

MENÙ

Garden
CUCINA & PIZZA

APERITIVI

• Aperitifs • Aperitifs • Apéritives

Aperol spritz	€ 7
Campari spritz	€ 7
Hugo spritz	€ 7
Spritz Aperol Tassoni	€ 7
Moscow Mule	€ 7
Americano	€ 7
Negroni	€ 7
Negroni sbagliato	€ 7
Calice di prosecco Glass of prosecco / Glas Prosecco/ Verre de prosecco	€ 6
Crodino	€ 4
Campari soda	€ 4

BAR - CAFFETTERIA

• Bars Cafeteria • Bars Cafeteria • Bar Cafétéria

Caffè espresso	€ 2
Black espresso coffee - Espresso - Café espresso	
Cappuccino	€ 3
Cappuccino	
Spremuta di arance	€ 5
orange juice / frisch gepresster Orangensaft / Jus d'orange fraîchement pressé	
Amari	€ 5
Bitters/ Magenbitter / Amer	
Limoncello	€ 4
Italian lemon liqueur / Zitronenlikör Italien /Limoncello	
Grappa bianca o barricata	€ 5
barricaded grappa / verbarrikadierter Grappa / eau-de-vie barricadée	
Gin tonic	€ 10
Gin Tonic	
Gin tonic analcolico	€ 9
Alcohol free / Alkoholfrei / Gin Tonic sans alcool	

MENÙ DEGUSTAZIONE 1

• Tasting Menu • Degustationsmenü • Menu dégustation

FISH Menu 1 / FISCH Menü 1 / Menu POISSON 1 € 25
(bevande escluse) Drinks not included / Getränke nicht inbegriffen/ Boissons non incluses

Insalata di mare

Sea salad / Meeresfrüchtesalat / salade de fruits de mer

Fritto e spiedini di gamberi e calamari

Fried and Shrimp and squid skewers / gebraten und Garnelen- und Tintenfischspieße
Mixte frit et brochettes de crevettes et calmars

Insalata mista

Mixed salad / Gemischter Salade / Salade composée

Sorbetto

Sorbet / Sorbet / Sorbet

Menù per 1 persona NON DIVISIBILE

Menu for 1 person (NOT DIVISIBLE) / Menü für 1 Person (NICHT TEILBAR) MINDESTENS 2
Menu pour 1 personne (NON DIVISIBLE)

MENÙ DEGUSTAZIONE 2

• Tasting Menu • Degustationsmenü • Menu dégustation

FISH Menu 2 / FISCH Menü 2 / Menu POISSON 2 € 35
(bevande escluse) Drinks not included / Getränke nicht inbegriffen/ Boissons non incluses

Insalata di mare

Sea salad / Meeresfrüchtesalat / salade de fruits de mer

Tagliolini allo scoglio

Tagliolini with seafood / Tagliolini mit Meeresfrüchten / Tagliolini aux fruits de mer

Fritto e spiedini di gamberi e calamari

Fried and Shrimp and squid skewers / gebraten und Garnelen- und Tintenfischspieße
Mixte frit et brochettes de crevettes et calmars

Insalata mista

Mixed salad / Gemischter Salade / Salade composée

Sorbetto

Sorbet / Sorbet / Sorbet

Menù per 1 persona NON DIVISIBILE

Menu for 1 person (NOT DIVISIBLE) / Menü für 1 Person (NICHT TEILBAR) MINDESTENS 2
Menu pour 1 personne (NON DIVISIBLE)

ANTIPASTI FREDDI DI PESCE

• Cold fish starters • kalten Fisch-Vorspeisen • entrées froides de poisson

Crostacei alla Catalana (su prenotazione) € 45

Catalan-style shellfish (reservation required) Lobster, prawns, scampi and shrimp
Meeresfrüchte nach katalanischer Art (Reservierung erforderlich)
Hummer, Garnelen, Scampi und Krabben
Fruits de mer à la catalane (réservation obligatoire)
Homard, crevettes, langoustines et gambas

L'antipasto freddo del Garden € 18

Assorted fish hors-d'oeuvres / Fisch-Vorspeisen / entrées froides de poisson

Insalata di mare € 16

Sea salad / Meeresfrüchtesalat /salade de fruits de mer

Sardoncini della tradizione € 16

Marinated anchovies with salad, onion and piadina
Marinierte Sardellen mit Salat, Zwiebeln und Piadina
Sardines marinés avec salade, oignon tropea et piadina

ANTIPASTI CALDI DI PESCE

• Hot fish starters • Warme Fisch-Vorspeisen • entrées de poisson chaud

L'antipasto gratinato € 20

Appetizer hot gratin: mussels, cannellini, canestrini, scallops, scampi/
Vorspeise heiß Gratin: Muscheln, Cannellini, Canestrini, Jakobsmuscheln, Scampi
Apéritif gratiné chaud: moules, cannellini, canestrini, pétoncles, langoustines

Vongole lupino alla marinara € 15

Clams in garlic, oil and parsley sauce /
Venusmuscheln nach Matrosenart / Marinière Palourdes

Cozze alla marinara € 15

Mussels in garlic, oil and parsley sauce /
Miesmuscheln nach Matrosenart /Marinière Moules

Polpo alla piastra con purea di patate € 19

Grilled octopus with potato puree /
Gegrillter Oktopus mit Kartoffelpüree / Poulpe grillé avec pur de pommes de terre

FORNARINA 3,5

Plain pizza with rosemary and salt -Fornarina
Pizzaflade mit Rosmarin und Salz
Fornarine

PIADA VUOTA 1,5

Only Piadina
leeres Fladenbrot
Piadina vide

In base alla reperibilità del mercato, in questo locale si fa uso di materie prime fresche o congelate.
Depending on market availability, this restaurant uses fresh or frozen ingredients.
Je nach Verfügbarkeit auf dem Markt verwendet dieses Restaurant frische oder gefrorene Zutaten.
Selon la disponibilité des produits sur le marché, ce restaurant utilise des ingrédients frais ou surgelés.

PRIMI DI PESCE

• Pasta dishes • Erste Gänge • Premiers plats de poisson

Tagliolini all'astice € 23

Tagliolini with lobster / Bandnudeln mit Hummer / Tagliolini ou homard

Lo Scoglio 1995 € 16

Tagliolini or passatelli in seafood sauce

Bandnudeln oder passatelli mit Meeresfrüchten

Tagliolini ou passatelli aux fruits de mer

Risotto alla marinara € 16

Seafood rice / Risotto nach Matrosenart / Risotto à la mariniera

Cappellaccio di mare € 16

Fish-filled tortelloni with prawns, cherry tomatoes and courgettes

Fisch-Tortelloni mit Garnelen kleinen Tomaten Zucchini

Tortelli farcis au poisson aux crevettes, tomates et courgettes

Gnocchi V.G.P. € 16

Potatoes dumplings with clams, prawns and pesto sauce

Gnocchi mit Venusmuscheln, Garnelen und Basilikumsauce

Gnocchi aux palourdes, pesto et crevettes

Spaghetti alle vongole lupino € 16

Spaghetti with clams / Spaghetti mit Venusmuscheln / spaghetti aux palourdes

Strozzapreti alle canocchie € 16

Strozzapreti with squill fish, tomato and cream

Strozzapreti mit Heuschreckenkrebsen, Tomaten und Sahne

Strozzapreti de Romagne aux crevettes mantes, crème et tomate

Informing the Dear Customer the dishes, depending on the season, can be prepared with products frozen foods.

Den lieben Kunden informieren die Gerichte, je nach Jahreszeit, kann mit Produkten Tiefkühlkost zubereitet werden.

Informier le cher client les plats, selon la saison, peut être préparé avec des produits surgelés

SECONDI DI PESCE

• Main dishes • Zweite Fisch • Plats de poisson

Trionfo di crostacei alla griglia € 45

Grilled crustacean Triumph
Triumph der gegrillten Krustentiere
Triomphe des Coquillages grillés

La Grigliata del Garden € 26

Mixed grilled fish with fragrant Romagna-style bread
Gemischter Grillfisch a mit duftendem Brot nach Romagna-Art
Grillades mixtes avec du pain parfumé de style romagnol

Trancio di salmone gratinato € 20

Salmon steak au gratin with mixed herbs in salad
Lachssteak-Gratin mit gemischte Kräuter im Salat
teak de saumon gratiné avec Salade aux herbes mélangées

Branzino alla griglia € 25

Grilled sea bass with baked potatoes
Gegrillter Wolfsbarsch mit Ofenkartoffeln
Poisson loup de mer grillé avec pommes de terre au four

Orata al forno € 25

baked seabream with potatoes, olives and cherry tomatoes
Goldbrasse im Ofen gebacken mit Kartoffeln, Oliven und Tomaten
Dorade royale ou au four ou pommes de terre, olives et tomates cerises

Spiedini di gamberi e calamari € 18

Prawns and squids kebabs
Spieße, Garnelen und Tintenfische
Brochettes de crevettes et calamars

Sogliole del nostro mare alla griglia € 18

Grilled sole fish
Gegrillte Seezunge
Sole de notre mer grillés

Il fritto misto del Garden € 19,5

Assorted fried fish
Gemischte Fischfritüre
Poisson frit mélangé

«Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food ALLERGY or INTOLERANCE issue.

Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs».

ANTIPASTI DI CARNE

• Meat Hors-d'oeuvres • Vorspeisen • Entrées de viande

Il tagliere del Garden € 17

Mixed cold cuts and cheese /
Gemischte Vorspeise Wurstwarend und Käse /
entrée de charcuteries et fromages

Prosciutto crudo e burrata € 13

Parma ham, burrata, piadina /
Rohschinken, Burrata und Piadina /
jambon cru, burrata et piadina

Bresaola, rucola, grana e pomodorini € 13

Dray salted beef type of parmesan, rocket /
Bundner fleisch, art Parmesan und Rauke /
viande sèche des grisons, roquette et tomates cerises

Prosciutto e melone € 13

Parma ham and melon (only in the summer period) /
Rohschinken und Melone (nur in der Sommerzeit) /
jambon cru et melon (uniquement pendant la période estivale)

Caprese con mozzarella di bufala € 13

Buffalo mozzarella, tomato /
Büffelmozzarella, Tomaten /
tomate fraîche avec mozzarella de bufflonne

PRIMI DI CARNE

• Pasta dishes meat • Erste Gänge Fleisch • Premiers plats de viande

La tagliatella del Garden

€ 13

Tagliatelle with meat sauce /
Bandnudeln mit Fleischsauce /
Tagliatelles à la sauce à la viande

Passatelli alla contadina

€ 13

Passatelli sausage, rocket and cherry tomato /
Passatelli-Wurst, Räuke und Kirschtomate /
Passatelli aux saucisses, roquette et tomates cerises

Tortellini pasticciati

€ 13

Stuffed Tortellini noodles with meat sauce and cream /
Tortellini mit Fleischsauce und Sahne /
Tortellini à la sauce à la viande et à la crème

Tagliatelle ai funghi porcini

€ 13

Tagliatelle with porcini mushrooms and cream /
Bandnudeln mit Steinpilze und Sahne /
tagliatelles aux cèpes et crème

Ravioli burro e salvia

€ 13

Ravioli with with butter and sage /
Ravioli mit mit Butter und Salbei /
Raviolis au beurre et à la sauge

Spaghetti alla carbonara

€ 13

Spaghetti with egg and bacon /
Spaghetti nach Köhlerart /
Spaghettis à la carbonara

COPERTO € 2
cover charge

SECONDI DI CARNE

Meat dish • Gericht mit Fleisch • Plats de viande

Filetto di manzo alla griglia € 25

Grilled Fillet steak / Gegrilltes Filetsteak / Filet de boeuf grillé

Il misto alla brace del Garden € 20

Grilled mixed meat (sausages, ribs, mutton, skewer and Angus steak) / gemischtes gegrilltes Fleisch (Würstchen, Rippchen, Hammelfleisch, Spieße und Angus-Steak) / Viande grillée mixte (saucisses, côtes levées, mouton, brochettes et steak Angus)

Tagliata di black angus € 23

Sliced beef with rosemary and Cervia salt / Geschnittenes Rindfleisch mit rosmarin und Cervia-Salz / Black angus en tranches au romarin et sel de Cervia

Tagliata di black angus € 23

Sliced beef with blue-cheese / Geschnittenes Rindfleisch mit Blauschimmelkäse / Black angus en tranches au fromages mélangés

Salsicce alla griglia € 14

Grilled sausages served with stewed onions, baked potatoes and piadina / Gegrillte Würstchen serviert mit geschmorten Zwiebeln, Ofenkartoffeln und Piadina / Saucisses grillées servies avec des oignons mijotés, des pommes de terre au four et piadina

Cotoletta alla milanese € 14

Milanese cutlet with potatoes / Wiener Schnitzel mit Kartoffeln / Escalope de Milan aux pommes de terre

Petto di pollo alla griglia € 16

Grilled chicken breast with potatoes / Gegrillte Hähnchenbrust mit Kartoffeln / Poitrine de poulet grillée aux pommes de terre

Tomini al forno € 14

Baked tomino with vegetables / Gebackener Tomino mit Gemüse / Tomino au four avec légumes

CONTORNI

• Side dishes • Beilagen • accompagnement de légumes

Verdure al forno € 6

Baked vegetables / gebackenes Gemüse / Légumes au four

Tempura di verdure € 6

vegetables tempura / Gemüsetempura / Tempura de légumes

Insalata mista € 6

Mixed salad / Gemischter Salade / salade composée

Patate al forno € 6

Baked potatoes / gebackene Kartoffeln / Pommes de terre au four

Patate fritte € 6

Chips / Pommes frites / Frites

PIZZE CLASSICHE

classic pizzas · klassische Pizzen · pizzas classiques

Margherita	€ 7
Tomato and mozzarella / Tomaten, Mozzarella / Tomato, fiordilatte	
Marinara	€ 6,5
Tomato, parsley, garlic / Tomaten, Knoblauch, Petersilie / Tomato, persil et ail	
Napoli	€ 8
Tomato, mozzarella, anchovies, oregano / Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Origan / Tomate, fiordilatte, anchois, origan	
Quattro stagioni	€ 9,5
Tomato, mozzarella, boiled ham, mushrooms, artichokes, olives / Tomaten, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Pilze, Oliven / Tomato, fiordilatte, champignon, jambon cuit, artichauts, olives	
Capricciosa	€ 9,5
Tomato, mozzarella, artichokes, mushrooms, boiled ham, olives, peppers / Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Oliven, Paprikaschoten, Pilze, Schinken / Tomate, fiordilatte, champignon, jambon cuit, artichauts, olives, poivrons	
Prosciutto e funghi	€ 9
Tomato, mozzarella, boiled ham, mushrooms / Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Pilze / Tomato, fiordilatte, jambon cuit, champignon	
Prosciutto crudo	€ 9
Tomato mozzarella and Parma ham / Tomaten, Mozzarella, roher Schinken / Tomate, fiordilatte, jambon cru	
Bufala	€ 9
Tomatoes sauce, cherry tomatoes, buffalo mozzarella and basil / Tomaten, kleine Tomaten, Büffel-Mozzarella, Basilikum / Tomato, mozzarella de bufflonne, tomates cerises, basilic	
Tonno e cipolla	€ 9,5
Tomato, mozzarella, tuna and onion / Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln / Tomato, fiordilatte, thon, oignon	
Diavola	€ 9
Tomato, mozzarella and hot salami / Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami / Tomate, fiordilatte, salami épicé	
Wurstel e patate	€ 9,5
Tomato, mozzarella, frankfurter, french fries / Tomaten, Mozzarella, Frankfurter Würstchen, Kartoffeln / Tomato, fiordilatte, saucisses de Francfort, frites	
Quattro formaggi con pomodoro	€ 10
Pizza with 4 kinds of cheese and tomato / Pizza mit 4 Käsesorten mit Tomaten / Tomate, fiordilatte, fromages mélangés	
Parmigiana	€ 10
Tomato, mozzarella, aubergines, parmesan cheese / Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Parmesankäse / Tomato, fiordilatte, aubergines, parmesan	

PIZZE SPECIALI

· Special pizzas · Besondere Pizzen · Pizzas spéciales

Ortolana 2.0	€ 10
Tomato, mozzarella and vegetables / Tomaten, Mozzarella, Gemüse / Tomate, fiordilatte, mélange de légumes	
Lollo	€ 9,5
Tomato, mozzarella, sausage and onion / Tomaten, Mozzarella, Wurst, Zwiebeln / Tomato, fiordilatte, saucisse, oignon	
Frutti di mare	€ 12
Tomato, mozzarella and seafood assortment / Tomaten, Mozzarella, Petersilie, Meeresfrüchte / Tomato, fiordilatte, fruit de mer	
Terra	€ 9,5
Sausage, mushrooms, rocket, tomatoes and mozzarella / Tomaten, Mozzarella, Wurst, Pilze, Rauke / Tomato, fiordilatte, saucisses, champignons et roquette	
Mare	€ 12
Tomatoes, mozzarella, prawns, courgettes, cherry tomatoes / Tomaten, Mozzarella, Garnelen, Zucchini, kleine Tomaten / Tomato, fiordilatte, crevettes, courgettes, tomates cerises	
Tony	€ 10
Tomato, mozzarella, tuna, onion, anchovies, capers / Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Sardellen, Kapern / Tomato, fiordilatte, thon, oignon, anchois et câpres	
Fornarina Carla	€ 10
Plain pizza with fresh cheese, Parma ham, rocket / Pizzaflade mit Schinken, Frischkäse und Rauke / fornarina au jambon cru, stracchino et roquette	
Gratinata	€ 11
Tomato, mozzarella, courgette, peppers, cherry tomatoes, breadcrumbs / Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Auberginen, Paprika, Kirschtomaten, Semmelbrösel / Tomate, fiordilatte, courgettes, aubergines, poivrons, tomates, râpes à pain	
Camping	€ 11
Tomatoes, mozzarella, sausage, baked potatoes / Tomaten, Mozzarella, Wurst, gebackene Kartoffeln / Tomato, fiordilatte, brie, saucisses, pommes de terre au four	
Luffy	€ 11
Tomatoes, stracciatella cheese, sausage, basil / Tomaten, Wurst, Stracciatella-käse, Basilikum / Tomato, fromage frais "stracciatella", saucisse, basilic	
Matilde	€ 10
Tomatoes, burrata cheese, pesto, basil / Tomaten, Burrata-käse, Pesto, Basilikum / Tomate, burrata, pesto genovais, basilic	
Betta	€ 10
Tomatoes, Mozzarella, Spicy salami, blue-cheese / Tomaten, Mozzarella, Scharfe Salami, Blauschimmelkäse / Tomato, Fiordilatte, Salami épice, fromage persillé	

PIZZE BIANCHE

without tomato · ohne Tomate · Pizzas blanches

- Fumè** € 11
Mozzarella, sausage, smoked cheese, chicory /Mozzarella, Wurst, geräucherter Scamorza, Chicory / Fiordilatte, saucisse, scamorza fumée, chicorée
- Stracchino rucola** € 10
Pizza with fresh cheese and garden rocket /Pizza mit Frischkäse und Rauke / Fromage frais et roquett
- Garden** € 11
Mozzarella, dry-salted beef, parmesan, rocket / Mozzarella, Bündler Fleisch, Parmesan, Rauke / Fiordilatte, viande sèche des grisons, parmesan, roquette
- Tartufata** € 10
mozzarella, mixed wild mushrooms, truffle oil /Mozzarella, gemischte Waldpilze, Trüffelöl / Fiordilatte, champignons mixtes, huile de truffe
- Romagnola** € 10
Mozzarella, sausage, fresh cheese, stewed onion /Mozzarella, Wurst, Frischkäse, gedünstete Zwiebel / Fiordilatte, saucisse, Fromage frais, oignon mijoté
- Montanara** € 11
Mozzarella, mixed mushrooms, smoked ham, blue-cheese / Mozzarella, gemischte Waldpilze, Schinkenspeck, Blauschimmelkäse / Fiordilatte, champignons mixtes, jambon fumè, fromage persillé

PIZZE GOURMET

Gourmet pizzas · Gourmet-Pizzen · pizzas gourmandes

- Delicata** € 14
Tomato, burrata cheese, Parma ham, rocket, cherry tomato / Tomaten, Burrata, roher Schinken, Rucola, Kirschtomate / Tomato, fromage burrata, jambon cru, roquette et tomates apres cuisson
- Norvegese** € 14
Tomato, mozzarella, marinated salmon, rocket / Tomaten, Mozzarella, mariniertem Lachs, Rauke / Tomato, fiordilatte, saumon fumé, roquette
- Mediterranea** € 14
Tomato, octopus, cherry tomato, olives, baked pottatoes, fresh cheese
Tomaten, Oktopus, Kirschtomaten, Oliven, Ofenkartoffeln, Frischkäse
tomates, poulpe, tomates cerises, olives, pommes de terre au four, fromage frais

PIZZE DOLCI

Sweet pizzas · Süße Pizzen · Pizzas sucrées

- Nutella** € 8
Fornarina, Nutella, powdered sugar / Fornarina, Nutella, Puderzucker / fornarina, Nutella, sucre glace
- Crema e frutti di bosco** € 8
Fornarina, custard, berries, powdered sugar / Fornarina, Vanillepudding, Beeren, Puderzucker / fornarina, crème anglaise, baies, sucre glace

BEVANDE

• Soft drinks • Getränke • Boissons

Acqua minerale 75 cl € 2,5

Mineral water 0,75 / Mineralwasser 0,75 / Eau minérale 0,75

Bibite in lattina 33 cl € 3,5

Canned soft drinks / Dosengetränke / Boire en canette

Coca cola, Coca cola zero, Sprite, Fanta,
Lemon soda, peach tea, lemon tea

ALLA SPINA

• Draught soft drinks • Abgezapfte Getränke • Boissons à la pression

Coca cola

piccola Small / Klein / petite € 3,5

media Medium / Mittel / moyenne € 5

Birra Kronen Forst

piccola Small / Klein / petite € 3,5

media Medium / Mittel / moyenne € 5,5

boccale 1 lt Mug (1 litre) / Krug Bier (1) / Cruche de 1 litre € 10

BIRRE IN BOTTIGLIA

• Bottled beers • Flaschenbier • Bières en bouteille

Heineken, Ceres, Corona € 5

Forst analcolica € 5

Non-alcoholic beer / Alkoholfreies Bier / bière sans alcool

Birra rossa Amarcord € 6

Forst 66 cl € 5

Moretti 66 cl € 5

Weissbier € 6

I VINI DELLA CASA

• House wines • Hausweine • Vins de la maison

Calice di prosecco Glass of prosecco / Glas Prosecco/ Verre de prosecco	€ 6
Vino bianco o rosso wine red or white / Rot- oder Weißwein / vin rouge ou blanc	
Calice Glass / Glas / Verre	€ 5
½ litro (½ litre) / (½ Liter) / (½ litre)	€ 6
1 litro (1 litre) / (1 Liter) / (1 litre)	€ 10

I VINI ROSSI

• Red wines • Rotweine • Vin rouge

Sangiovese Sup. di Romagna "Vignalmonte" Podere Vecciano	€ 20
Sangiovese Superiore di Romagna "Mura" Muratori	€ 20
Cabernet "Marzien" Muratori	€ 20
Sangiovese Superiore di Romagna Riserva "Delirium" Muratori	€ 25
Chianti Classico DOCG Castelgreve	€ 22
Valpolicella Ripasso Superiore DOC Cesari	€ 25
Amarone della Valpolicella DOCG Cesari	€ 45
Brugneto Riserva Cantine di San Marino	€ 21
Brunello di Montalcino DOCG Col d'Orcia	€ 45

LE BOLLICINE

• Sparkling • Schaumwein • vins mousseux

Gran Cuvèè "Predio" Merlotta	€ 24
Prosecco Valdobbiadene Sup. Brut DOCG "San Boldo" Marsuret	€ 22
Cuvèè Dei Frati Brut Metodo Classico Ca' Dei Frati	€ 30
Trento DOC Millesimato Altemasi	€ 30
Trento DOC Blanc De Blancs Ferrari Maximum	€ 40
Franciacorta Ca' Del Bosco Cuvèè Prestige	€ 55
Franciacorta Bellavista Alma Cuvèè Brut	€ 55
Franciacorta Brut Blanc De Blancs BIO Cavalleri	€ 55
Champagne Moët & Chandon Imperial Brut	€ 65
Champagne Blanc De Blancs Perrier Jouet	€ 120
Champagne Brut Dom Pérignon	€ 280

I VINI BIANCHI

• White wines • Weißweine • Vins blancs

Albana Secco DOCG "Fondatori" Merlotta	€ 22
Chardonnay "Cla Cla" Muratori	€ 18
Sauvignon "Mura" Muratori	€ 19
Pignoletto Tenuta Coccapanè	€ 19
Rebola "Giulietta" Podere dell'Angelo	€ 22
Pagadebit "Vigna delle Rose" Podere Vecciano	€ 20
Verdicchio Superiore dei Castelli di Jesi "Martina" Az. Socci	€ 20
Pinot Grigio DOC Sirch	€ 22
Ribolla Gialla DOC Sirch	€ 22
Riesling Doc Vanzini	€ 20
Passerina Marche Più Più	€ 20
Gewurtztraminer DOC Kellerei Kaltern	€ 23
Falanghina DOC Mastroberardino	€ 20
Blangè Ceretto	€ 33
Pinot Nero Vinificato in Bianco Giorgi	€ 20
Lugana Ca' dei Frati	€ 24
Vermentino di Gallura Superiore Porphyrio	€ 23

I VINI DOLCI

• Sweet wines • Süßweine • Vins doux

Lambrusco Amabile "Terre Verdiane" Cantine Ceci	€ 18
Albana di Romagna "Marachella" Muratori	€ 18
Moscato D'Asti Cantine di San Marino	€ 18
Passito "Goccia di Sole" Muratori (al Calice)	€ 5

I VINI ROSÉ

• Rosé wines • Roséweine • Vins rosés

Rosé Brut Millesimato Podere Vecciano	€ 23
Gran Rosé Extra Dry "Predio" Merlotta	€ 24
Rosé "Cuvee dei Frati" Brut Metodo Classico Ca' Dei Frati	€ 30
Rosa dei Frati Ca' dei Frati	€ 24

Garden
CUCINA & PIZZA

Strada San Michele, 50
47893 Borgo Maggiore RSM

www.ristorantegardenrsm.com

