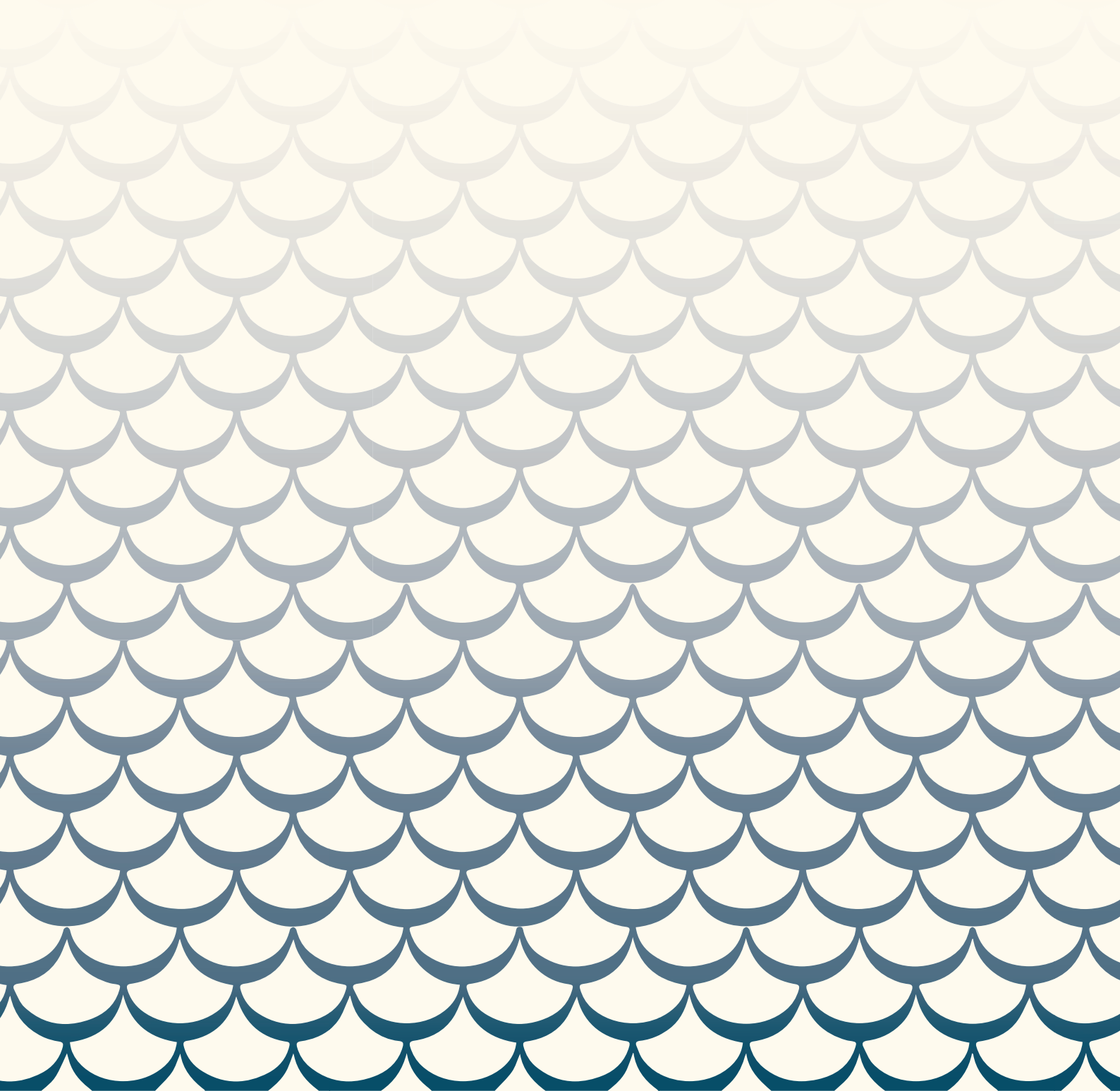




D.A. CARLO

CUCINA ITALIANA





BENVENUTI A BORDO

WILKOMMEN AN BORD | WELCOME ABOARD

La famiglia di Nicola Thurner è profondamente legata al lago, alla pesca e ai valori familiari, aspetti tramandati dal nonno Achille Simonelli, emigrato negli USA e soprannominato "American".

Cresciuto in una famiglia di pescatori, Nicola ha sempre vissuto a contatto con il lago, dove la passione per la qualità del cibo e il rispetto per la tradizione sono stati insegnamenti fondamentali.

Tutti i figli maschi della famiglia, inclusi gli zii di Nicola, erano pescatori, e il legame con il lago era presente in ogni aspetto della loro vita quotidiana.

Ed è proprio grazie a queste radici familiari e a questo profondo legame con la terra e la tradizione che nasce in Nicola il desiderio di condividere con gli altri un'esperienza culinaria che fosse più di un semplice pasto.

I racconti del nonno riguardo la cura del pesce hanno alimentato il suo amore per la cucina, portandolo, insieme alla moglie Giovanna, ad aprire il ristorante "Da Carlo", un luogo dove ogni cliente può vivere un'esperienza unica, che unisce passato e presente, cultura e tradizione, in un connubio di sapori che raccontano la storia della famiglia Thurner.

Nicola Thurner's family is deeply connected to the lake, fishing, and family values: elements passed down by his grandfather Achille Simonelli, who emigrated to the USA and was nicknamed "American."

Raised in a family of fishermen, Nicola has always lived in close contact with the lake, where the passion for quality food and respect for tradition were fundamental teachings.

All the male members of the family, including Nicola's uncles, were fishermen, and their bond with the lake was present in every aspect of their daily lives.

It is precisely thanks to these family roots and the deep connection to the land and tradition that Nicola developed a desire to share with others a culinary experience that was more than just a meal.

His grandfather's stories about fish care nurtured his love for cooking, leading him, together with his wife Giovanna, to open the restaurant "Da Carlo", a place where every customer can enjoy a unique experience that blends past and present, culture and tradition, in a combination of flavors that tell the story of the Thurner family.



ANTIPASTI

DI LAGO



DEGUSTAZIONE DI LAGO (Luccio, Sarda in Saor, Lavarello, Bonbon di lago) ^{1, 4, 14}

18

Verkostung des Gardasees (Hecht, Sarda in Saor, Felchen, Bonbons vom See)

Lake tasting (Pike, Sarda in Saor, Whitefish, Lake bonbons)

SARDE FRITTE DI LAGO ^{1, 3, 4}

14

Frittierte Sardinen aus dem Gardasee

Fried Lake Garda Sardines

DI TERRA

CARPACCIO DI CARNE SALÀ ⁷ con rucola e grana

16

Carpaccio von geräuchertem Fleisch mit Rucola und Parmesan

Carpaccio of cured meat with rocket and parmesan

PROSCIUTTO CRUDO E MELONE

15

Parma Schinken und Melone

Parma Ham and Melon

PANZANELLA (Pane, Pomodorini, Olive, Cetrioli, Feta, Cipolla, Basilico) ^{1, 7}

13

Panzanella (Brot, Kirschtomaten, Oliven, Gurken, Feta, Zwiebeln, Basilikum)

Panzanella (Bread, Cherry Tomatoes, Olives, Cucumbers, Feta, Onion, Basil)

TARTARE DI MANZO

17

con Tartufo

Rindtartar mit Trüffel

Beef Tartare with Truffle

DI PESCE

TRIS DI TARTARE ^{1, 4, 6, 7, 14}

22

Tonno con burrata, Gambero con maionese al wasabi, Ricciola con chimichurri

Tris von Tartaren (Thunfisch mit Burrata, Garnele mit wasabi-mayonnaise, Amberjack mit chimichurri)

Tartare Trio (Tuna with burrata, Prawn with wasabi mayonnaise, Amberjack with chimichurri)

POLPO E PATATE SCHIACCIATE ^{1, 4} con Olive taggiasche

17

Oktopus mit Kartoffeln und Taggiasca-Oliven

Octopus with Potatoes and Taggiasca olives

IMPEPATA DI COZZE ROSSA E PICCANTE ^{1, 4, 10}

16

Miesmuscheln in Pfeffersauce Tomaten und Scharf

Peppered mussels with Spicy Tomato sauce

INSALATA DI MARE TIEPIDA ^{1, 4, 10}

18

Meeresfrüchtesalat

Seafish salad

COPERTO | SERVICE | GEDECK € 3.00 PER PERSON

In Italy, it is customary to charge a small cover fee per person. It includes bread, table service, and the setting. It is not a tip

PRIMI DI PESCE

BEST **I NOSTRI BIGOLI CON LE SARDE** 1, 3, 4  **16**
Bigoli mit Sardinen vom Gardasee
Bigoli with Sardines from Lake Garda

BIGOLI CON VONGOLE LUPINO E BOTTARGA 1, 3, 4, 10 **20**
Bigoli mit Lupinenmuscheln und Bottarga
Bigoli with Lupino Clams and Bottarga

CARAMELLE FATTE IN CASA CON PESCE DEL GARDA 1, 3, 4, 7 **18**
Hausgemachte Ravioli mit Gardaseefisch
Homemade Ravioli with Garda lake fish

GNOCCHI FATTI IN CASA 1, 2, 3, 4, 7 **18**
con sugo di Gamberi e Scampi
Hausgemachte Kartoffelgnocchi Klößchen mit Garnelen und Scampi
Homemade Gnocchi with Scampi and Prawns

BIGOLI CACIO E PEPE 1, 2, 3, 4, 7 **19**
con Tartare di gamberi
Bigoli Cacio e Pepe mit Garnelentatar
Bigoli Cacio e Pepe with Prawn Tartare

SCIALATIELLI ALLO SCOGLIO 1, 2, 3, 4, 10 **19**
Pasta mit Meeresfrüchten
Pasta with Seafood


RISO JASMINE SALTATO 1, 2, 3, 4, 6 **18**
con Verdure croccanti e Tataki di tonno
Gebratener Jasminreis mit knackigem Gemüse und Thunfisch-Tataki
Stir-fried Jasmine Rice with crispy vegetables and tuna tataki

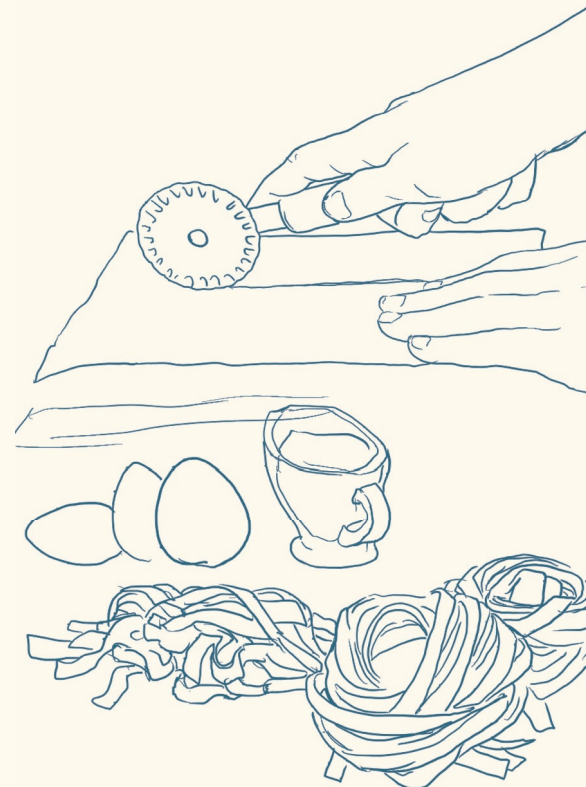
PASTA FATTA IN CASA HOMEMADE PASTA

Ogni piatto di pasta **fatta in casa** nasce dalla passione per la tradizione e dall'attenzione per i dettagli: impasti preparati con cura, **materie prime selezionate** e **ingredienti di qualità** che esaltano il sapore autentico di ogni ricetta.

Each plate of **homemade pasta** is born from a passion for tradition and attention to detail: doughs prepared with care, **selected raw ingredients**, and **high-quality products** that enhance the authentic flavor of every recipe.

 **Opzioni senza glutine** disponibili a pagina 12 del menù.
Gluten-free options available on page 12 of the menu.

 Disponiamo di **piatti vegetariani**, riconoscibili dal bollino.
We offer **vegetarian dishes**, marked with the icon.

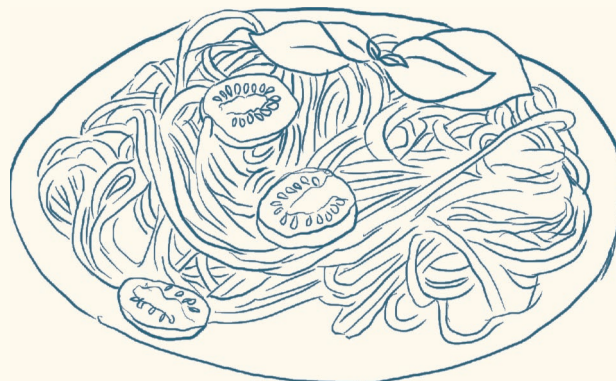


COPERTO | SERVICE | GEDECK € 3.00 PER PERSON

In Italy, it is customary to charge a small cover fee per person. It includes bread, table service, and the setting. It is not a tip

PRIMI CLASSICI

- SPAGHETTI AL POMODORO** 🌱 1 **12**
Spaghetti mit Tomatensoße
Spaghetti with Tomato Sauce
- SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO** 🌱 1 🌶️ **12**
Spaghetti mit Knoblauch, Öl, Chili-Pfeffer
Spaghetti Garlic, Oil and Chili
- SPAGHETTI ALLA CARBONARA** 1,3,7 **13**
Spaghetti mit Carbonara
Spaghetti with Carbonara
- TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE** 1,3 **13**
Tagliatelle mit ragù Bolognese
Tagliatelle with ragù Bolognese
- GNOCCHI FATTI IN CASA GORGONZOLA E NOCI** 🌱 1,3,7,8 **13**
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Gorgonzola und Walnüssen
Homemade Gnocchi with Gorgonzola and Walnuts
- TORTELLI FATTI IN CASA AL TARTUFO E CASTELMAGNO** 🌱 1,7 **18**
Tortelli mit Trüffel und Castelmagno Käse
Tortelli with Truffle and Castelmagno Cheese
- LASAGNE AL FORNO** 1,3,7 **13**
Gebackene Lasagne
Baked Lasagne
- PARMIGIANA DI MELANZANE** 🌱 1,7 **13**
Auberginen mit Parmesan
Eggplant Parmigiana
- GRAMIGNA ALLA TORRESANA** 1,7 **14**
Gramigna nach Torresana-Art: Kurze, gedrehte Pasta mit Wurst und Sahnesoße
Gramigna Torresana Style: Short twisted Pasta with Sausage and Cream sauce



COPERTO | SERVICE | GEDECK € 3.00 PER PERSON

In Italy, it is customary to charge a small cover fee per person. It includes bread, table service, and the setting. It is not a tip

SECONDI DI PESCE

GRIGLIATA MISTA DI MARE ^{1, 2, 4, 10} **28**
Branzino, Gamberoni, Calamari, Coda di rospo, Salmone, Capasanta, Polpo

Gemischter Grillteller vom Meer - Wolfsbarsch, Riesengarnelen, Calamari, Seeteufel, Lachs, Jakobsmuschel, Oktopus
Mixed seafood grill - Seabass, King prawns, Calamari, Monkfish, Salmon, Scallop, Octopus

FRITTO MISTO DI MARE ^{1, 2, 4, 10} **22**
con Verdure pastellate

Gemischter frittierter Fisch mit paniertem Gemüse
Mixed Fried Seafood with battered Vegetables

BRANZINO SFILETTATO ⁴ **22**
con Verdure alla griglia

Filetierter Wolfsbarsch mit gegrilltem Gemüse
Filleted Sea Bass with Grilled Vegetables

FILETTO DI TROTA ⁴ **18**
con Verdure grigliate

Gegrillte Forellefilets mit Gemüse
Grilled filet of Trout with Vegetables

TONNO SCOTTATO ^{4, 14} **22**
con Insalata di Finocchi e estratto di Arancia

Gebratener Thunfisch mit Fenchelsalat und Orangenextrakt
Seared Tuna with Fennel Salad and Orange Extract

POLPO ALLA GRIGLIA ^{4, 7, 10} **24**
con crema di Burrata e Pomodorini confit

Gegrillter Oktopus mit Burrata-Creme und Confit-Tomaten
Grilled Octopus with Burrata Cream and Confit Cherry Tomatoes

LAVARELLO DEL GARDA ⁴ **18**
con Verdure alla griglia

Felchen aus dem Gardasee mit gegrilltem Gemüse
Whitefish from Lake Garda with grilled Vegetables



COPERTO | SERVICE | GEDECK € 3.00 PER PERSON

In Italy, it is customary to charge a small cover fee per person. It includes bread, table service, and the setting. It is not a tip

SECONDI DI CARNE

COSTATA DI SCOTTONA ALLA GRIGLIA

550gr.

Gegrilltes Entrecôte

Rump Steak

26



FILETTO DI SCOTTONA ALLA GRIGLIA

con Verdure grigliate

Gegrilltes Scottona-filet mit gegrilltem Gemüse

Grilled Heifer Fillet with Grilled Vegetables

30

TAGLIATA DI SCOTTONA ALLA GRIGLIA 7

con Rucola e Grana

Gegrilltes Scottona-Steak mit Rucola und Grana Käse

Grilled Scottona Steak with Arugula and Grana Cheese

22

COSTOLETTE DI AGNELLO IRLANDESE ALLA GRIGLIA

con Purea di patate

Gegrillte irische Lammkoteletts mit Kartoffelpüree

Grilled Irish Lamb Chops with mashed potatoes

22

SCALOPPINE AL VINO BIANCO 1,7

con Verdure grigliate

Schnitzel mit Weißwein und Gemüse

Escalope with white Wine and Vegetables

16

COTOLETTA ALLA MILANESE 1,3,7

con Patatine fritte

Wiener Schnitzel mit Pommes Frites

Breaded cutlet with fried Potatoes

16

GIRELLO DI VITELLO TONNATO 3,4

Kalbfleisch mit Thunfischsauce

Veal with tuna sauce

14

LO SADEVI CHE..

La cotoletta alla milanese risale al XVIII secolo e pare abbia origini legate alla "costoletta alla viennese" austriaca. La tradizione vuole che la carne venga fritta nel burro chiarificato, per un risultato ancora più croccante e saporito!

DID YOU KNOW THAT...

The Milanese cutlet dates back to the 18th century and seems to have origins linked to the Austrian "Viennese cutlet". Tradition dictates that the meat be fried in clarified butter, for an even crispier and tastier result!



COPERTO | SERVICE | GEDECK € 3.00 PER PERSON

In Italy, it is customary to charge a small cover fee per person. It includes bread, table service, and the setting. It is not a tip

INSALATE

CHICKEN SALAD ^{1, 3, 4, 7}

Iceberg, Pollo, Scaglie di Parmigiano, Crostini tostati, Dressing della casa

Iceberg, Gegrilltes Hähnchen, gehobelte Parmesan, geröstete Croutons, Hausdressing
Iceberg, Grilled Chicken, Parmesan flakes, Toasted Croutons, House dressing

14

GRECA ⁷

Misticanza, Pomodori, Cetrioli, Cipolla, Olive nere, Feta

Tomaten, Salat, Gurken, schwarze Oliven, Zwiebel, griechischer Feta-Käse
Tomatoes, Salad, Cucumbers, black Olives, Onions, Greek Feta cheese

14

ESTATE ^{4, 7}

Misticanza, Gamberetti, Mozzarella, Pomodorini, Rucola, Melone

Salat, Mozzarella, Rucola Salat, Kirschtomaten, Garnele, Melone
Salad, Mozzarella, Rocket Salad, cherry Tomatoes, Shrimps, Melon

14

MEDITERRANEA ^{4, 7}

Misticanza, Pomodori, Tonno, Mozzarella, Cipolla, Capperi, Olive

Salat, Tomaten, Zwiebel, Thunfisch, Mozzarella, Kapern, Oliven
Salad, Tomatoes, Onions, Tuna, Mozzarella, Capers, Olives

14

BUFALA ⁷

Misticanza, Mozzarella di bufala, Pomodorini, Mais

Gemischter Salat, Tomaten, Büffelmozzarella, Mais
Mixed salad, Tomatoes, buffalo Mozzarella, Corn

13

CAPRESE ⁷

Pomodori, Mozzarella di bufala, Basilico

Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikum
Tomatoes, Buffalo Mozzarella and Basil

13

CONTORNI

INSALATA MISTA ⁷ 6

Gemischter Salat
Mixed Salad

INSALATA VERDE ⁷ 5

Grüner Salat
Green Salad

POMODORI E CIPOLLA ⁷ 5

Tomaten und Zwiebeln
Tomatoes and Onions

PATATE FRITTE ⁷ 6

Pommes frites
French fries

PATATE AL FORNO ⁷ 5

Ofenkartoffeln
Baked potatoes



VERDURE GRIGLIATE ⁷ 6

Zucchine, Peperoni, Radicchio, Melanzane

Gegrilltes Gemüse: Zucchini, Paprika, Radicchio, Auberginen
Grilled Vegetables: Zucchini, Peppers, Radicchio, Eggplant

COPERTO | SERVICE | GEDECK € 3.00 PER PERSON

In Italy, it is customary to charge a small cover fee per person. It includes bread, table service, and the setting. It is not a tip

LE NOSTRE PIZZE

MARINARA  1	7,50
Pomodoro San Marzano, Aglio, Olio EVO del Garda, Origano San Marzano Tomatensauce, Knoblauch, Garda-EVO-Öl, Oregano San Marzano Tomato sauce, Garlic, Garda EVO Oil, Oregano	
MARGHERITA  1,7	8,50
Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fiordilatte San Marzano Tomatensauce, Fiordilatte Mozzarella San Marzano Tomato sauce, Fiordilatte Mozzarella	
REGINA  1,7	10
Pomodoro San Marzano, Mozzarella di bufala campana, Olio di basilico, Grana Padano DOP San Marzano-Tomaten, Büffelmozzarella aus Kampanien, Basilikumöl, Grana Padano DOP San Marzano tomatoes, buffalo mozzarella from Campania, basil oil, Grana Padano DOP	
SORRENTO  1,7	12,50
Pomodoro San Marzano, Mozzarella di bufala, Pomodorini, Olive taggiasche, Basilico San Marzano Tomatensauce, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Taggiasca-Oliven, Basilikum San Marzano Tomato sauce, Buffalo mozzarella, Cherry tomatoes, Taggiasca olives, Basil	
ROMANA 1, 4, 7	10
Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fiordilatte, Capperi, Origano, Acciughe del Cantabrico fuori cottura San Marzano Tomatensauce, Fiordilatte Mozzarella, Kapern, Oregano, Kantabrische Sardellen nach dem Backen hinzugefügt San Marzano Tomato sauce, Fiordilatte Mozzarella, Capers, Oregano, Cantabrian anchovies added after baking	
DIAVOLA 1,7	9,50
Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fiordilatte, Salamino piccante San Marzano Tomatensauce, Fiordilatte Mozzarella, Scharfe Salami San Marzano Tomato sauce, Fiordilatte Mozzarella, Spicy salami	
PROSCIUTTO COTTO 1,7	11
Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fiordilatte, Prosciutto cotto Capitelli fuori cottura San Marzano Tomatensauce, Fiordilatte Mozzarella, Capitelli Kochschinken nach der Garung San Marzano Tomato sauce, Fiordilatte Mozzarella, Capitelli cooked ham (off the heat)	
TONNO CIPOLLA 1, 4, 7	10
Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fiordilatte, Tonno, Cipolla rossa di Tropea San Marzano Tomatensauce, Fiordilatte Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel aus Tropea San Marzano Tomato sauce, Fiordilatte Mozzarella, Tuna, Onion from Tropea	
CAPRICCIOSA  1, 4, 7	12
Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fiordilatte, Acciughe del Cantabrico, Funghi Champignon, Carciofi, Olive taggiasche, Capperi, Origano San Marzano Tomatensauce, Fiordilatte Mozzarella, Kantabrische Sardellen, Champignon Pilze, Artischocken, Taggiasca Oliven, Kapern, Oregano San Marzano Tomato sauce, Fiordilatte Mozzarella, Cantabrian anchovies, Champignon mushrooms, Artichokes, Taggiasca olives, Capers, Oregano	

COPERTO | SERVICE | GEDECK € 3.00 PER PERSON

In Italy, it is customary to charge a small cover fee per person. It includes bread, table service, and the setting. It is not a tip

LE NOSTRE PIZZE

CRUDO DI PARMA ^{1,7} Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fiordilatte, Prosciutto crudo 24 mesi San Marzano Tomatensauce, Fiordilatte Mozzarella, 24 Monate alter Rohschinken San Marzano Tomato sauce, Fiordilatte Mozzarella, 24 month aged raw ham	11,50
GIOVANNA  ^{1,7} Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fiordilatte, Melanzane grigliate, Grana a scaglie, Olio al Basilico San Marzano Tomatensauce, Fiordilatte Mozzarella, gegrillte Auberginen, gehobelter Parmesan, Basilikumöl San Marzano Tomato sauce, Fiordilatte Mozzarella, grilled eggplant, Parmesan flakes, Basil Oil	11
BURRATA TIEPIDA  ^{1,7} Pomodoro San Marzano, Burrata, Pomodorini, Olive taggiasche Olio al Basilico San Marzano Tomatensauce, Burrata aus der Region Marken, Kirschtomaten, Taggiasca Oliven, Basilikumöl San Marzano Tomato sauce, Burrata from the Marche region, Cherry tomatoes, Taggiasca Olives, Basil Oil	12,50
MONTE BALDO ^{1,7} Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fiordilatte, Scamorza, Zucchini grigliate, Speck Alto Adige IGP San Marzano-Tomaten, Fiordilatte-Mozzarella, Südtiroler Speck g.g.A., Scamorza-Käse, gegrillte Zucchini San Marzano tomatoes, Fiordilatte mozzarella, Speck Alto Adige PGI, Scamorza cheese, grilled courgettes	11,50
PAI ^{1,7} Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fiordilatte, Funghi porcini, Radicchio, Speck Alto Adige IGP San Marzano-Tomaten, Fiordilatte-Mozzarella, Südtiroler Speck g.g.A., Steinpilze, Radicchio San Marzano tomatoes, Fiordilatte mozzarella, PGI Alto Adige speck, porcini mushrooms, radicchio	12
VEGETARIANA  ^{1,7} Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fiordilatte, Verdure di stagione San Marzano-Tomaten, Fiordilatte-Mozzarella, Gemüse der Saison San Marzano tomatoes, Fiordilatte mozzarella, seasonal vegetables	11
BEBA ^{1,7} Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fiordilatte, Cipolla rossa di Tropea, Aglio, Salamino piccante San-Marzano-Tomaten, Fiordilatte-Mozzarella, würzige Salami, rote Tropea-Zwiebel, Knoblauch San Marzano tomatoes, Fiordilatte mozzarella, spicy salami, Tropea red onion, Garlic	10
CALVETTI ^{1,7} Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fiordilatte, Ricotta, Grana Padano DOP, Prosciutto cotto fuori cottura San Marzano-Tomaten, Fiordilatte-Mozzarella, gekochter Schinken, Ricotta, Grana Padano DOP San Marzano tomatoes, Fiordilatte mozzarella, cooked ham, ricotta, Grana Padano DOP	12,50
NICOLA ^{1,7} Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fiordilatte, Gorgonzola DOP, Cipolla rossa di Tropea, Peperoncino, Salsiccia, Salamino piccante San Marzano-Tomaten, Fiordilatte-Mozzarella, scharfe Salami, Wurst, Gorgonzola DOP, rote Tropea-Zwiebel, Chilischote San Marzano tomatoes, Fiordilatte mozzarella, spicy salami, sausage, Gorgonzola DOP, Tropea red onion, chili pepper	13,50
BUFALINA TIEPIDA  ^{1,7} Pomodoro San Marzano, Mozzarella di Bufala fuori cottura, Pomodorini, Rucola, Origano San-Marzano-Tomaten, roher Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Rucola, Oregano San Marzano tomatoes, uncooked buffalo mozzarella, cherry tomatoes, arugula, oregano	12

COPERTO | SERVICE | GEDECK € 3.00 PER PERSON

In Italy, it is customary to charge a small cover fee per person. It includes bread, table service, and the setting. It is not a tip

LE NOSTRE PIZZE

SUPER VERDE ^{1,4,7} Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fiordilatte, Tonno, Gorgonzola DOP, Cipolla rossa, Prosciutto crudo di Parma DOP San Marzano-Tomaten, Fiordilatte-Mozzarella, Thunfisch, Parmaschinken DOP, Gorgonzola DOP, rote Zwiebel San Marzano tomatoes, Fiordilatte mozzarella, tuna, Parma ham DOP, Gorgonzola DOP, red onion	13,50
SCHIACCIATA CLASSICA ¹ Focaccia tipica toscana Pizza Brot - Typisch Toskanische Focaccia Pizza Bread - Typical Tuscan focaccia	6
BURRATA E ACCIUGHE ^{1,4,7} Pomodoro San Marzano, Mozzarella, Acciughe del Cantabrico, Burrata, Lime San Marzano Tomatensauce, Mozzarella, Kantabrische Sardellen, Burrata, Limette San Marzano tomatoes, Mozzarella, Cantabrian Anchovies, Burrata, Lime	13,50
SEVERINA ^{1,7} Mozzarella Fiordilatte, Zucchini grigliate, Formaggio Brie, Tartufo Mozzarella Fiordilatte, gegrillte Zucchini, Brie käse, Trüffel Mozzarella Fiordilatte, Grilled Zucchini, Brie Cheese, Truffle	13,50
FRUTTI DI MARE ^{1,4,7} Mozzarella Fiordilatte, Frutti di mare, Prezzemolo Mozzarella Fiordilatte, Meeresfrüchte, Petersilie Mozzarella Fiordilatte, Seafood, Parsley	16
GUANCIALE ^{1,7} Mozzarella Fiordilatte, Mascarpone, Pomodorini, Rucola, Olio all'aglio, Guanciale fuori cottura Mozzarella Fiordilatte, Mascarpone, Kirschtomaten, Rucola Salad, Knoblauchöl, roher Speck Mozzarella Fiordilatte, Mascarpone, Cherry tomatoes, Rocket Salad, Garlic oil, uncooked bacon	12,50
RADICCHIO, NOCI E GORGONZOLA ^{1,7} Mozzarella Fiordilatte, Gorgonzola DOP, Radicchio, Noci Mozzarella Fiordilatte, Gorgonzola DOP, Radicchio, Walnüsse Mozzarella Fiordilatte, Gorgonzola DOP, Radicchio, Walnuts	12
DELIZIA Mozzarella Fiordilatte, Mascarpone, Rucola, Prosciutto crudo di Parma DOP Mozzarella Fiordilatte, Mascarpone, Rucola Salad, Parma Schinken DOP Mozzarella Fiordilatte, Mascarpone, Rocket Salad, Parma Ham DOP	12,50

PIZZA STESA + 1,50

Ausgerollte Pizza
Stretched Pizza

AGGIUNTE CLASSICHE + 1,50

Klassische Beläge
Classic adds

AGGIUNTE SPECIALI + 2,50

Prosciutto crudo, Prosciutto cotto, Tartufo, Speck, Porcini, Bresaola, Mozzarella di Bufala, Acciughe del Cantabrico

Rohschinken, Kochschinken, Trüffel, Speck, Steinpilze, Bresaola,
Büffelmozzarella, Kantabrische Sardellen
Raw ham, Cooked ham, Truffle, Speck, Porcini mushrooms, Bresaola,
Buffalo mozzarella, Cantabrian anchovies

AGGIUNTE

COPERTO | SERVICE | GEDECK € 3.00 PER PERSON

In Italy, it is customary to charge a small cover fee per person. It includes bread, table service, and the setting. It is not a tip

LE PIZZE SPECIALI

FIOR DI FUOCO 1,7

Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fiordilatte, N'nduja, Cipolla rossa di Tropea, Scamorza, Friarielli

San Marzano Tomatensauce, Fiordilatte Mozzarella, N'nduja, rote Zwiebel aus Tropea, Scamorza-Käse, Brokkoli-Rabe
San Marzano Tomato sauce, Fiordilatte Mozzarella, N'nduja, red Onion from Tropea, Scamorza cheese, Broccoli rabe

14

BOSCO 1,4,7

Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fiordilatte, Crema al tartufo, Porcini, Speck Alto Adige IGP

San Marzano-Tomaten, Fiordilatte-Mozzarella, Trüffelcreme, Steinpilze, Südtiroler Speck g.g.A
San Marzano tomatoes, Fiordilatte mozzarella, truffle cream, porcini mushrooms, Speck Alto Adige PGI

14

FRESCO INCONTRO 1,4,7

Mozzarella Fiordilatte, Salmone affumicato, Burrata, Zucchine grigliate

Fiordilatte-Mozzarella, geräucherter Lachs, Burrata, gegrillte Zucchini
Fiordilatte mozzarella, smoked salmon, burrata, grilled courgettes

15

RUSTICA 1,7

Mozzarella Fiordilatte, Pomodorini confit, Cipolla caramellata, Guanciale

Fiordilatte Mozzarella, kandierte Kirschtomaten, karamellisierte Zwiebeln, Speck
Fiordilatte Mozzarella, Confit Cherry Tomatoes, Caramelized Onion, Bacon

15

GENOVA 1,7

Mozzarella Fiordilatte, Pesto alla genovese, Pomodorini, Prosciutto crudo

Mozzarella Fiordilatte, Pesto alla Genovese, Kirschtomaten, Rohschinken
Mozzarella Fiordilatte, Pesto alla Genovese, Cherry Tomatoes, Raw Ham

14



COPERTO | SERVICE | GEDECK € 3.00 PER PERSON

In Italy, it is customary to charge a small cover fee per person. It includes bread, table service, and the setting. It is not a tip

GLUTEN FREE

PRIMI PIATTI

TAGLIATELLE O GNOCCHI AL POMODORO 	14
Tagliatelle oder Kartoffelgnocchi mit Tomatensauce Tagliatelle or Gnocchi with Tomato sauce	
TAGLIATELLE O GNOCCHI ALLA BOLOGNESE	15
Tagliatelle oder Kartoffelgnocchi mit Bolognese ragout Tagliatelle or Gnocchi with Bolognese ragout	
TAGLIATELLE O GNOCCHI ALLO SCOGLIO ^{2,4}	20
Tagliatelle oder Kartoffelgnocchi mit Meeresfrüchten Tagliatelle or Gnocchi with Seafood	
TAGLIATELLE O GNOCCHI GORGONZOLA E NOCI  ^{7,8}	16
Tagliatelle oder Kartoffelgnocchi mit Gorgonzola und Walnüssen Tagliatelle or Gnocchi with Gorgonzola and Walnuts	

PIZZE

MARGHERITA  ⁷ Pomodoro San Marzano, Mozzarella fiordilatte	12
San Marzano Tomatensauce, Fiordilatte Mozzarella San Marzano Tomato sauce, Fiordilatte Mozzarella	
TONNO CIPOLLA ^{4,7} Pomodoro San Marzano, Mozzarella fiordilatte, Tonno, Cipolla rossa di Tropea	14
San Marzano Tomatensauce, Fiordilatte Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebel aus Tropea San Marzano Tomato sauce, Fiordilatte Mozzarella, Tuna, red Onion from Tropea	
REGINA  ⁴ Pomodoro San Marzano, Mozzarella di Bufala campana, Grana Padano DOP, Olio al basilico	15
San Marzano Tomatensauce, Büffelmozzarella aus Kampanien, Grana Padano DOP, Basilikumöl San Marzano Tomato sauce, Mozzarella di Bufala Campana, Grana Padano DOP, Basil Oil	
GIOVANNA  ⁷ Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fiordilatte, Melanzane, Grana Padano DOP, Olio al basilico	14
San Marzano Tomatensauce, Fiordilatte Mozzarella, Auberginen, Grana Padano DOP, Basilikumöl San Marzano Tomato sauce, Fiordilatte Mozzarella, Eggplant, Grana Padano DOP, Basil Oil	
VEGETARIANA  ⁷ Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fiordilatte, Verdure di stagione	14
San Marzano Tomatensauce, Fiordilatte Mozzarella, Saisongemüse San Marzano Tomato sauce, Fiordilatte Mozzarella, Seasonal vegetables	
BUFALINA TIEPIDA  ⁷ Pomodoro San Marzano, Mozzarella di Bufala campana fuori cottura, Pomodorini, Rucola, Origano	15
San Marzano Tomatensauce, roher Büffelmozzarella aus Kampanien, Cherrytomaten, Rucola salad, Origano San Marzano Tomato sauce, Mozzarella di Bufala campana not cooked, Cherry Tomatoes, Rocket salad, Oregano	

**I PIATTI E LE PIZZE SENZA GLUTINE NON POSSONO ESSERE MODIFICATI PER GARANTIRE LA NON CONTAMINAZIONE DA FARINA!
GLUTEN-FREE DISHES AND PIZZAS CANNOT BE MODIFIED TO ENSURE NO FLOUR CONTAMINATION!**

COPERTO | SERVICE | GEDECK € 3.00 PER PERSON

In Italy, it is customary to charge a small cover fee per person. It includes bread, table service, and the setting. It is not a tip

BEVANDE

GETRÄNKE | DRINKS

ACQUA

WASSER | WATER

ACQUA MINERALE 50cl	2,80
ACQUA MINERALE 75cl	3,50

BIBITE ALLA SPINA

GETRÄNKE VOM FASS | DRAFT DRINKS

COCA COLA 30cl	3,50
COCA COLA 50cl	5,50

BIBITE

SOFTDRINKS | SOFT DRINKS

COCA COLA COCA COLA ZERO	4
FANTA SPRITE	4
ICE TEA PESCA LIMONE peach ice tea lemon ice tea	4
RED BULL	4

SUCCHI DI FRUTTA

FRUCHTSÄFTE | FRUIT JUICES

ANANAS pineapple	3,50
A.C.E. orange, carrot, lemon	3,50
ALBICOCCA apricot	3,50
PESCA peach	3,50
PERA pear	3,50
ARANCIA orange	3,50
POMPELMO grapefruit	3,50
MELA apple	3,50

CAFFETTERIA

KAFFEE BAR | COFFEE BAR

CAFFÈ ESPRESSO espresso coffee	2
DECAFFEINATO decaffeinated coffee	2,50
AMERICANO american coffee	2,50
CAFFÈ D'ORZO barley coffee	2,50
GINSENG ginseng	2,50
CAFFÈ CORRETTO Spiked coffee	2,50
CAPPUCCINO cappuccino	3,50
LATTE MACCHIATO latte	3,50
TÈ CALDO hot tea	3,50
CAMOMILLA chamomile	3,50
CIOCCOLATA CALDA hot chocolate	5

COPERTO | SERVICE | GEDECK € 3.00 PER PERSON

In Italy, it is customary to charge a small cover fee per person. It includes bread, table service, and the setting. It is not a tip

BEVANDE ALCOLICHE

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE | ALCOHOLIC DRINKS

BIRRE ALLA SPINA

FASSBIER | DRAFT BEERS

BIRRA PICCOLA 20cl	3
BIRRA MEDIA 40cl	6
RADLER PICCOLA 20cl	3
RADLER MEDIA 40cl	6
PANACHÈ PICCOLA 20cl	3
PANACHÈ MEDIA 40cl	6
BIRRA DEL MESE 20cl beer of the month	3
BIRRA DEL MESE 40cl beer of the month	6

VINI DELLA CASA

HAUSWEINE | HOUSE WINES

¼ BIANCO frizzantino	6
ROSÉ frizzantino	6
ROSSO	6
½ BIANCO frizzantino	8
ROSÉ frizzantino	8
ROSSO	8
1L BIANCO frizzantino	16
ROSÉ frizzantino	16
ROSSO	16

APERITIVI

APERITIFS | APERITIFS

CRODINO GINGERINO SAN BITTER	3,50
SCHWEPES TONICA LIMONE	3,50
PROSECCO AL BICCHIERE	4,50
VINO DELLA CASA BIANCO ROSSO	3
CAMPARI SODA	4
MARTINI BIANCO ROSSO	5
SPRITZ APEROL CAMPARI CHIARÈ HUGO	8

COPERTO | SERVICE | GEDECK € 3.00 PER PERSON

In Italy, it is customary to charge a small cover fee per person. It includes bread, table service, and the setting. It is not a tip

BIRRE

CLASSIC



RAFFO LAVORAZIONE GREZZA 33cl 4,50

Birra lager non filtrata dal carattere autentico. Naturalmente torbida, con un gusto pieno e leggermente rustico. Al naso emergono note di cereali e malto, con una bevuta fresca e piacevolmente equilibrata. (4,7% vol)



WEISS BENEDIKTINER 50cl 5

Tradizionale birra di frumento bavarese ad alta fermentazione. Morbida e aromatica, con tipiche note fruttate di banana e leggere sfumature speziate di chiodi di garofano. Schiuma cremosa e grande bevibilità. (5,4% vol)



PERONI GRAN RISERVA RED 33cl 4,50

Birra ambrata a doppio malto dal gusto intenso e rotondo. Si distinguono note di caramello, malto tostato e leggere sfumature aromatiche. Strutturata ma equilibrata, con un finale morbido. (5,2% vol)



WEISS BENEDIKTINER ALKOHOLFREI 50cl 5

Versione analcolica della classica weiss bavarese. Mantiene il carattere fruttato e aromatico tipico delle birre di frumento, con note di banana e cereali e una bevuta fresca e leggera. (0,0% vol)



NASTRO AZZURRO ANALCOLICA 33cl 4,50

Birra lager analcolica dal gusto leggero e rinfrescante. Profilo pulito ed equilibrato, con delicate note di malto e una piacevole bevibilità. (0,0% vol)



ST. STEFANUS 7° 33cl 6,50

Birra d'abbazia belga ad alta fermentazione. Corposa ed elegante, con aromi fruttati e speziati. Il gusto è pieno, con una struttura ricca e un finale caldo e persistente. (7,0% vol)



PERONI GRAN RISERVA BIANCA 33cl 4,50

Birra di frumento non filtrata dal carattere fresco e aromatico. Si percepiscono note agrumate e speziate, con una schiuma fine e una bevuta morbida e rinfrescante. (5,1% vol)



NASTRO AZZURRO 33cl 4,50

Classica lager italiana dal gusto pulito e bilanciato. Leggera e rinfrescante, con delicate note di malto e un finale secco che la rende particolarmente bevibile. (5,1% vol)



PERONI SENZA GLUTINE 33cl 4,50

Lager chiara con glutine ridotto, pensata per chi cerca un'alternativa senza rinunciare al gusto. Fresca, equilibrata e fedele al profilo della classica Peroni. (4,7% vol)

COPERTO | SERVICE | GEDECK € 3.00 PER PERSON

In Italy, it is customary to charge a small cover fee per person. It includes bread, table service, and the setting. It is not a tip

ALLERGENI

ALLERGENE | ALLERGENS



GLUTINE

1



CROSTACEI

2



UOVA

3



PESCE

4



ARACHIDI

5



SOIA

6



LATTE

7



**FRUTTA
A GUSCIO**

8



SEDANO

9



MOLLUSCHI

10



**SEMI DI
SESAMO**

11



**ANIDRIDE
SOLFOROSA**

12



LUPINI

13



SENAPE

14

È possibile che durante la preparazione ci sia contaminazione incrociata degli allergeni.

Se intolleranti o allergici informare subito il personale in modo da poter evitare eventuali contaminazioni incrociate.

Bei der Zubereitung ist eine Kreuzkontamination der Elemente möglich.

Bei Unverträglichkeit oder Allergien ist das Personal sofort zu informieren, um eine Kreuzkontamination zu vermeiden.

It's possible that during the preparation there is cross-contamination of allergens

If you are intolerant or allergic, inform the staff immediately so that cross-contamination can be avoided.

DA CARLO

Pubblica una foto sui social media e taggaci!

Share a picture on social medias and tag us!

SCAN ME!



@ristorante_dacarlo_torri



Ristorante Da Carlo - Torri del Benaco