

Arpège
Ristorante e Pizza



Crudité

ROHER FISCH - RAW BAR

Ostriche "Utah" Beach 1 pz € 4

Austern "Utah" Strand 1 Stück - Oysters "Utah" beach 1 piece

Gamberi Rossi Sicilia 1 pz € 4.5

Sizilianisches rotes Garnelen 1 Stück - Sicilian red prawn 1 piece

Scampo Irlanda 1 pz € 4.5

Norwegischer Scampo 1 Stück - Norway scampo 1 piece

Cominciamo Così

ES KANN LOSGEHEN - THE OPENING

Luccio alla gardesana con polenta gialla di Storo € 10

Hecht in soße mit Polenta - Pike in sauce with yellow polenta

Cozze al San Marzano leggermente piccanti € 10

Würzige San Marzano Muscheln - Spicy San Marzano mussels

Insalata di polpo alla Mediterranea € 13

Oktopussalat nach mediterraner Art - Mediterranean-style octopus salad

Salmone Alaska affumicato, pane e burro dolce € 15

Geräucherter Alaska Lachs mit Brot und Butter - Smoked Alaska salmon with bread and butter

Caviale "Russian Tradition Nero" 10g con blinis € 22

Kaviar "Russian Tradition Schwarz" 10g mit Blinis

Caviar "Russian Tradition black" 10g with blinis

Uovo in camicia con purea di patate dolci e scorzone del Baldo € 10

Pochiertes Ei mit Süßkartoffelpüree und "Scorzone" Baldo-Trüffel

Poached egg with mashed sweet potatoes and "Scorzone" Baldo truffle

Crudo "Ruliano" oltre 22 mesi con burrata di bufala pugliese € 14

"Ruliano" Roher Schinken über 22 Monate alt mit Buffalo Burrata

"Ruliano" raw ham aged over 22 months with buffalo burrata

Tartare di Scottona battuta a coltello € 13

Rinderfilet-Tartar mit Cetara-Sardellen, mariniertem Ei und Senf

Beef fillet tartare with Cetara anchovies, marinated egg and mustard

i Primi Piatti

Gnocchetti gamberi rossi e datterino € 14

Gnocchetti mit roten Garnelen und Datterino-Tomaten

Gnocchetti with red prawns and datterino tomatoes

Tagliolini all'astice € 19

Tagliolini mit Hummer - Tagliolini with lobster

Spaghetti alla Chitarra alle Vongole Super € 14

Chitarra Spaghetti mit Muschelsauce - Chitarra Spaghetti with clam sauce

Bigoli al torchio con lavarello affumicato, uvetta e pinoli € 13

Bigoli pasta mit geräuchertem Weißfisch, Rosinen und Pinienkernen

Bigoli with smoked whitefish, raisins and pine nuts

Tortelli alla zucca con burro fuso € 12

Kürbistortelli mit zerlassener Butter - Pumpkin tortelli with melted butter

Bigoli al ragù d'anatra € 13

Bigoli Pasta mit Entensauce - Bigoli pasta with duck sauce

Gnocchetti con fonduta di Bagoss, uovo di livornese e guanciale € 12

Gnocchi mit Bagoss Käsefondue, Ei und Speck - Gnocchi with Bagoss cheese fondue, egg and bacon

Tagliolini ai porcini € 12

Tagliolini mit Steinpilzen - Tagliolini with porcini mushrooms

Insalatone e Piatti Unici

Vegetariana € 9

Farro perlato, pomodori confit, olive di Taggia, cicorino, Monte Veronese

Perl dinkel, Confit Tomaten, Taggia Oliven, Zichorie, Monte Veronese Käse

Pearl spelled, confit tomatoes, Taggia olives, chicory, Monte Veronese cheese

Radicchi freschi e frutta secca € 9

Radicchi freschi conditi alla senape dolce, cappuccio viola, pera, frutta secca, crema di Taleggio

Frischer Radicchio mit süßem Senf, violetter Kohl, Birne, Trockenfrüchten, Taleggio Soße

Fresh radicchio with sweet mustard, violet cabbage, pear, dried fruit, Taleggio sauce

Gamberi e Mele (Gamberi alla soja, mandorle, mele, fagiolini, insalata verde) € 11

Sojagarnelen, Mandeln, Äpfel, grüne Bohnen, grüner Salat

Soy prawns, almonds, apples, green beans, green salad

Riso rosso selvatico, pollo alla soya, porri e mandorle € 10

Wilder roter Reis mit Sojahähnchen, Lauch und Mandeln

Wild red rice with soy chicken, leeks and almonds

i Secondi

ZWEITE GERICHTE - SECOND DISHES

Fritto misto di mare con chips di polenta € 15

Gemischte gebratene Meeresfrüchte mit Polentachips

Mixed fried seafood with polenta chips

Branzino intero dorato alla piastra € 15

Gegrilltem Seebarsch - Grilled sea bass

Filetto di salmone marinato al Ponzu con caprino fresco al wasabi € 15

Ponzu mariniertes Lachsfilet mit Wasabi-Ziegenfrischkäse

Ponzu marinated salmon fillet with fresh goat cheese wasabi flavored

Grigliata di gamberi e scampi Irlanda € 22

Gegrillte Garnelen und Irland Scampi - Grilled prawns and Ireland scampi

Polpo alla Luciana € 15

Luciana Tintenfisch - Luciana octopus

Tonno scottato in crosta di sesamo € 16

Gebratener Thunfisch mit Sesamkruste - Seared tuna with sesame crust

Pollo nostrano arrosto con maionese alla paprika dolce
e patate pelate a mano € 13,5

Brathähnchen mit süßer Paprika-Mayonnaise und Kartoffeln

Roast chicken with sweet paprika mayonnaise and potatoes

Tagliata di bufalo alle braci, zucca al forno e salsa verde € 17

Gegrilltes geschnittenes Büffelfleisch, gebackener Kürbis und grüne Soße

Grilled sliced buffalo steak, baked pumpkin and green sauce

Costata di Scottona Dry Aged € 19

Dry Aged Scottona-Rindersteak - Dry Aged scottona beef steak

Filetto di Scottona ai porcini € 22

Scottona-Rinderfilet mit Steinpilzen - Scottona beef fillet with porcini mushrooms

Maialino iberico glassato al miele, arance e senape dolce € 18

Iberisches Schwein glasiert mit Honig, Orangen und süßem Senf

Iberian pig glazed with honey, oranges and sweet mustard

La vera cotoletta alla milanese, con l'osso, alta e succosa 500 gr € 18

Milano Schnitzel mit Knochen 500 gr - Milanese cutlet with bone 500 gr

i Contorni

BEILAGEN - SIDE DISHES

Erbette di campo saltate aglio e peperoncino € 5

Sautierte Kräuter mit Knoblauch und Chilischote

Sauteed herbs with garlic and chilli pepper

Misto di verdure spadellate € 5

Gemischtes sautiertes Gemüse - Mixed sautéed vegetables

Patate al rosmarino al forno € 5

Gebackene Rosmarinkartoffeln - Baked rosemary potatoes

Patate fritte € 5

Pommes Frites - French fries

Porcini trifolati € 6

Gebratene Steinpilze - Sautéed porcini mushrooms

i Dessert

Tiramisù € 6

Savoardi eingeweicht in Kaffee und Mascarpone-Käse-Creme

Savoardi soaked in coffee and mascarpone cheese cream

Cheesecake al caramello salato € 6

Cheesecake mit gesalzenem Karamell - Salted caramel cheesecake

Soufflè al cioccolato fondente e gelato alla vaniglia € 6

Zartes Schokoladensoufflé und Vanilleeis - Dark chocolate soufflé and vanilla ice cream

Crema Catalana € 6

Katalanische weiche Sahne mit gebranntem Zucker

Catalan soft cream with burnt sugar

Tartufo artigianale di Pizzo € 6

Handwerklicher „Pizzo“-Trüffel - Artisan "Pizzo" truffle

Mousse al cioccolato fondente con frutti di bosco € 6

Dunkles Schokoladenmousse mit Beeren

Dark chocolate mousse with berries

Le Pizze

Margherita € 7

Polpa di pomodoro, fiordilatte
Tomatenmark, Fiordilatte Käse - Tomato pulp, fiordilatte cheese

Prosciutto Cotto di Praga € 9

Polpa di pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto di Praga
Tomatenmark, Fiordilatte Käse, Praga Schinken Tomato pulp, fiordilatte cheese, Prague ham

Capriccio € 10

Polpa di pomodoro, fiordilatte,prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive
Tomatenmark, Fiordilatte Käse,Schinken, Pilze, Artischocken, Oliven
Tomato pulp, fiordilatte cheese,ham, mushrooms, artichokes, olives

Saporita € 10

Pomodoro, fiordilatte, melanzane, pomodori secchi, salamino piccante, rucola
Tomaten, Fiordilatte Käse, Auberginen, sonnengetrocknete Tomaten, würzige Salami, Rucola
Tomatoes, fiordilatte cheese, aubergines, sun-dried tomatoes, spicy salami, arugula

Deliziosa € 10

Fiordilatte, pomodoro, funghi trifolati,prosciutto cotto di Praga, mozzarella di bufala
Fiordilatte Käse, Tomate, Pilze,Praga Schinken, Büffelmozzarella
Fiordilatte cheese, mushrooms,Prague ham, buffalo mozzarella

Spalla cotta e Taleggio di bufala € 10

Fiordilatte, pom. confit, Taleggio DOP, spalla cotta di San Secondo, nocciole piemontesi
Fiordilatte Käse, Tomaten-Confit,Taleggio käse, San Secondo Schinken, Haselnüsse
Fiordilatte cheese, tomato confit,Taleggio cheese, San Secondo ham, hazelnuts

Crudo Ruliano e Stracciata di Bufala € 12

Pomodoro, fiordilatte,crudo Ruliano oltre 20 mesi, stracciata di bufala
Tomaten, Fiordilatte Käse, Ruliano Schinken, burratina Büffel
Tomatoes, fiordilatte cheese, Ruliano raw ham, buffalo mozzarella

Friarielli e salsiccia € 9

Pomodoro, fiordilatte, Friarielli, Salsiccia
Tomatoes, fiordilatte, Friarielli, Sausage - Tomaten, Fiordilatte, Friarielli, Wurst

Bufala e Pomodoro Confit (bianca) € 10

Mozzarella di bufala (in uscita),pomodorini confit, pesto al basilico
Bueffel Mozzarella (nach dem Kochen), Confit Tomaten, Basilikum Pesto
Buffalo mozzarella (after cooking), confit tomatoes, basil pesto

In mancanza di prodotto fresco si serve surgelato - Fehlt das Frischprodukt wird es durch ein Tiefkühlprodukt ersetzt. - Frozen products may be used when fresh products are not available.

Arpège (bianca) € 12

Fiordilatte, bufala, crema tartufata, tartare di scottona
Fiordilatte Käse, Büffel, Trüffelcreme, Rindfleisch Scottona Tartar
Fiordilatte cheese, Buffalo, truffle cream, beef scottona tartare

Filetto di Tonno e Cipolle fritte € 10

Fiordilatte, filetto di tonno, cipolle fritte, pomodori confit
Fiordilatte Käse, Thunfisch-Steak, Frittierte Zwiebel, Tomaten-Confit
Fiordilatte cheese, thuna filet, fried onion, Tomato confit

Polpo e Cipolle rosse caramellate € 12

Fiordilatte, polpo, pomodoro, cipolle rosse caramellate
Fiordilatte Käse, Krake, Tomaten, karamellisierten roten Zwiebeln
Fiordilatte cheese, octopus, tomatoes, caramelized red onions

Salmone e Stracciatella (bianca) € 12

Fiordilatte, salmone, Stracciatella Käse, erba cipollina
Fiordilatte Käse, Lachs, Stracciatella Käse, Schnittlauch
Mozzarella, salmon, Stracciatella cheese, Chives

Friarielli, Alici di Cetara, Stracciata di bufala (bianca) € 10

Fiordilatte, Friarielli, alici di Cetara, stracciata di bufala
Fiordilatte, Friarielli, Cetara-Sardellen, Büffelrag
Fiordilatte, Friarielli, Cetara anchovies, buffalo rag

Ortaggi di Stagione € 9

Polpa di pomodoro, fiordilatte, ortaggi di stagione
Tomatenmark, Fiordilatte Käse, Gemüse der Saison
Tomato pulp, fiordilatte cheese, seasonal vegetables

Bianca ai Quattro Formaggi (bianca) € 9

Fiordilatte, Grana, Taleggio di bufala, Formaggella
Fiordilatte Käse, Parmesan, Taleggio Käsebüffel, Formaggella Käse
Fiordilatte cheese, Parmesan cheese, Buffalo Taleggio cheese, Formaggella cheese

Gentile cliente, le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Sehr geehrter Gast, Informationen zu Substanzen und Produkten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage von unserem Diensthabenden Personal.

Dear guest, you can also ask our staff on duty for information on substances and products that can provoke allergies or intolerances.

Coperto - Gedeck - Cover charge € 2,5

Arpège

wine



Kick Starters - Aperitivi

Aperol Spritz	5
Hugo	5
Tanqueray Negroni	7
Dark 'N' Stormy	6
Gin Maree Tonic	8
Moscow Mule	7

Craft Beers - Birre Artigianali

Birre In Bottiglia (Bud, Corona, Moretti Rossa) 0,33 L	4
Ichnusa non filtrata Bottiglia 0,33 L	4
Weizen 0,50 L	6
Stranger Pils del Trentino Maso Alto Bottiglia 0,33 L	6
Intrepida Golden Ale del Trentino Bottiglia 0,33 L	6

By The Glass - Al Bicchiere

Prosecco Extra Dry • Col Vetoraz	5
Franciacorta Brut • Contadi Castaldi	6
Franciacorta Brut Rosè • Contadi Castaldi	6
Lugana Doc • I Gelsi	4.5
Gewurztraminer • Albino Armani	5
Timorasso Petit Derthona Terra • Walter Massa	4.5
Bardolino Chiaretto • Costadoro	4.5
Bardolino Classico Sup. • Costadoro	4
Valpolicella Classico Sup. • Zenato	5
Prosecco Brut • Cuvée di Boj	4.5

Bollicine

Prosecco Extra Dry • Col Vetoraz	24
Chiaretto Rosé Brut • Costadoro	20
Verde Piona Bianco • Albino Piona	18
Oltrepò Pavese Pas Dosé • Monsupello	35

Rosati

Chiaretto Bardolino • Costadoro	17
Chiaretto Rosa Dei Frati • Ca' Dei Frati	20
Chiaretto Roseri • Cà Maiol	21
Rosato Monte Della Guardia • Ca' Lojera	22
Chiaretto Valtenesi • Cavaliere del Garda	22

Franciacorta

Prestige Cuvèe • Ca' Del Bosco	41
Brut • Contadi Castaldi	36
Alma Gran Cuvèe • Bellavista	46
Brut Millesimato 2016 • Ca' Del Bosco	58
Rosé Brut • Contadi Castaldi	38
Saten • Contadi Castaldi	39
Brut "Prima Cuvèe" • Monterossa	34
Brut Rosè • Bellavista	56
Brut Dosaggio Zero • Ca' del Bosco	60

Champagne

Brut • Rémi Couvreur	50
Brut Nature "Zero" • Tarlant	70
Brut Blanc de Noirs • Fleury	64
Brut-Billecart • Salmon	70
Brut Blanc De Blancs • Ruinart	105
Rosé Brut • Bollinger	95
Brut Dom Perignon 2010 • Dom Perignon	215
Krug Grande Cuvèe 169° Edizione • Krug	250
Brut "Belle Epoque" 2012 • Perrier Jouet	195

Grandi Formati

Brut • Contadi Castaldi	54
Grande Cuvèe Alma Brut • Bellavista	87

Bianchi

Veneto e Lombardia

Lugana Doc • I Gelsi	18
Lugana Dop “Prestige” • Ca’ Maiol	20
Lugana Doc “Santa Cristina” • Zenato	23
Lugana Doc “Lacus” • Cavaliere del Garda	22
Lugana Doc “Capotesta” • Cascina Maddalena	22
Lugana Superiore • Ca’ Lojera	25
Lugana Doc Barrique “Brolettino” • Ca’ Dei Frati	24
Lugana Dop “Molin” • Cà Maiol	23
Lugana Riserva “Sergio Zenato” • Zenato	35
Rine’ Benaco Bianco • Cantrina	22
Capitel Foscariño • Anselmi	24
Custoza Superiore “Amedeo” • Cavalchina	22

Trentino Alto Adige

Gewurztraminer • Albino Armani	20
Pinot Bianco • Terlano	28
Sauvignon Blanc • Nico Stroblhof	32

Friuli

Ribolla Gialla • Livio Felluga	30
Pinot Grigio • Vignai Da Duline	32

Piemonte

Riesling Hérzu • E. Germano 30

Chardonnay delle Langhe • Cavallotto 32

Marche

Falerio Pecorino • Pantaleone 20

Campania

Greco di Tufo Docg • Ciro Picariello 28

Fiano Di Avellino • Vadiaperti 23

Sicilia

Grillo Dop “Rocce Di Petralunga” • Centopassi 22

Sole e Vento • De Bartoli 29

Etna Bianco • Tenuta delle Terre Nere 30

Sardegna

Vermentino Di Sardegna Doc • Quartomoro 20

Rossi

Lombardia

Giomè • Cà Maiol	20
Rebo “Zerdi” Benaco Rosso • Cantrina	22
Ronchedone • Ca’ Dei Frati	26
Corte del Lupo • Cà Del Bosco	35
Sassella Stella Retica • Arpege	42

Veneto

Bardolino Superiore • Costadoro	17
Valpolicella Classico Superiore • Zenato	21
Ripassa • Zenato	32
Amarone • Zenato	50
La Poja • Allegrini	95
Valpolicella Classico Superiore Doc 2012 • Quintarelli	95

Trentino Alto Adige

Pinot Nero • Terlano	32
San Leonardo • Tenuta San Leonardo	85
Lagrein • Hartmann Donà	28

Piemonte

Barbera d'Alba • Ettore Germano	22
Barolo "Cerretta" • Ettore Germano	60
Barbaresco • Gaja	200

Emilia Romagna

Sangiovese Di Romagna • Noelia Ricci	20
Lambrusco Salamino Secco • Podere Saliceto	18

Toscana

Chianti Colli Senesi Docg • Il Colombaio	20
Bolgheri • Le Macchiole	32
Brunello Di Montalcino • Le Ragnaie	55
Tignanello • Antinori	95
Sassicaia 2017 • S. Guido	220

Abruzzo

Monte Pulciano d'Abruzzo "Cocciapazza"	32
----------------------------------------	----

Puglia

Primitivo Di Manduria "Sassirossi" • Feudi Salentini	22
------------------------------------------------------	----

Sicilia

Nero D'avola "Argille Di Tagghia" • Centopassi	22
Etna Rosso • Tenute delle Terre Nere	30

Mezze Bottiglie

Lugana Dop “Prestige” • Cà Maiol	12
Lugana Doc “Santa Cristina” • Zenato	13
Chiaretto “Roseri” • Cà Maiol	12
Valpolicella Superiore • Zenato	13
Ripassa • Zenato	16

Vini Da Dessert

Moscato D’asti • Ca’ Bianca	20
Tokaj Late Harvest 0,5 L • Fuleky I (Ungheria)	40
Passito Ben Rye 0,375 L • Donnafugata	40
Sauternes 0,375 L • Chateau Laribotte (Francia)	32
Recioto Della Valpolicella • Farina	30

Vino Della Casa

Rosso Merlot 0,25 L	4
Rosso Merlot 0,5 L	7
Rosso Merlot 1 L	11
Bianco Custoza 0,25 L	4
Bianco Custoza 0,5 L	7
Bianco Custoza 1 L	11

