



PRATELLO

**BENVENUTI  
NELLA NOSTRA CASA.**



📶 Pratello Wifi 🔒 PratelloWinery

📷 @\_pratello\_

👤 AAPratello



PRATELLO

discover our  
AGRI-WORLD

[www.pratello.com](http://www.pratello.com)



# BENVENUTI A TAVOLA

ANTIPASTI - APPETIZERS - VORSPEISEN

## MERENDA DI PRATELLO

€ 25.00

**Tagliere con salame nostrano, coppa e lonzino di nostra produzione, giardiniera di verdure di stagione dal nostro orto, Grana Padano e confettura di stagione (Da condividere per 2 persone)**

*Platter with local charcuterie (salami, coppa, house-made pork loin) seasonal pickled vegetables from our garden, Grana Padano cheese and seasonal jam. (Sharing platter for 2 people)*

*Platte mit regionalen Wurstwaren (hausgemachter Salami, Coppa, selbstgemachter Schweinelende), saisonalem eingelegtem Gemüse aus unserem Garten, Grana Padano Käse und saisonaler Konfitüre (Platte zum Teilen für 2 Personen)*



## È NATA PRIMA LA GALLINA O L'UOVO?

€ 13.00

**Uovo cotto a 63° con pan brioche e crema al Grana Padano**

*63°C slow-cooked egg with brioche bread and Grana Padano cream*

*Langsam gegartes Ei bei 63°C, serviert mit Brioche und Grana-Padano-Creme*



## GAZPACHIC

€ 13.00

**Gazpacho con gin rosa Etoile e pinzimonio dell'orto bio**

*Gazpacho with pink gin "Etoile" and our organic vegetable crudités*

*Gazpacho mit Pink Gin „Etoile“ und Bio-Gemüsecrudités aus unserem Garten*



## BIANCO, ROSSO E BASILICO

€ 14.00

**Burratina fior di latte ai 3 pomodori e olio al basilico**

*Buffalo Burrata with three styles of tomatoes and basil oil*

*Burratina aus Kuhmilch mit drei Tomatensorten und Basilikumöl*



## LAC

€ 15.00

**Tartare di trota salmonata di fonte, marinata allo zucchero moscovado e gel al limone**

*Fresh stream salmon trout tartare, marinated with muscovado sugar and lemon gel*

*Tatar von der Bachlachsforelle, mit Muscovado-Zucker mariniert, dazu Zitronengel*



## COPERTO

€ 3.00

**Pane artigianale sfornato ogni giorno nella nostra cucina**

*Our homemade artisan bread, baked fresh daily*

*Täglich frisch gebackenes, hausgemachtes Brot*

# L'ORTO BIO DI PRATELLO

OUR ORGANIC GARDEN - UNSER BIO-GEMÜSEGARTEN

## Insalata mista dell'orto

*Seasonal Mixed salad from our garden*  
*Gemischter Salat aus unserem Garten*

€ 6.00

## Verdure miste del giorno

*Seasonal vegetables*  
*Saisonale Gemüse*

€ 6.00



## SFIZIOSITÀ DALL'ORTO

### REGINA DELL'ORTO

€ 14.00

**Melanzana dei nostri orti scottata alla brace e cotta a bassa temperatura con salsa di pomodoro e crema al Grana Padano e mozzarella**

*Flame-seared Eggplant from our gardens, slow-cooked at low temperature with Grana Padano and mozzarella cream and tomato sauce*

*Aubergine aus unserem Garten, sanft bei niedriger Temperatur gegart, serviert mit Tomatensauce, Grana-Padano-Creme und Mozzarella*



### GARDICA

€ 14.00

**Insalatona estiva dell'orto (insalata verde, pomodori, fagiolini, julienne di carote) con olive, feta e uovo sodo, servita con salsa del casaro**

*Fresh summer salad from our garden with greens, tomatoes, green beans, carrots) with olives, feta cheese, hard-boiled egg, served with yogurt dressing*

*Sommerlicher Gartensalat (grüner Salat, Tomaten, grüne Bohnen, Karotten-Julienne), Oliven, Feta und gekochtes Ei, serviert mit einer Käse-Joghurt-Sauce vom Sennerei-Stil*



# LE NOSTRE PASTE FRESCHE

OUR HOME MADE PASTA - UNSERE HAUSGEMACHTE PASTA

## SUA MAESTÀ LA TAGLIATELLA

€ 14.00

Tagliatelle all' uovo con ragù del fattore di nostra produzione

*Tagliatelle with our homemade farmer's Bolognese ragù*

*Eier-Tagliatelle mit unserem hausgemachten Ragù nach Bauernart*



## AOP DEL LAGO

€ 15.00

Spaghettone all' acqua con aglio, olio EVO, peperoncino e trota rosa

*Thicker Spaghetti with garlic, EVO oil, chili pepper and pink trout*

*Dicke Spaghetti mit Knoblauch, EVO Olivenöl, Chili und Bachlachsforelle*



## MALFATTI MA GUSTOSI

€ 14.00

Malfatti alle erbeite del nostro orto e crema al gorgonzola

*Homemade herb Malfatti Gnocchi with gorgonzola cream*

*Hausgemachte Malfatti aus Gartenkräutern, serviert mit Gorgonzola-Creme*



## CASONCELLI RIBELLI

€ 16.00

Casoncelli alla bresciana con salsa al brodo di gallina imbrunito

*Ravioli filled with dry bread and sage, served with burnt chicken broth sauce*

*Ravioli mit rustikaler Bauernfüllung (brot), serviert mit einer Sauce aus leicht „angebrannter“ Hühnerbrühe*



# GOLOSI PER SCELTA

DELICIOUS BY CHOICE - KÖSTLICHE GERICHTE

## MA SEI FUSO?

€ 12.00

**Asiago fuso con cicoria selvatica e uvetta**

*Grilled Asiago cheese served with wild chicory and raisins*

*Gegrillter Asiago-Käse, serviert mit wildem Chicorée und Rosinen*



## VITELLO IN INCOGNITO

€ 18.00

**Morbido di vitello alla gardesana con pesto verde e salsa al profumo di lago**

*Slow-cooked Soft veal medallion "Gardesana style" with green pesto and lake-scented sauce*

*Langsam gegartes, zartes Kalbsmedaillon „Gardesana“, serviert mit grünem Pesto und einer fein aromatisierten Seesauce*



## MEDITERRANEO TRA LE ALPI

€ 19.00

**Salmerino d'alpeggio all'estiva con capperi, olive e pomodorini**

*Mountain char trout prepared with capers, olives and cherry tomatoes*

*Bergsaibling, zubereitet mit Kapern, Oliven und Kirschtomaten*



# VIVI IL RITMO PRATELLO

LET'S LIVE PRATELLO RHYTHM - ERLEBE DEN PRATELLO-RHYTHMUS



WINE EXPERIENCES



PIC-NIC



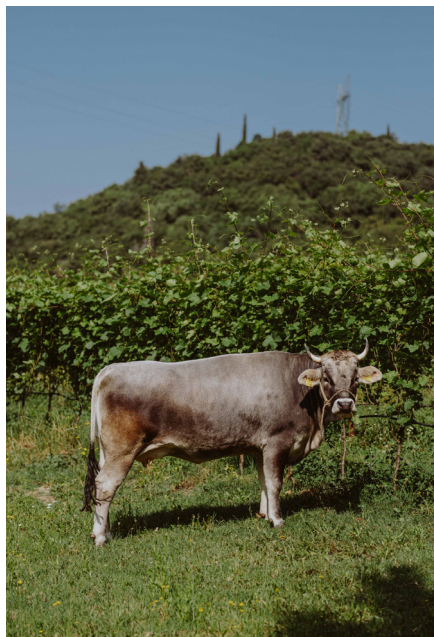
EVENTS

PRENOTA ORA - BOOK NOW

[enoteca@pratello.com](mailto:enoteca@pratello.com)

# DALLA GRIGLIA A LEGNA

FROM OUR WOOD-FIRED GRILL - VON UNSEREM HOLZKOHLEGRILL



## IL RE DELLA BRACE

€ 18.00

**Polletto cotto sulla griglia a legna accompagnato da verdure di stagione**

*Wood-grilled chicken served with oven-baked vegetables*

*Am Holzgrill gegartes Hähnchen, serviert mit saisonalem Ofengemüse*

## 500 GR DI FELICITÀ!

€ 25.00

**Costata di manzo (500gr) accompagnata da verdure di stagione**

*Beef rib steak bone-in (500g) served with seasonal vegetables*

*Rinder-Entrecôte mit Knochen (500g), serviert mit saisonalem Gemüse*

## PETTO D'ANATRA

€ 19.00

**Petto d'anatra al carbon dolce con riduzione al balsamico accompagnato da verdure dell'orto**

*Duck breast cooked over sweet charcoal with a balsamic reduction, served with garden vegetables*















*Entenbrust über süßer Glut gegart, mit Balsamico-Reduktion und Gemüse aus dem Garten serviert*



# ALLERGENI

## ALLERGENS

In questo esercizio possono venire utilizzati i seguenti allergeni: | List of allergenic ingredients used in this place:

-  **Cereali** contenenti glutine e relativi prodotti: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut | **Cereals** containing gluten and related products: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut
-  **Crostacei** e prodotti a base di crostacei | **Crustaceans** and products based on shellfish
-  **Uova** e prodotti a base di uova | **Eggs** and by-products
-  **Pesce** e prodotti a base di pesce | **Fish** and products based on fish
-  **Arachidi** e prodotti a base di arachidi | **Peanuts** and peanut-based products
-  **Semi di soia** e prodotti a base di semi di soia | **Soy** and soy-based products
-  **Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | **Milk** and dairy products (lactose included)
-  **Frutta a guscio:** mandorle, nocciole, noci, pistacchi, anacardi | **Fruits in shell:** almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products
-  **Sedano** e prodotti a base di sedano | **Celery** and products based on celery
-  **Senape** e prodotti a base di senape | **Mustard** and mustard-based products
-  **Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo | **Sesame seeds** and sesame seeds-based products
-  **Anidride solforosa** e **solfiti** superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro riportati come SO<sub>2</sub> | **Sulphur dioxide** and sulphites in concentrations above 10 mg/kg
-  **Lupini** e prodotti a base di lupini | **Lupine** and lupine-based products
-  **Molluschi** e prodotti a base di molluschi | **Molluscs** and products based on molluscs

Il personale è a disposizione per ulteriori informazioni. | For further information the staff is at your disposal.

## PROVENIENZA DEGLI ALIMENTI - PROVENANCE OF FOOD

**Salumi - Cold cuts:** Coop. Agricola Garda Latte, Lonato d/G BS | **Formaggi - Cheese:** Coop. Agricola Garda Latte, Lonato d/G BS - Pasini San Rocco Bedizzole, BS - Valsabbino Caseificio Sociale Soc.Agr.Coop. Sabbio Chiese, BS | **Carne - Meat:** Az Agricola Savoldi Lonato d/G, BS | **Pesce - Fish:** Cavallaro Desenzano, BS - Pescheria La Perla, Muscoline BS | **Pane - Bread:** Forneria Massa Soiano del Lago, BS

## DI NOSTRA PRODUZIONE - OUR PRODUCTION

**Pasta fresca - Homemade Pasta** | **Verdure e derivati:** es. giardiniera, pomodoro confit, cipolla senapata, marmellate e confetture, salsa di pomodoro. | **Vegetables and their derivatives:** eg. pickled vegetables, confit cherry tomatoes, onion mustard, jam and marmalade, tomato sauce. | **Prodotti da forno:** Grissini, focacce, pane nero, pane al sesamo, schiacciatine, crackers, prodotti da pasticceria, torte, crostate, biscotti e gelati. - **Bakery products:** Breadsticks, focaccia, black bread, sesame bread, crackers, pastry products, cakes, pies, cookies, and ice cream. | **Vino e Olio Extra Vergine d'Oliva - Wine and Extra Virgin Oil** | **Amari e Liquori - Liqueurs and Spirits:** Amaro Millel, Limoncello, Vermouth, Gin, Grappe e Brandy. | **Aceto:** bianco, rosso e balsamico. - **Vinegar:** white, red, balsamic. | **Carne - Meat:** Carne di manzo

Ai sensi dell'allegato II al Regolamento (UE) n.1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione.