

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...*

Federico e Cesare

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.*



Ein Unternehmen der Firmengruppe Much

www.1886.de

ANTIPASTI

Ostriche Gillardeau cad.

Gillardeau-Austern pro Stück

Carpaccio di ricciola

Bernsteinmakrelen-Carpaccio

Composizione di pesce crudo del pescato giornaliero

Rohe Fisch-Platte mit unserem Tagesfisch

Il nostro pesce sott'olio, accompagnato da giardiniera

Von uns in Öl eingelegter Fisch an Gemüse

La vaporata Molluschi, crostacei e pescato del giorno al vapore

Gedünstete Meeresfrüchte, Schalentiere und Tages-Fisch

Molluschi gratinati come una volta

Gratinierte Meeresfrüchte

Antipasto Halleluja

Seppie dell' Adriatico al nero, insalata di mare, cocktail di gamberi, fiori di zuccina fritti con burrata e acciughe, polpettine di mare, carpaccio di salmone Bio da noi affumicato, tartar di ricciola, il gratinato, bruschetta con burro e alici, bruschetta con pomodorini e origano, la nostra giardiniera.

Adriatische Tintenfische schwarz, Meeresfrüchtesalat, Krabbencocktail, frittierte Zucchini Blüten an Burrata-Käse und Sardellen, Meeresfrüchte-Frikadellen, Bio-Räucherlachs Carpaccio eigengeräuchert, Bernsteinmakrelen-Tartar, Gratinierte Meeresfrüchte, Bruschetta mit Butter und Sardellen, Bruschetta mit Kirschtomaten und Oregano, garniert mit Gemüse

Carpaccio di carne salata, preparata seconda la tradizione

Parmigiano Reggiano, rucola ed olio extra vergine d'oliva frantoio Bonaspetti

Carpaccio aus gepökelttem Fleisch, zubereitet nach italienischer Tradition
Parmesan Reggiano, Rucola und natives Olivenöl aus der Ölmühle Bonaspetti



I PRIMI PIATTI

Spaghetto artigianale di Gragnano aglio, olio, peperoncino e crudo di ricciola

Hausgemachte Gragnano Spaghetti an Knoblauch, Öl, Chili und roher Bernsteinmakrele

Tagliolini di grano duro con granchio, pomodorini datterino e basilico

Tagliolini Nudeln mit Krabben, Kirschtomaten und Basilikum

Spaghettone artigianale alla chitarra con frutti di mare

Hausgemachte Quadratische-Spaghettone-Nudeln mit Meeresfrüchten

Scialatielli caserecci con seppie dell'Adriatico al nero

Scialatielli-Nudeln mit Tintenfischen aus dem Adriatischen Meer schwarz

Gnocchi di patate alla brace con vongole, lupini, erbette e peperoncino

Gegrillte Kartoffelgnocchi mit Venusmuscheln, Lupinen, Kräutern und Chili

Spaghettone artigianale alla chitarra con pomodori del Piennolo, olio extra vergine di oliva, basilico e cacio cavallo

Hausgemachte Quadratische-Spaghettone-Nudeln an Piennolo-Tomaten Natives Olivenöl, Basilikum und Cacio Cavallo Käse

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.



I SECONDI PIATTI TUTTI ALLA BRACE

Grigliata mista di mare cotta con una leggera spolverata di pane alle erbe

Gemischte Grillplatte mit Meeresfrüchten garniert mit Kräuterbrotwürfeln

Branzino aperto alla brace

Wolfsbarsch vom Grill offen serviert

Polpo, seppie, gamberi e verdure "allo spiedo"

Oktopus, Tintenfisch, Garnelen und Gemüse am Spieß

La zuppetta di vongole, lupini e cozze con friselle di grano duro al lievito madre

Suppe aus Venusmuscheln, Lupinen, Miesmuscheln mit Friselle-Brot aus Weizensauerteig

Pescato di lago o di mare - Prezzo secondo mercato

Tagesfisch vom See oder Meer - Preis je nach Tagesangebot

LE CARNI

Manzo da 250 gr alla brace, burro mantecato e patata schiacciata

Gegrilltes Rindfleisch 250 g, Butter und zerdrückte Kartoffeln

Le nostre bistecchine carne salata cotte alla brace

Unsere Carne Salata Steaks vom Grill

CONTORNI

Insalata mista / patate al forno

Gemischter Salat / Ofenkartoffeln



DALLA NOSTRA PASTICCERIA

Sorbetto ai limoni del Garda con bollicine

Sorbet aus Zitronen vom Gardasee mit Prosecco

Cheese cake servita con salsa ai frutti di bosco

Cheese cake (Käsekuchen) an Waldbeeren Soße

Tiramisù classico con granita al caffè

Tiramisu mit Kaffeecreme cold

Pavlova alla fragola, gelato al fior di latte, panna montata, fragole e basilico

Erdbeeren Pavlova Baiser-Kuchen, Creme-Eis, Schlagsahne, Erdbeeren und Basilikum

La nostra torta con frolla al pistacchio di Bronte e leggera crema ai limoni del Garda

Unser Mürbteigkuchen mit Bronte Pistazien und einer leichten Creme aus Gardaseezitronen

Brownie al Baileys, cremoso al cioccolato fondente 70 %, crema di latte alla vaniglia, caramello salato e arachidi pralinate

Baileys Brownies, Bitterschokoladen-Creme 70%, Milch-Vanille-Creme,
Karamell salzig und pralinierte Erdnüsse

I nostri gusti di gelato: Fior di latte, vaniglia, nocciola, cioccolato, pistacchio, limone, fragola.

Unsere Eis Sorten: Creme, Vanille, Nuss, Schokolade, Pistazie, Zitrone, Erdbeere

Dalla vetrina del gelato

Tutti i nostri gelati vengono prodotti da Laura e Bruno della gelateria LB di Toscolano Maderno, dove nel possibile vengono utilizzati prodotti del territorio come i limoni del Garda, solo latte biologico, vaniglia Bourbon, pistacchio di Bronte e nocciole Piemonte IGP.

Unsere Eistheke

Unser Eis wird von Laura und Bruno von der Eisdiele LB in Toscolano Maderno hergestellt, wo nach Möglichkeit lokale Produkte wie Zitronen vom Gardasee, ausschließlich Bio-Milch, Bourbon-Vanille, Pistazien aus Bronte und IGP Haselnüsse vom Piemont verwendet werden.

