Thunfisch*, Schwertfisch*, Scampi*, RiesenGarnelenn*, Wolfsbarsch*, Jakobsmuschel*, Redoro natives Olivenöl extra, Petersilie

BRANZINO AI FERRI (4) € 20

Branzino 500 g, Olio EVO Redoro, prezzemolo

Sea bass 500 g, Redoro EVO olive oil, parsley

Wolfsbarsch 500 g, Redoro natives Olivenöl extra, Petersilie

TROTA DEL LAGO DI GARDA ALLA GRIGLIA (4) € 15

trota 400 g, Olio EVO Redoro, prezzemolo

Trout 400 g, Redoro EVO olive oil, parsley

Forelle 400 g, Redoro natives Olivenöl extra, Petersilie

FRITTO MISTO "REDORO" (1-2-4-14) € 20

Calamari*, gamberoni*, infarinato con mix di farine

Squid*, king prawns*, coated with a flour mix

Tintenfisch*, RiesenGarnelenn* mit einer Mehlmischung paniert

ZUPPA DI PESCE (1-2-4-11-14) € 25

Con il pescato del giorno, crostoni di pane, pomodoro, olio all'aglio, pepe bianco

Fish soup with the catch of the day, bread croutons, tomato, garlic oil, white pepper

Fischsuppe mit dem Fang des Tages, Brotcroutons, Tomate, Knoblauchöl, weißer Pfeffer

SPADA ALLA GRIGLIA (4) € 20

Pesce spada* 250 g, sale maldon, olio, prezzemolo

Swordfish* 250 g, Maldon salt, oil, parsley / Schwertfisch* 250 g, Maldon-Salz, Öl, Petersilie

TONNO ALLA GRIGLIA (4) € 22

Tonno* 250g, sale maldon, olio EVO Redoro, prezzemolo

Tuna* 250 g, Maldon salt, Redoro EVO olive oil, parsley / Thunfisch* 250 g, Maldon-Salz, Redoro natives Olivenöl extra, Petersilie

COSTATA DI MANZO € 25

Costata 500-600 g

Rib steak 500-600 g / Rippensteak 500-600 g

**TAGLIATA DI SCOTTONA LESSINIA ALLA GRIGLIA
CON RUCOLA, POMODORINI E SCAGLIE DI GRANA** (7) € 20

Grilled Lessinia Scottona Tagliata with Arugula, Cherry Tomatoes, parmesan flakes

Grillierte Tagliata di Scottona Lessinia mit Rucola, Kirschtomaten, Grana-Späne

ROASTBEEF ALL'INGLESE (10) € 14

Carne di manzo, senape, olio EVO Redoro, sale e pepe di Sarawak

Beef, mustard, Redoro extra virgin olive oil, salt and Sarawak pepper

Rindfleisch, Senf, natives Olivenöl extra von Redoro, Salz und Sarawak-Pfeffer

COTOLETTA DI POLLO ALLA MILANESE (1-3-7) €14

Carne di pollo, olio EVO Redoro, farina, uovo, pane, prezzemolo

Chicken meat, Redoro extra virgin olive oil, flour, egg, bread, parsley

Hühnerfleisch, natives Olivenöl extra Redoro, Mehl, Ei, Brot, Petersilie

TAGLIATA DI POLLO AI FERRI €14

Carne di pollo, olio EVO Redoro, pepe di Sarawak, sale Maldon

Chicken meat, Redoro extra virgin olive oil, Sarawak pepper, Maldon salt

Hühnerfleisch, natives Olivenöl extra Redoro, Sarawak-Pfeffer, Maldon-Salz

(*) Prodotto congelato o surgelato all'origine - Product frozen or deep-frozen at the source - An der Quelle tiefgefrorenes oder eingefrorenes Produkt

Coperto e servizio • Cover charge and service • Gedeck und Service € 2,00

PER I PICCOLI OSPITI

SPECIAL MENU FOR YOUNG GUESTS • FÜR KLEINE GÄSTE

PASTA CORTA AL POMODORO O RAGU' BOLOGNESE (1-3-9)	€ 8
Short pasta with tomato sauce or Bolognese ragu' / Kurze Pasta mit Tomatensoße oder Bologneser Ragù	
WURSTEL CON PATATINE FRITTE	€ 14
Sausages with French fries / Würstchen mit Pommes frites	
COTOLETTA DI POLLO CON PATATINE FRITTE (1-3-7)	€ 14
Chicken cutlet with French fries / Hähnchenschnitzel mit Pommes frites	

CONTORNI

SIDE DISHES • BEILAGEN

PATATINE FRITTE*	€ 5
French fries / Pommes frites	
VERDURE MISTE ALLA GRIGLIA	€ 6
Melanzane, zucchine, peperoni, olio EVO Redoro, prezzemolo Grilled mixed vegetables: eggplants, zucchini, bell peppers, Redoro extra virgin olive oil, parsley Gemischtes Grillgemüse: Auberginen, Zucchini, Paprika, Redoro natives Olivenöl extra, Petersilie	
INSALATA MISTA	€ 5
Mixed salad / Gemischter Salat	
PATATE AL FORNO	€ 5
Baked potatoes / Ofenkartoffeln	

LE NOSTRE BRUSCHETTE

BRUSCHETTE • UNSERE BRUSCHETTEN



PREPARATE AL MOMENTO CON
PANE RUSTICO DAL NOSTRO FORNO

Prepared on the spot with rustic bread from our oven
Frisch zubereitet mit rustikalem Brot aus unserem Ofen



BURRATINA (1-6-7-10-11-12)	€ 7
Pomodori freschi a cubetti, stracciatella, olive taggiasche, basilico, Olio EVO Redoro Fresh diced cherry tomatoes, stracciatella cheese, Taggiasca olives, basil, EVO Oil Redoro Frische, gewürfelte Tomaten, Stracciatella, Taggiasca-Oliven, Basilikum, Redoro natives Olivenöl extra	
PISTACCHIOSA (1-6-7-8-10-11)	€ 7
Mortadella, pesto di pistacchio, stracciatella, granella di pistacchio Mortadella, pistachio pesto, stracciatella cheese, chopped pistachios Mortadella, Pistazienpesto, Stracciatella, gehackte Pistazien	
REDORO (1-4-6-7-10-11-12)	€ 7
Filetto di tonno Redoro, carciofini Redoro, olive taggiasche, pomodorini freschi a cubetti Redoro tuna fillet, Redoro artichokes, Taggiasca olives, Fresh cherry tomatoes Redoro Thunfischfilets, Redoro Artischocken, Taggiasca-Oliven, Frische, gewürfelte Tomaten	
CANTABRICO (1-4-6-7-10-11-12)	€ 7
Mozzarella di bufala, acciughe del Cantabrico, frutti del capper, origano, Olio EVO Redoro Buffalo mozzarella, Cantabrian anchovies, caper fruit, oregano, EVO Oil Redoro Buffelmozzarella, Kantabrische Sardellen, Kapernnbeeren, Oregano, Redoro native Olivenöl extra	

(*) Prodotto congelato o surgelato all'origine - Product frozen or deep-frozen at the source - An der Quelle tiefgefrorenes oder eingefrorenes Produkt
Coperto e servizio • Cover charge and service • Gedeck und Service € 2,00

LE NOSTRE PIZZE

OUR PIZZAS • UNSER PIZZEN



L'IMPASTO È PREPARATO CON SELEZIONE DELLE NOSTRE FARINE

The dough is prepared with a selection of flours by our Pizza Chef
Der Teig wird mit einer Auswahl unserer Mehlsorten zubereitet



MARGHERITA (1-7) € 8

Salsa di Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, basilico, Olio EVO Redoro

San Marzano tomato sauce, fior di latte mozzarella, basil, EVO Oil Redoro

San-Marzano-Tomatensauce, fior di latte Mozzarella, Basilikum, Redoro native Olivenöl extra

DIAVOLA (1-7) € 9

Salsa di Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, salamino piccante

San Marzano tomato sauce, fior di latte mozzarella, spicy salami

San-Marzano-Tomatensauce, fior di latte Mozzarella, scharfe Salami

ROMANA (1-4-7-12) € 9

Salsa di Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, acciughe del Cantabrico, basilico, Olio EVO Redoro

San Marzano tomato sauce, fior di latte mozzarella, basil, EVO Oil Redoro, Cantabrian anchovies

San-Marzano-Tomatensauce, fior di latte Mozzarella, Kantabrische Sardellen, Basilikum, Redoro native Olivenöl extra

VEGETARIANA (1-7) €10

Salsa di Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, verdure di stagione alla griglia (melanzane, zucchine, peperoni), Grana Padano, rucola, Olio EVO Redoro

San Marzano tomato sauce, fior di latte mozzarella, grilled seasonal vegetables

(aubergines, courgettes, red peppers), Grana Padano, rocket, EVO Oil Redoro

San-Marzano-Tomatensauce, fior di latte Mozzarella, gegrilltes Saisongemüse

(Auberginen, Zucchini, Paprika), Grana Padano, Rucola, Redoro native Olivenöl extra

PROSCIUTTO E FUNGHI (1-7-12) € 10

Salsa di Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignons, olio EVO Redoro

San Marzano tomato sauce, fior di latte mozzarella, cooked ham, champignon mushrooms, Redoro EVO olive oil

San Marzano Tomatensoße, Fior di Latte Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons, Redoro natives Olivenöl extra

WURSTEL E PATATINE (1-7) € 10

Salsa di Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, wurstel di pollo, patate fritte*, olio EVO Redoro

San Marzano tomato sauce, fior di latte mozzarella, chicken sausages, french fries (*), Redoro EVO olive oil

San Marzano Tomatensoße, Fior di Latte Mozzarella, Hähnchenwürstchen, Pommes frites (*), Redoro natives Olivenöl extra

(*) Prodotto congelato o surgelato all'origine - Product frozen or deep-frozen at the source - An der Quelle tiefgefrorenes oder eingefrorenes Produkt

Coperto e servizio • Cover charge and service • Gedeck und Service € 2,00

BUONGUSTAIO (1-7-12) €11

**Salsa di Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte,
gorgonzola al cucchiaio, funghi chiodini, speck, salamino piccante**

San Marzano tomato sauce, fior di latte mozzarella, Gorgonzola cheese, "chiodini" mushrooms, speck, spicy salami

San Marzano-Tomatensauce, fior di latte Mozzarella, Gorgonzola, Honigpilze, Speck, scharfe Salami

PAFFUTELLA *Formato Speciale del nostro pizzaiolo* (1-7-8-12) €10

**Mozzarella fior di latte, salsa di pistacchio,
mortadella di Bologna, stracciatella, granella di pistacchio**

Special shape by our pizzaiolo: fior di latte mozzarella, pistachio pesto, mortadella, stracciatella cheese,

pistachio grains (Special shape of our pizzaiolo's pizza)

Besondere Form unseres Pizzabäckers: Fior di latte Mozzarella, Pistaziensauce, mortadella aus Bologna, stracciatella,

Gehackte Pistazien (Spezielle Form der Pizza unseres Pizzaiolos)

BUFALINA (1-7) €10

**Salsa di Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala,
pomodorini freschi, basilico, Olio EVO Redoro**

San Marzano tomato sauce, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil, EVO Oil Redoro

San Marzano-Tomatensauce, Buffelmozzarella, frische Tomaten, Basilikum, Redoro native Olivenöl extra

CAPRICCIOSA (1-7-12) €11

**Salsa di Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto alla brace,
funghi freschi, carciofini, olive taggiasche, Olio EVO Redoro**

San Marzano tomato sauce, fior di latte mozzarella, Grilled cooked ham,

fresh mushrooms, Redoro artichokes, Taggiasca olives

San Marzano-Tomatensauce, fior di latte Mozzarella, Gekochter Schinken vom Grill,

frische Champignons, Artischocken, Taggiasca-Oliven, Redoro native Olivenöl extra

AI FORMAGGI (1-7) €10

Mozzarella fior di latte, gorgonzola, fontina, grana

Fior di latte mozzarella, Gorgonzola cheese, Fontina cheese, Parmesan cheese

Fior di latte Mozzarella, Gorgonzola, Fontina-Käse, Parmesan

TONNO E CIPOLLA (1-4-7) €10

Salsa di Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, tonno, cipolla

San Marzano tomato sauce, fior di latte mozzarella, tuna, onion

San Marzano-Tomatensauce, fior di latte Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel

PESCATORA (2-3-4-9-11-14) €12

Salsa di Pomodoro San Marzano, frutti di mare*, aglio, origano, Olio EVO Redoro

San Marzano tomato sauce, seafood*, garlic, oregano, EVO Oil Redoro

San Marzano-Tomatensauce, Meeresfrüchte*, Knoblauch, Oregano, Redoro native Olivenöl extra

(*) Prodotto congelato o surgelato all'origine - Product frozen or deep-frozen at the source - An der Quelle tiefgefrorenes oder eingefrorenes Produkt

Coperto e servizio • Cover charge and service • Gedeck und Service € 2,00

BEVANDE

DRINKS • GETRÄNKE

ACQUA NATURALE O FRIZZANTE 0,7L..... € 2

Still or sparkling water 0.7 liters / Stilles oder sprudelndes Wasser 0,7 Liter

BIBITE IN LATTINA 0,33L..... € 3,5

Soft drinks in cans 0,33 l. / Getränke in Dosen 0,33 l.

VINI ALLA SPINA

DRAFT WINE • FASSWEIN

VINO BIANCO FRIZZANTE ALLA SPINA

SPARKLING WHITE WINE - WEISSWEIN MIT KOHLENSÄURE

1/4L..... € 3,5

1/2L..... € 7

1L..... € 10

VINO BIANCO LUGANA ALLA SPINA

WHITE WINE - WEISSWEIN

1/4L..... € 3,5

1/2L..... € 7

1L..... € 10

BIRRE

BEERS • BIERE

BIRRA ALLA SPINA LANDSHUTER

0,20L..... € 3

0,40L..... € 6

BIRRA ALLA SPINA FLENSBURGHER

0,20L..... € 3

0,40L..... € 6

BIRRA IN BOTTIGLIA RAFFO NON FILTRATA 0,33L..... € 4

BIRRA IN BOTTIGLIA NASTRO AZZURRO ALCOHOL FREE 0,33L..... € 4

BIRRA IN BOTTIGLIA WEISS FRANZISKANER 0,50L..... € 6

APERITIVI • COCKTAILS

APERITIFS • COCKTAILS

SPRITZ APEROL / SPRITZ CAMPARI..... € 5

AMERICANO / HUGO / LIMONCELLO / GIN TONIC / NEGRONI..... € 6

CAFFETTERIA

COFFEE • KAFFEE

ESPRESSO / MACCHIATO / DECAFFEINATO..... € 2

CAPPUCCINO / ESPRESSO CON CORREZIONE..... € 3

Coperto e servizio • Cover charge and service • Gedeck und Service € 2,00

VINI IN BOTTIGLIA DALLA NOSTRA CANTINA

BOTTLED WINES FROM OUR CELLAR • FLASCHENWEINE AUS UNSEREM WEINKELLER

BOLLICINE • SPARKLING WINES • SCHAUMWEINE

BOTT. 0,75 l.

CA' DEL BOSCO	FRANCIACORTA CUVEÉ	€ 70
BELLAVISTA	ALMA CUVEÉ BRUT	€ 65
SANDI	PROSECCO VALDOBBIADENE	€ 25
REDORO	METODO CLASSICO	€ 25
REDORO	METODO CHARMAT	€ 20

VINI BIANCHI

WHITE WINES • WEISSWEINE

BOTT. 0,75 l.

REDORO	LUGANA LE VIGNE	€ 22
OTELLA	LUGANA	€ 23
OTELLA	LUGANA LE CREETE	€ 28
ZENATO	LUGANA SANTA CRISTINA	€ 28
CA' DEI FRATI	LUGANA	€ 28
CA' DEI FRATI	BROLETTINO	€ 45
REDORO	SOAVE	€ 20

VINI ROSSI

RED WINES • ROTWEINE

BOTT. 0,75 l.

REDORO	VALPOLICELLA CLASSICO LE VIGNE	€ 25
REDORO	VALPOLICELLA RIPASSO BIO LE VIGNE	€ 32
REDORO	AMARONE BIO LE VIGNE	€ 60
ZENI	BARDOLINO CHIARETTO	€ 20

Coperto e servizio • Cover charge and service • Gedeck und Service € 2,00



La nostra storia

La nostra azienda, fondata nel 1895, da 130 anni produce olio extravergine d'oliva 100% italiano; di generazione in generazione sono stati custoditi e tramandati i valori della tradizione e l'artigianalità delle nostre lavorazioni.

"Mondo Redoro" vi propone oggi la sua eccellenza, l'olio del nostro frantoio, e lo presenta abbinato a piatti, pizze, bruschette e soprattutto al pane, il compagno ideale per assaporare le varie declinazioni e specialità delle nostre olive.

Our company, born in 1895, has been producing 100% Italian extra virgin olive oil for 130 years. From generation to generation, the values of tradition and the craftsmanship of our processes have been preserved and handed down. "Mondo Redoro" now offers you its excellence, the oil from our mill and presents it paired with dishes, pizzas, bruschettas and especially with bread, the ideal companion for savoring the various variations and specialties of our olives.

Unser Unternehmen, das im Jahr 1895 gegründet wurde, produziert seit 130 Jahren 100% italienisches natives Olivenöl extra. Die Werte der Tradition und die Handwerkskunst unserer Verarbeitung wurden von Generation zu Generation bewahrt und weitergegeben. "Mondo Redoro" bietet Ihnen heute seine Exzellenz, das Öl aus unserer Ölmühle und präsentiert es in Kombination mit Gerichten, Pizzen, Bruschetta und vor allem mit Brot, dem idealen Begleiter, um die verschiedenen Variationen und Spezialitäten unserer Oliven zu genießen.

TABELLA ALLERGENI / ALLERGEN GUIDE / ALLERGEN-TABELLE

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze. I nostri cibi e le nostre bevande possono contenere le seguenti sostanze: Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen. Unsere Speisen und Getränke Können folgende Stoffe enthalten: Substances or products that cause allergies or intolerances. Our dishes and beverages can contain the following substances:				
1		Cereali contenenti glutine , cioè Grano, segale, orzo, avena, farro,kamut O i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.	Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel Kamut oder Hybridstämme davon sowie Daraus hergestellte Erzeugnisse.	Cereals containing gluten, namely wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof.
2		Crostacei e prodotti a base di crostacei	Krebstiere und daraus gewonnene	Crustaceans and products thereof
3		Uova e prodotti a base di uova	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Eggs and products thereof
4		Pesce e prodotti a base di pesce	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	Fish and products thereof
5		Arachidi e prodotti a base di arachidi	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Peanuts and products thereof
6		Soia e prodotti a base di soia	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Soybeans and products thereof
7		Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Milch und daraus gewonnene Erzeugnis (einschließlich, Laktose)	Milk and products thereof (including lactose)
8		Frutta a guscio , vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiu (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoensis (Wangenh.) K.Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsaa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e i lor prodotti, tranne per la frutta a guscio utlizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola	Schalenfruchte , namentlich Mandeln (Amygdalus communis L), Haselnüsse (Corylus avellana), Walnüsse (Juglans regia), Kaschunusse (Anacardium occidentale), Pecannusse (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Paranusse (Bertholletia excelsa), Pistazien (Pistacia vera), Macadamia- oder Queenslandnusse (macadamia ternifolia) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;	Nuts , namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoensis (Wangenh.) K.Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsaa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
9		Sedano e prodotti a base di sedano	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Celery and products thereof
10		Senape e prodotti a base di senape	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	Mustard and products thereof
11		Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Sesame seeds and products thereof
12		Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10mg/ litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l als insgesamt vorhandenes SO2, die für verzehrfertige oder gema den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;	Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg7litre in terms of the total SO2 which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers.
13		Lupini e prodotti a base di lupini	Lupinen und daraus gewonnene	Lupin and products thereof
14		Molluschi e prodotti a base di molluschi	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Molluscs and products thereof
- Qualora le sostanze indicate dovessero provocare allergie o intolleranze, siete pregati di comunicarlo al momento dell’ordinazione. I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni. - Sollten die angegebenen Stoffe bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei der Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen ihnen gerne genauere Infos. - If the substances specified above cause allergies or intolerances to you, we ask you to inform our staff when ordering. They will be glad to give you further information.				



Via Riviera Carducci, 6 - 37019 Peschiera del Garda (VR)
Cell. +39 349 0571692 - piccolomondoredoro@gmail.com
ilpiccolomondoredoro.it

Seguici sui social / Follow us / Folge uns:

 Ristorante Piccolo Mondo Redoro  @ristorantepiccolomondoredoro