

# BENVENUTI

BISTROT & RISTORANTE A TOSCOLANO MADERNO

*Perché Halleluja sarà anche un ristorante di mare?  
Semplice...amiamo il pesce e con questo nostro sentimento abbiamo voluto abbracciare la tradizione della cucina italiana nel rispetto della materia prima e di ciò che il mare e la terra offrono.*

*Il nostro sarà un percorso che inizierà da qui!  
Non vogliamo stupirvi o essere innovativi, anzi amiamo la semplicità nella cucina e dei nostri piatti, quella semplicità che per alcuni potrà essere banale, ma non per noi, traducendo tutta questa passione in un semplice gesto...*

*il nuovo staff con Andrea e Stefano*

# HALLELUJA!

EIN HIMMLISCHER ORT ÜBER TOSCOLANO-MADERNO  
AM WUNDERSCHÖNEN GARDASEE

*Unsere Gäste erwartet eine der schönsten Sonnenterrassen  
mit einem atemberaubenden Blick auf den südlichen Gardasee.*

*Dieser Ort wird Sie fesseln - Unser Küchenteam kreiert für Sie eine Offenbarung  
an Meeresfisch- und Fleischgerichten mit prächtigen Beilagen sowie einer Auswahl  
von frischem Gemüse und Salaten.*

*Abgerundet wird dieses kulinarische Erlebnis durch eine Auswahl  
an sensationellen Getränken, erlesenen Weinen sowie göttlichen Desserts.*

*Bei uns erwacht die italienische Küche zu neuem Leben!*

*Lassen Sie sich von uns verwöhnen und genießen  
einen unvergesslichen Aufenthalt im Halleluja.*

*das neue Team mit Andrea und Stefano*



Ein Unternehmen der Firmengruppe Much

[www.1886.de](http://www.1886.de)

# ANTIPASTI

## TARTARE DI TONNO, GUACAMOLE ARTIGIANALE, VINEGRATTE DI CAMPARI E UOVA DI PESCE

*Thunfischtartar mit hausgemachter Guacamole auf einer Vinaigrette Campari Creme und Fischeier*

## CARPACCIO DI SALMONE MARINATO DA NOI CON MAIONESE ARTIGIANALE AGLI AGRUMI, GEL DI MELOGRANO E GERMOGLI DI SOIA CROCCANTI

*Carpaccio vom eigens marinierten Lachs und hausgemachter Mayonnaise mit Zitrusfrüchten,  
Granatapfelgel und knusprigen Sojasprossen*

## SAUTÉ CALDO DI COZZE CLASSICO CON CROSTINI AROMATIZZATI

*Miesmuschelsauté klassisch mit Kräutertoast*

## CIUFETTI DI CALAMARI FRITTI CON LE NOSTRE MAIONESI ARTIGIANALI

*Calamarherzen mit unserer hausgemachten Mayonnaise*

## FRITTINO LEGGERO CON LE NOSTRE MAIONESI ARTIGIANALI

*Frittierte Fischhäppchen mit unserer hausgemachten Mayonnaise*

## BATTUTA DI FASSONA CON CAPPERI FRITTI, CROCCANTE DI PARMIGIANO, EMULSIONE DI TUORLO LEGGERMENTE AFFUMICATO E PETALI DI CIPOLLA IN AGRODOLCE

*Tartar vom Fassona Rind mit frittierten Kapern, Parmesankrokant, Eigelbcreme leicht geräuchert  
und süßsauren Zwiebelblättern*

## ANTIPASTO HALLELUJA

TARTARE DI TONNO *Thunfischtartar*

CARPACCIO DI SALMONE *Lachscarpaccio*

SOUTE DI COZZE *Miesmuschelsauté*

COCKTAIL DI GAMBERI CLASSICO *klassischer Krabbencocktail*

FRITTINO LEGGERO *Frittierte Fischhäppchen*

LA GIARDINIERA *Gemüse süssauer mit Frucht*



# PRIMI

*Vorspeisen*

## **TORTIGLIONI CON RAGÙ ROSSO DI POLPO**

*Riesentortellini mit rotem Oktopus Ragu*

## **RISOTTO CON RICOTTA AFFUMICATA, 'NDUJA E CIPOLLA ROSSA CAMELLATA**

*Risotto mit geräuchertem Ricotta Käse, Nduja und roten karamellisierten Zwiebeln (Leicht scharf)*

## **SPAGHETTONE ARTIGIANALE VICIDOMINI CON BATTUTO DI SGOMBRO, SCORZETTE DI LIMONE FRESCO, BOTTARGA DI MUGGINE E POLVERE DI LIMONE BRUCIATO**

*Hausgemachte Spaghettoni vicidomini mit Makrele tartar an frischen  
Zitronenschalen fein geschnitten, Rogen der Großkopfmeeräsche  
und ein Hauch von Röstzitrone*

## **TORTELLO FATTO A MANO RIPIENO DI RICOTTA E PERE CON SALSA DI GORGONZOLA, GRANELLA DI GUANCIALE CROCCANTE E TIMO FRESCO**

*Hausgemachte Tortelli gefüllt mit Ricotta-Käse und Birnen an einer Gorgonzolasoße,  
Häppchen von Schweinbäckchen und frischem Thymian*

## **TAGLIOLINI AL RAGÙ BIANCO DI FARAONA, POMODORINI CONFIT E OLIO AL ORIGANO**

*Tagliolini Nudeln mit weißem Perlhuhnragu, eingelgten Kirschtomaten und Origanoöl*



# SECONDI

*Hauptspeisen*

**TATAKI DI TONNO CON PANATURA CROCCANTE DI SEMI PAK CHOI SALSA VERDE AL  
WASABI E MENTA VERDE**

*Roter Thunfisch mit kroker Panade mit Pak Choi an einer grünen Soße aus Wasabi und grüner Minze*

**SPIEDINO ALLA BRACE DI POLPO, PATATE, GAMBERONI E PANATURA  
ALLA SALVIA**

*Oktopusspieß vom Grill mit Kartoffeln, Riesengarnelen mit Salbeipanade*

**PESCATO DEL GIORNO**

*Fisch des Tages*

**TOMAHAWK DI MANZO IRLANDESE DRY-AGED SERVITO CON BURRO  
MONTATO E RIDUZIONE DI CHIANTI**

*Irisches Tomahawk Steak dry-aged an geschlagener Butter und Chianti Fond  
tomahawk da 1200g a 1500g*

**RIB EYE DI MANZO ALLA BRACE CON BURRO MONTATO E RIDUZIONE  
DI CHIANTI**

*Rib Eye Steak vom Grill mit geschlagener Butter und Chianti Fond*

**COSTINE DI MAIALE C.B.T. ALLA BRACE GLASSATE CON LA NOSTRA  
SALSA BARBECUE**

*Schweinerippchen C.B.T. vom Grill glassiert mit hausgemachter Marinade*

# CONTORNI

*Beilagen*

**PATATE AL FORNO** *Ofenkartoffeln*

**SPINACI AL VAPORE CON OLIO E LIMONE** *Spinat gedämpft mit Öl und Limone*

**INSALATA MISTA, CAROTE, POMODORINI** *Gemischter Salat, Karotten, Kirschtomaten*

**ZUCCHINE E PEPERONI GRIGLIATI** *Zucchini und Paprika vom Grill*

**RADICCHIO ROSSO TREVIGIANO AL FORNO** *Roter Radicchio trevigiano aus dem Ofen*



# DOLCI

*Dessert*

## **TIRAMISU MONOPORZIONE CON CRUMBLE AL CAFFÈ E GRANITA AL CAFFÈ**

*Tiramisu mit Kaffeecrumble und Kaffeegranita*

## **CRUMBLE ALLE ARACHIDI, CREMA PASTICCERA MONTATA, COULIS DI FRUTTI DI BOSCO E FRUTTA FRESCA**

*Erdnußcrumble an geschlagener Vanille Crema pasticcera mit Coulis aus frischen Waldfrüchten*

## **TORTINO CALDO CON CUORE FONDENTE, CRUMBLE CROCCANTE E GELATO ALLA VANIGLIA**

*Schokoladentörtchen aus dem Ofen mit Schokoladenherz, knusprigen Crumble und Vanilleeis*

## **SELEZIONE DI FORMAGGI DEL TERRITORIO, CON CONFETTURA DOLCE, MOSTARDA E MIELE**

*Käseselektion aus der Gegend mit Konfitüren und Honigsenf*

## **IL NOSTRO SORBETTO AL LIMONE CON BOLLICINE**

*Zitronensorbet des Hauses mit Prosecco*

## **COPPA GELATO**

*Eisbecher*

### **Allergeni**

Per ragioni di mercato alcuni pesci e verdure potrebbero essere sostituiti ad altri, inoltre le preparazioni a crudo subiscono un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento per almeno 24h, conforme alla prescrizione regionale. Nel caso di mancata reperibilità di prodotti ittici, potrebbero essere utilizzati alimenti abbattuti all'origine.

*Aus Marktgründen kann es vorkommen, dass bestimmte Fisch- und Gemüsesorten durch andere ersetzt werden; außerdem werden die rohen Zubereitungen vakuumverpackt und mindestens 24 Stunden lang schockgekühlt, so wie es regional vorgeschrieben wird. Falls manche Fischprodukte nicht verfügbar sind, können Lebensmittel verwendet werden, die am Ursprungsort schon schockgekühlt wurden.*

