



*Ai Capitani*

# RISTORANTE

*Da noi il coperto non si paga. / No cover-charge.*

*Bei uns zahlen sie kein Gedeck.*

*Bij ons betaalt u géén couvert.*

.....

Le nostre tagliatelle, gnocchi, ravioli, spaghetti alla chitarra e bigoli sono di pasta fresca!  
Our tagliatelle, gnocchi, ravioli, spaghetti alla chitarra and bigoli are made of fresh homemade pasta!  
Unsere Tagliatelle, Gnocchi, Ravioli, Spaghetti alla Chitarra und Bigoli sind frisch und hausgemacht!  
Onze tagliatelle, gnocchi, ravioli, spaghetti alla chitarra en bigoli zijn vers en huisgemaakt!

*Buon appetito! · Enjoy your meal!*  
*Guten Appetit! · Eet u smakelijk!*

# • Antipasti •

Starters / Vorspeisen

|                                                                                                                                 |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Bruschette Classiche con aglio, pomodoro fresco e basilico</b>                                                               | € 5,00  |
| <i>Bruschette with garlic, fresh tomatoes and basil</i><br><i>Bruschette mit Knoblauch, frischen Tomaten und Basilikum</i>      |         |
| <b>Guacamole con tortilla di mais</b>                                                                                           | € 7,00  |
| <i>Guacamole with crispy tortillas / Guacamole mit Tortillachips</i>                                                            |         |
| <b>Vitello tonnato</b>                                                                                                          | € 12,00 |
| <i>Veal with tuna sauce and capers / Kalbfleisch mit Thunfischsoße und Kapern</i>                                               |         |
| <b>Polpette di carne in salsa di pomodoro</b>                                                                                   | € 7,00  |
| <i>Meatballs in tomato sauce / Fleischbällchen in Tomatensoße</i>                                                               |         |
| <b>Carpaccio di Bresaola rucola e grana</b>                                                                                     | € 10,50 |
| <i>Dry-salted beef carpaccio with rocket and parmesan cheese</i><br><i>Bündnerfleisch Carpaccio mit Rauke und Parmesan Käse</i> |         |
| <b>Caprese con mozzarella di Bufala</b>                                                                                         | € 10,00 |
| <i>Tomatoes, buffalo mozzarella and fresh basil / Tomaten, Büffel Mozzarella und frischen Basilikum</i>                         |         |

# • Antipasti di Pesce •

Fishstarters / Fisch Vorspeisen

|                                                                                                                                                          |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Salmone fresco con fragole e miele e crema di cipolla</b>                                                                                             | € 9,00  |
| <i>Fresh salmon with strawberry and honey with an onion cream</i><br><i>Frischer Lachs mit Erdbeeren und Honig mit einer Zwiebel - Creme</i>             |         |
| <b>Insalata di calamaretti saltati in padella</b>                                                                                                        | € 10,50 |
| <i>Salad of squid sauteed / Salat von Sautierte Babycalamari</i>                                                                                         |         |
| <b>Mousse di salmone con salsa di peperoni</b>                                                                                                           | € 8,50  |
| <i>Salmon mousse with sweet pepper sauce / Lachsmousse mit Paprikasoße</i>                                                                               |         |
| <b>Insalata di mare</b>                                                                                                                                  | € 11,50 |
| <i>Seafood salad / Meeresfrüchtesalat</i>                                                                                                                |         |
| <b>Tonno arrostito alla menta e zenzero (servito freddo)</b>                                                                                             | € 11,50 |
| <i>Roasted tuna with mint and ginger, served cold</i><br><i>Gerösteten Thunfish mit Pfefferminze und Ingwer, kalt serviert</i>                           |         |
| <b>Carpaccio di polipo</b>                                                                                                                               | € 10,00 |
| <i>Octopus carpaccio / Carpaccio vom Oktopus</i>                                                                                                         |         |
| <b>Sarde del Lago in 'Saor' (pinoli, cipolla, uvetta)</b>                                                                                                | € 9,00  |
| <i>Lake Garda sardines in sweet &amp; sour (pinenuts, onion, raisins)</i><br><i>Gardaseesardinen süß - sauer eingelegt (Pinikerne, Zwiebel, Rosinen)</i> |         |
| <b>Impepata di cozze in salsa di pomodoro</b>                                                                                                            | € 10,00 |
| <i>Mussels in tomatosauce with garlic, pepper &amp; parsley</i><br><i>Miesmuscheln in Tomatensoße mit Petersilie, Knoblauch und Pfeffer</i>              |         |

# • Primi Piatti •

*First course / Erster Gang*

## **Zuppa di pomodoro con verdura**

*Homemade tomato soup with vegetables / Hausgemachte Tomatensuppe mit Gemüse*

€ 6,50

## **Gazpacho**

*Zuppa fredda a base di pomodoro e verdure crude*

*A tomato - based vegetable soup, served cold*

*Spanische kalte Suppe aus rohem Gemüse*

€ 6,50

## **Lasagne al forno**

*Layers of pasta, bechamel and meat sauce from the oven / Überbackene Nudelplatten mit Fleischsoße*

€ 10,00

## **Ravioli tartufo ricotta e porcini al burro**

*Ravioli with truffle, ricotta cheese & porcini mushrooms in butter*

*Ravioli gefüllt mit Trüffel, ricotta und Steinpilze in Butter*

€ 10,00

## **Spaghetti alla chitarra alla carbonara**

*Spaghetti alla chitarra with bacon, eggs and parmesan cheese*

*Spaghetti alla Chitarra mit Speck, Eier und Parmesan Käse*

€ 9,00

## **Spaghetti aglio, olio e peperoncino**

*Spaghetti garlic, olive oil and spicy peppers*

*Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chilischoten*

€ 7,50

## **Tagliatelle ai funghi misti**

*Flat eggnoodles with mixed mushrooms and cream sauce / Bandnudeln mit gemischten Pilzen und Rahm Soße*

€ 10,00

## **Gnocchi al Pesto Genovese**

*Gnocchi with homemade pesto Genovese / Gnocchi mit hausgemachtem Pesto Genovese*

€ 9,00

# • Pasta a base di pesce •

*First courses with fish / Erster Gang mit Fisch*

## **Bigoli allo scoglio**

*Thick Spaghetti with seafood / Dicke Spaghetti mit Meeresfrüchten*

€ 18,50

## **Spaghetti alla chitarra alle vongole**

*Spaghetti alla chitarra with clams / Spaghetti alla Chitarra mit Venusmuscheln*

€ 14,50

## **Bigoli alle sarde con pomodorini**

*Thick spaghetti with a sauce of lake Garda sardines and cherry tomatoes*

*Dicker Spaghetti mit einer Soße von Gardasee Sardinen und Kirschtomaten*

€ 9,00

## **Tagliatelle al salmone affumicato**

*Flat egg noodles with smoked salmon & cream sauce*

*Bandnudeln mit Räucherlachs & Rahmsoße*

€ 9,50

## **Spaghetti alla chitarra all'astice**

*Spaghetti alla chitarra with lobster*

*Spaghetti alla Chitarra mit Hummer*

€ 19,00

# • Secondi Piatti di Carne •

*Main courses / Hauptgerichte Fleisch*

## **Cosce di pollo arrotolate al Prosecco**

*Chicken legs with Prosecco cream sauce*

*Hähnchenkeulen mit Proseccosoße*

€ 13,00

## **Spezzatino di maiale in agrodolce**

*Sweet & sour pork stew*

*Süß sauer Schweinefleisch Eintopf*

€ 12,50

## **Petto d'anatra al miele**

*Duck breast with honey*

*Entenbrust mit Honig*

€ 15,50

## **Tagliata con pera al vino rosso e Monte Veronese**

*Sliced beef with pear in red wine and Monte Veronese cheese*

*Geschnittenes Rindfleisch mit Birne in Rotwein und Monte Veronese Käse*

€ 17,50

## **Filetto di manzo alla griglia**

*Beef Tenderloin grilled*

*Rinderfilet vom Grill*

€ 21,50

## **Filetto di manzo al pepe verde**

*Tenderloin with green pepper sauce*

*Rinderfilet mit grüner Pfeffersoße*

€ 22,50

## **Costolette di agnello alla griglia con salsa di miele e timo**

*Grilled lamb chop with thyme and honey sauce*

*Lammkotelett vom Grill with Thymian-Honig Soße*

€ 16,50

## **Ossobuco con riso allo zafferano**

*Ossobuco (shin of beef) with saffron rice*

*Ossobuco Beinscheibe vom Kalb mit Safranreis*

€ 15,50

## **Surf'n Turf**

*Filetto di manzo con un mezzo Astice, insalata mista e patatine fritte*

*Tenderloin with half a lobster with salad and fries*

*Rinderfilet mit einem halben Hummer mit Salad und Pommes*

€ 37,50

# • Secondi a base di Pesce •

*Fish maincourses / Hauptgerichte Fisch*

|                                                                                                                                                                                                                                                                 |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Cacciucco - zuppa di pesce</b><br><i>Italian Fish stew consisting of several different types of fish and shellfish</i><br><i>Fischsuppe aus verschiedenen Fischen und Muscheln</i>                                                                           | € 21,50 |
| <b>Grigliata mista di pesce</b><br><i>Mixed grill for fish lovers / Mixed grill vom Fisch</i>                                                                                                                                                                   | € 22,00 |
| <b>Lavarello alla griglia</b><br><i>Grilled lake Garda lavaret</i><br><i>Gegrillte Felchen von Gardasee</i>                                                                                                                                                     | € 13,50 |
| <b>Trancio di tonno alla griglia</b><br><i>Grilled tuna steak / Gegrilltes Thunfish Steak</i>                                                                                                                                                                   | € 17,50 |
| <b>Trancio di salmone in salsa di arance e limone</b><br><i>Salmon steak in an orange and lemon sauce</i><br><i>Steak vom Lachs in Zitronen - Orangensoße</i>                                                                                                   | € 16,00 |
| <b>Orata alla livornese (salsa di capperi, olive, cipolla e pomodorini)</b><br><i>Sea Bass 'Livornese style' (sauce of capers, olives, onion &amp; cherry tomatoes)</i><br><i>Dorade 'Livornese Art' (Soße von Kapern, Oliven, Zwiebel &amp; Kirschtomaten)</i> | € 16,00 |
| <b>Sogliola alla mugnaia</b><br><i>Sole meuniere (fried in butter. With parsley)</i><br><i>Seezunge auf Müllerin-Art (in Butter gebraten. Mit Petersilie)</i>                                                                                                   | € 16,00 |
| <b>Gamberoni marinati, saltati in padella</b><br><i>Marinated king, prawns sautéed / Marinated Garnelen in Pfanne angebraten</i>                                                                                                                                | € 17,00 |
| <b>Merluzzo 'alla Catalana' (con Ratatouille)</b><br><i>'Catalana Style' cod (with ratatouille)</i><br><i>Kabeljau 'Katalanischer Art' (mit Ratatouille)</i>                                                                                                    | € 14,50 |

# • Contorni •

*Side dishes / Konturen*

|                                                                              |        |
|------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Insalata mista</b> / <i>Mixed salad / Gemischter Salat</i>                | € 4,00 |
| <b>Verdure grigliate</b> / <i>Grilled vegetables / Gegrilltes Gemüse</i>     | € 5,00 |
| <b>Patatine fritte</b> / <i>Fries / Pommes</i>                               | € 4,50 |
| <b>Verdure al vapore</b> / <i>Cooked vegetables / Gekochtes Gemüse</i>       | € 4,50 |
| <b>Riso allo zafferano</b> / <i>Saffron rice / Safranreis</i>                | € 4,00 |
| <b>Patate al forno</b> / <i>Roast potatoes / Bratkartoffeln</i>              | € 4,00 |
| <b>Patate al gratin</b> / <i>Patatoes au gratin / Gratinierte Kartoffeln</i> | € 4,50 |

*In mancanza di prodotti freschi, viene usato prodotti surgelati!*

# • Secondi Vegetariani •

*Vegetarian main courses / Vegetarische Hauptgerichte*

## **Melanzane alla parmigiana**

*Aubergine ( Eggplant ) parmesan  
Auberginenauflauf mit Parmesan*

€ 9,50

## **Tortilla di patate e cipolla**

*Potato and onion tortilla  
Kartoffel-Zwiebel-Tortilla*

€ 9,50

## **Lasagna con funghi misto bosco, ricotta e spinaci**

*Layers of pasta with mixed forest mushrooms, spinach and ricotta  
Überbackene Nudelpplatten mit gemischten Waldpilzen , Spinat und Ricotta*

€ 10,00

# • Insalatone •

*Big salads / Grosser Salat*

## **Insalata AI CAPITANI**

*Insalata, gorgonzola, pera, sedano e noci  
Lettuce, gorgonzola, pear, celery and walnuts  
Salat, Gorgonzola, Birnen, Sellerie und Walnüsse*

€ 11,00

## **Kalamata GRECA**

*Insalata, pomodorini, feta, rucola, olive kalamata, cipolla  
Lettuce, cherrytomatoes, feta cheese, rocket, kalamata olives, onion  
Salat, Kürschtomaten, Fetakäse, Rauke, Kalamata Oliven, Zwiebel*

€ 11,00

## **Insalata NIZZARDA**

*Insalata, tonno, uova, patate, fagiolini, olive nere, peperoni, pomodorini, cetrioli, capperi  
Lettuce, tuna, eggs, potatoes, haricot, black olives, peppers, cherry tomatoes, cucumber, capers  
Salat, Thunfisch, Eier, Kartoffeln, grüne Bohnen, schwarze Oliven, Paprika, Kürschtomaten, Gurke, Kapern*

€ 13,00

# • Dessert •

*Dessert / Nachtsch*

## **Sorbetto di limone (alcolico o non)**

*Lemon sorbet (alcoholic or non alcoholic) / Zitronensorbet (mit oder ohne Alkohol)*

€ 4,00

## **Panna cotta alla frutta**

*Panna cotta with fruit*

*Panna cotta mit Früchten*

€ 5,00

## **Tiramisù**

*Homemade tiramisù / Hausgemachte Tiramisù*

€ 5,00

## **Salame di cioccolato**

*Salami made of chocolate / Schokoladensalami*

€ 4,00

## **Mousse al cioccolato e arancio**

*Chocolate mousse with orange*

*Chokoladenmousse mit Orange*

€ 5,00

## **Frutta caramellata**

*Caramelized fruit / Karamellisierte Früchte*

€ 4,50

## **Torta della casa**

*Homemade cake*

*Hausgemachter Kuchen*

€ 5,00

## **Semifreddo al limone e basilico**

*Parfait with lemon and basil*

*Zitrone und Basilikum-Halbgefrorenes*

€ 5,00

## **Formaggi misti**

*Mixed italian cheeses / Verschiedene italienische Käsesorten*

€ 9,50

# • Gelati •

*Icecream / Eis*

## **Coppa gelato piccola**

*Small mixed icecream / Kleines gemischtes Eis*

€ 3,50

## **Coppa gelato media**

*Medium mixed icecream / Mittleres gemischtes Eis*

€ 4,50

## **Coppa gelato grande**

*Big mixed icecream / Große gemischtes Eis*

€ 6,50

## **Aggiunto di panna montata**

*Extra whipped cream / Extra Sahne*

€ 1,00

---

---

*Caro Cliente,  
in questo locale abbiamo a cuore la Tua salute  
e gestiamo in maniera corretta  
il problema delle allergie alimentari.*

*Nel caso fossi allergico a una o più sostanze  
non esitare ad avvisare lo staff e richiedi di consultare  
il Fascicolo Allergeni con la composizione  
di tutti gli alimenti serviti.*



*Dear Customer,  
in this restaurant we care about your health  
and we manage properly the problem of food allergies.  
If you are allergic to one or more substances,  
do not hesitate to alert the staff and ask for the Allergy Booklet  
with the composition of all the foods served.*



*Lieber Gast,  
in diesem Lokal kümmern wir uns um ihre Gesundheit bei  
Problemen mit Lebensmittelallergien  
wenn Sie allergisch sind für eine oder mehr Substanzen  
zögern Sie nicht das Personal zu fragen  
es wird Sie beraten mit dem Allergen-Dossier wie die  
Speisen zusammengesetzt sind.*