

# all' orologio



**Terrazza  
Ristorante**

Rooftop restaurant



**Appartamenti  
turistici**

Accommodations

---

**MENU**

---

.....

*Ristorante e Pizzeria*

## Antipasti di terra e acqua • Land and Sea Starters



### Soutè di cozze al pizzico

*Pinch sautéed mussels*

16 €



### Parmigiana di melanzane con stracciatella e cremosa di datteri gialli

*Eggplant parmigiana with stracciatella and yellow dates cream sauce*

18 €



### Luccio in salsa con polenta\*

*Pike in sauce with polenta\**

18 €



### Tartar di manzo al coltello

*Tartar of beef*

20 €



### Culatello di zimbello servito con mousse ai formaggi e mostarda di pere

*Culatello di zimbello served with cheese mousse and pear mustard*

22 €



### Le 4 capesante miste gratinate al forno

*4 baked mixed scallops gratin*

22 €



### La nostra selezione di formaggi serviti con la mostarda e marmellata:

- Casera vecchio vaccino
- Erborinato di capra
- Tartufotta vaccino
- Ubriaco stagionato vaccino
- Sbufalotta bufala
- Toma del Mayen vaccino

*Our selection of cheeses served with mustard and jam:*

- Casera old cow's cheese
- Goat's herb
- Cow's tartufotta
- Cured cow's milk
- Buffalo's Sbufalotta
- Cow's Toma del Mayen

22 €



### Spada di piovra e code di gambero su ratatouille di verdure e salsa verde

*Octopus and shrimp tails on vegetable ratatouille and green sauce*

24 €

La nostra cucina



# La nostra Pasta fresca • Our fresh Pasta



## Spaghettoni freschi alla carbonara

16 €

*Fresh spaghettoni carbonara*



## Strascinati freschi con il nostro pesto alla genovese e scaglie di pecorino fumé

18 €

*Fresh pastry with our Genovese pesto and smoked pecorino flakes*



## Bigoli al torchio alle sarde del lago\*

18 €

*Bigoli al torchio with lake sardines\**



## Tagliatelle all'uovo con ragù bianco di vitello e trifolata ai funghi cardoncelli

19 €

*Egg noodles with white veal ragout and cardoncelli mushroom trifolata*



## Tortelloni di nostra produzione con patate viola spadellate all'astice

23 €

*Homemade tortelloni with purple potatoes sautéed with lobster*



## Fusilli "al ferro" con vongole veraci\*

23 €

*Fusilli "al ferro" with clams\**



## Calamarata, code di mazzancolle, pomodoro cirio rucoletta e zafferano

23 €

*Calamarata, shrimp tails, cirio rucoletta tomato and saffron*



## Spaghetti ai frutti di mare\*

24 €

*Spaghetti with seafood\**

Scopri la nostra terrazza panoramica e gli appartamenti turistici su:  
*Discover our sky terrace and tourist accomodations on:*

[www.allorologiopeschiera-vr.it](http://www.allorologiopeschiera-vr.it)



## Secondi di pesce e carne • Fish and meat second courses



**Lavarello del Garda in graticola** 19 €  
Grilled Garda whitefish



**Trancio di ombrina in guazzetto cotto al cartoccio** 22 €  
Sliced ombrine in guazzetto cooked in foil



**Filetto di branzino in crosta di patate chabrette** 22 €  
Sea bass fillet in a chabrette potato crust



**Hamburger gourmet con carne di Wagyu e patatine fritte** 23 €  
Gourmet hamburger with Wagyu meat and fries



**Tagliata di manzo con radicchio al balsamico e monte veronese** 24 €  
Sliced beef with balsamic radicchio and monte veronese



**Tagliata di Secreto (maialino iberico) servito con misticanza e cipolle all'agro** 25 €  
Sliced Secreto (Iberian pork) served with misticanza and sour onions



**Fritto misto di mare\*** 25 €  
Mixed fried fish\*



**Costata di manzo alla griglia (500g+)** 25 €  
Grilled ribeye steak 500g+



**Grigliata mista di mare (secondo il pescato del giorno)** 28 €  
Mixed seafood grill (according to the catch of the day)



**Filetto di manzo irlandese a scelta con:**

- Alla griglia 27 €
- Pepe verde 28 €
- Porcini e finferli 32 €

Irish beef tenderloin with choice of:

- Grilled
- Green pepper
- Porcini and chanterelles

La nostra cucina



## Pizze bianche • White pizza



**FOCACCIA**  
olio, rosmarino  
oil, rosemary

7 €



**BOSCAIOLA**  
mozzarella, mix funghi,  
pancetta arrotolata  
mozzarella, mushroom mix,  
rolled bacon

11,5 €



**CALZONE NAPOLETANO**  
mozzarella, salame, ricotta, pepe  
mozzarella, salami, ricotta,  
pepper

12 €



**DELIZIOSA**  
mozzarella, gorgonzola, noci, pere  
mozzarella, gorgonzola, walnuts,  
pears

13 €



**NAPOLETANA**  
mozzarella, salsiccia, friarielli  
mozzarella, sausage, friarielli

13 €



**SALSICCIA E FUNGHI**  
mozzarella, salsiccia, funghi  
mozzarella, sausage,  
mushrooms

13 €



**CARCIOFINA**  
mozzarella, carciofi pancetta  
arrotolata, pecorino  
mozzarella, artichokes, rolled  
bacon, pecorino

13 €



**LEGGERA**  
mozzarella, zucchine, ricotta,  
grana grattugiato  
mozzarella, courgettes, ricotta,  
grated grana

13 €



**MORTAZZA**  
mozzarella, mortadella, straciatella di  
burrata di vaccino, granella di pistacchi  
mozzarella, mortadella, cow's burrata,  
chopped pistachios

13 €



**GRICIA**  
mozzarella, crema di formaggio,  
pecorino, guanciale, pepe  
mozzarella, cream cheese,  
pecorino, bacon, pepper

14 €



**OROLOGIO**  
mozzarella, prosciutto crudo,  
ricotta, granella di pistacchi  
mozzarella, raw ham, ricotta,  
chopped pistachios

15 €



**INVERNO**  
mozzarella, crema di zucca, salsiccia,  
cipolle rosse, grana grattugiato  
mozzarella, pumpkin cream, sausage,  
red onions, grated grana

15 €

Forno a legna



**VULCANO** 18 €  
**mozzarella, pomodorini confit, salamino piccante, nduja calabrese, friarelli, peperoncino molto piccante**  
*mozzarella cheese, confit cherry tomatoes, spicy salami, nduja calabrese, friarelli, hot chili pepper*



**LA PINNA GIALLA** 18 €  
**mozzarella, tartare di tonno fresco (in uscita), stracciatella di burrata di vaccino, cipolle rosse in agrodolce, polvere di capperi**  
*mozzarella cheese, fresh tuna tartare (outgoing), cow's stracciatella burrata, sweet and sour red onions, caper powder*



**BAGOS** 19 €  
**mozzarella, prosciutto cotto alla brace, formaggio Bagos, nocciole tostate, miele**  
*mozzarella cheese, grilled ham, Bagos cheese, toasted hazelnuts, honey*



**TARTUFO** 22 €  
**mozzarella, prosciutto cotto alla brace, grana a scaglie, tartufo in scaglie**  
*mozzarella cheese, grilled ham, grana flakes, truffle flakes*

## Dolci • Dessert

**Sorbetto al limone (senza lattosio e glutine)** 5 €  
*Lemon sorbet (lactose and gluten free)*



**Panna cotta con frutti di bosco o cioccolato** 7 €  
*Panna cotta with berries or chocolate*



**Crema catalana** 7 €  
*Catalan cream*



**Fragole con gelato fiordilatte** 7 €  
*Strawberries with fiordilatte ice cream*



**Strudel con gelato fiordilatte** 7 €  
*Strudel with fiordilatte ice cream*



**Tiramisù della casa** 7 €  
*Homemade tiramisu*

### Allergeni • Allergens



Glutine



Pesce e derivati



Latte e derivati



Senape e derivati



Lupino e derivati



Crostacei e derivati



Arachidi e derivati



Frutta a guscio e derivati



Semi di sesamo e derivati



Molluschi e derivati



Uova e derivati



Soia e derivati



Sedano e derivati



Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2



Congelato o surgelato

\* In mancanza di prodotto fresco lo stesso potrebbe essere conservato sotto freddo intenso o abbattuto.  
 \* In the absence of fresh product the same could be preserved under intense cold or blast chilled.




Abbattuto

---

## Contorni • Side dishes

---

<b>Patate al forno</b> <i>Baked potatoes</i>	<b>6 €</b>	<b>Verdure alla griglia</b> <i>Grilled vegetables</i>	<b>7 €</b>
<b>Patatine fritte</b> <i>French fries</i>	<b>6 €</b>	 <b>Spinaci al burro</b> <i>Butter spinach</i>	<b>7 €</b>
<b>Insalata mista</b> <i>Mixed salad</i>	<b>7 €</b>		

---

## Pizze rosse • Red pizza

---

  <b>MARINARA</b> <b>salsa di pomodoro, aglio, origano</b> <i>tomato sauce, garlic, oregano</i>	<b>7 €</b>	   <b>MARGHERITA</b> <b>salsa di pomodoro, mozzarella, basilico</b> <i>tomato sauce, mozzarella, basil</i>	<b>8 €</b>
   <b>WURSTEL</b> <b>salsa di pomodoro, mozzarella, wurstel</b> <i>tomato sauce, mozzarella, frankfurters</i>	<b>9,5 €</b>	    <b>NAPOLI</b> <b>salsa di pomodoro, mozzarella, acciughe, origano</b> <i>tomato sauce, mozzarella, anchovies, oregano</i>	<b>10,5 €</b>
    <b>4 FORMAGGI</b> <b>salsa di pomodoro, mozzarella, gorgonzola, brie, scamorza, grana</b> <i>tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, brie, scamorza, grana</i>	<b>11 €</b>	   <b>CALZONE</b> <b>salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi</b> <i>tomato sauce, mozzarella, cooked ham, mushrooms</i>	<b>11 €</b>
   <b>DIAVOLA</b> <b>salsa di pomodoro, mozzarella, salamino piccante</b> <i>tomato sauce, mozzarella, spicy salami</i>	<b>11 €</b>	   <b>HAWAII</b> <b>salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas</b> <i>tomato sauce, mozzarella, cooked ham, pineapple</i>	<b>11 €</b>

Forno a legna



**PAESANA** 11 €

**salsa di pomodoro, mozzarella, salsiccia, cipolla**

*tomato sauce, mozzarella, sausage, onion*



**ROMANA** 12 €

**salsa di pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano**

*tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers, oregano*



**BUFALINA** 12 €

**salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico**

*tomato sauce, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil*



**TREVIGIANA** 12 €

**salsa di pomodoro, mozzarella, radicchio, speck, brie**

*tomato sauce, mozzarella, radicchio, speck, brie*



**CAPRICCIOSA** 12 €

**salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi**

*tomato sauce, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes*



**SFIZIOSA** 13 €

**salsa di pomodoro, mozzarella, tonno, capperi, acciughe, olive, origano**

*tomato sauce, mozzarella, tuna, capers, anchovies, olives, oregano*



**MARE E MONTI** 16 €

**mozzarella, gamberetti, porcini, pomodorini, rucola e grana\***

*mozzarella, prawns, porcini mushrooms, cherry tomatoes, rocket and grana\**



**ESTIVA** 16 €

**salsa di pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, funghi freschi, grana scaglie**

*tomato sauce, mozzarella, bresaola, rocket, fresh mushrooms, shaved grana*



**4 STAGIONI** 12 €

**salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive**

*tomato sauce, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes, olives*



**VEGETARIANA** 12 €

**salsa di pomodoro, mozzarella, mix di verdure**

*tomato sauce, mozzarella, mix of vegetables*



**TONNO E CIPOLLE** 12 €

**salsa di pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle**

*tomato sauce, mozzarella, tuna, onions*



**CRUDO** 12 €

**salsa di pomodoro, mozzarella, crudo di parma**

*tomato sauce, mozzarella, parma ham*



**INFERNO** 12,5 €

**salsa di pomodoro, mozzarella, salsiccia, salamino piccante, peperoni, peperoncino**

*tomato sauce, mozzarella, sausage, spicy salami, peppers, chilli pepper*



**PORCINI** 14 €

**salsa di pomodoro, mozzarella, porcini, grana**

*tomato sauce, mozzarella, porcini mushrooms, grana*



**AMATRICIANA** 16 €

**salsa di pomodoro, mozzarella, guanciale, pecorino romano, stracciatella di burrata di vaccino**

*tomato sauce, mozzarella, bacon, pecorino romano, cow's burrata*



**MARE** 16 €

**salsa di pomodoro, mozzarella, frutti di mare\***

*tomato sauce, mozzarella, seafood\**

## Insalatone • Salad



### NIZZARDA

**Insalata mista, olive, acciughe, uova sode, tonno, capperi, mozzarella, pomodoro**

*Mixed salad, olives, anchovies, boiled eggs, tuna, capers, mozzarella, tomato*

18 €



### GRECA

**Insalata mista, feta, olive, cipolla, cetrioli freschi, salsa yogurt**

*Mixed salad, feta, olives, onion, fresh cucumbers, yogurt sauce*

18 €



### CAPRESE

**Insalata mista, mozzarelline, pomodori, basilico**

*Mixed salad, mozzarella, tomatoes, basil*

18 €



### LA POLIPO

**Insalata mista, polipo, patate, olive, pomodorini\***

*Mixed salad, octopus, potatoes, olives, cherry tomatoes\**

22 €

## Menù Bambini • Kids Menu



### Maccheroncini al pomodoro

*Tomato little macaroni*

12 €



### Lasagne alla bolognese

*Lasagna bolognese*

15 €



### Maccheroncini al Ragù

*Macaroni with meat sauce*

15 €



### Cotoletta con patatine

*Cutlet with french fries*

15 €