AL FRANTOIO

Food, wine & Olive oil tasting

MENÙ

I NOSTRI TAGLIERI / *OUR PLATTERS / UNSERE AUFSCHNITTE*

PELER - TAGLIERE SALUMI MISTI / *MIXED CURED MEAT PLATTER / GEMISCHTE WURSTPLATTE* — €15,00

Prosciutto crudo di Parma D.O.P. 24 mesi, coppa gran riserva, pancetta steccata, mortadella
/ D.O.P. 24-month cured Parma ham, coppa gran riserva, pancetta steccata, mortadella
/ Rohschinken Prosciutto Crudo di Parma D.O.P. 24 Monate lang gelagert, Gran Riserva, durchwachsener Speck, Mortadella

GL* **BALIN** - TAGLIERE FORMAGGI MISTI / *MIXED CHEESE PLATTER / GEMISCHTE KÄSEPLATTE* — €16,00

Formaggio Bagòss stagionatura 12 mesi, formagella di Tremosine, formaggio nostrano Maniva, formaggio Conca Valsabbia, selezione di marmellate Venturelli
/ 12-month aged Bagoss cheese, Formagella di Tremosine, Nostrano Maniva, Conca Valsabbia, selection of Venturelli jams
/ 12 Monate lang gereifter Bergkäse Bagòss, Weichkäse Formagella Tremosine, Hartkäse Nostrano Maniva, Conca Valsabbia-Käse, verschiedene Konfitüren von Venturelli

GLI* **AL FRANTOIO** - TAGLIERE MISTO SALUMI E FORMAGGI — x2 €30,00 / x4 €50,00
/ MIXED PLATTER WITH COLD MEATS AND CHEESES / GEMISCHTE AUFSCHNITTPLATTE WURSTWAREN UND KÄSE

Prosciutto crudo di Parma D.O.P. 24 mesi, coppa gran riserva, pancetta steccata, mortadella, formaggio Bagòss stagionatura 18 mesi, formagella di Tremosine, formaggio nostrano Maniva, formaggio Conca Valsabbia, selezione di sottolio e marmellate Venturelli
/ D.O.P. 24-month cured Parma ham, coppa gran riserva, pancetta steccata, mortadella, 18-month aged Bagoss cheese, Formagella di Tremosine, Nostrano Maniva, Conca Valsabbia, selection of Venturelli preserves in oil and jams
/ Rohschinken Prosciutto Crudo di Parma D.O.P. 24 Monate gelagert, Gran Riserva, durchwachsener Speck, Mortadella, 18 Monate lang gereifter Bergkäse Bagòss, Weichkäse Formagella Tremosine, Hartkäse Nostrano Maniva, Conca Valsabbia-Käse, verschiedene Konfitüren von Sottolio und Venturelli

GLI* **BENECUM** - SELEZIONE APERITIVO / *APÉRITIF SELECTION / APERITIF-AUSWAHL* — €15,00

Mix di formaggi e salumi, selezione Marmellate Venturelli
/ Mix of cheeses and cold meats, selection of Venturelli jams
/ Gemischte aus Käse und Aufschnitt, verschiedene Konfitüren von Venturelli

SALUME A SCELTA / *CHARCUTERIE OF YOUR CHOICE / WURSTAUFSCHNITT NACH WAHL* — €10,00

Prosciutto Crudo di Parma D.O.P. 24 mesi, coppa gran riserva, salame del boscaiolo, pancetta steccata
/ D.O.P. 24-month cured Parma ham, coppa gran riserva, salame del boscaiolo, pancetta steccata
/ Rohschinken Prosciutto Crudo di Parma D.O.P. 24 Monate lang gelagert, Gran Riserva, Wildschweinsalami, durchwachsener Speck

G* **FORMAGGIO A SCELTA** / *CHEESE OF YOUR CHOICE / KÄSE NACH WAHL* — €10,00

Formaggio Bagòss stagionatura 12 mesi, formagella di Tremosine, formaggio nostrano Maniva, formaggio Conca Valsabbia
/ 12-month aged Bagoss cheese, Formagella di Tremosine, Nostrano Maniva, Conca Valsabbia
/ 12 Monate lang gereifter Bergkäse Bagòss, Weichkäse Formagella Tremosine, Hartkäse Nostrano Maniva, Conca Valsabbia-Käse

EASY BRUNCH / *EASY BRUNCH / EASY BRUNCH*

G* **Bresaola e Grana Padano** €15,00
/ Bresaola and Grana Padano / Bresaola-Rinderschinken und Grana Padano
Aceto balsamico e Olio Mostolio */ Balsamic vinegar and Mostolio oil / Aceto Balsamico und Mostolio-Olivenöl*

Prosciutto Crudo di Parma D.O.P. e melone (stagionale) €15,00
/ D.O.P. cured Parma ham with melon (seasonal)
/ Rohschinken Prosciutto Crudo di Parma D.O.P. mit melonen (saisonabhängig)

G* **Prosciutto Crudo di Parma D.O.P. e Mozzarella di Bufala (stagionale)** €15,00
/ D.O.P. cured Parma ham with buffalo mozzarella (seasonal)
/ Rohschinken Prosciutto Crudo di Parma D.O.P. und Büffelmozzarella (saisonabhängig)

GD* **Burrata con acciughe del Cantabrico** €15,00
/ Burrata with anchovies from the Cantabrian sea
/ Burrata mit Acciughe del Cantabrico (Sardellenfilets)

D* **Sarde del Lago di Garda in Olio Extravergine di Oliva (stagionale)** €10,00
/ Sardines from Lake Garda in extra virgin olive oil (seasonal)
/ Sardinen aus dem Gardasee in nativem Olivenöl extra (saisonabhängig)

Tartare di Scottona al Naturale €15,00
/ Natural Scottona tartare / Natürlicher Schotten-Tartar

PIZZE

A* **Focaccia** €8,00
Rosmarino, Olio EVO Mostolio

AG* **La classica Margherita** €12,00
Passata di Pomodoro Venturelli, Mozzarella, Basilico fresco, Olio EVO Mostolio

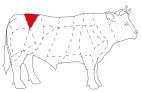
AGD* **Stracciatella e acciughe del Cantabrico** €15,00
Passata di Pomodoro Venturelli, Stracciatella, Acciughe del Cantabrico, Basilico fresco, Olio EVO Mostolio

AG* **Salamina e formaggio Bagoss** €15,00
Passata di Pomodoro Venturelli, Salamina, Formaggio Bagoss, Basilico fresco, Olio EVO Mostolio

AG* **Bianca tonno e cipolle** €14,00
Tonno, Cipolle di Tropea, Formagella, Basilico fresco, Olio EVO Mostolio

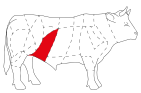
AG* **Pizza alle verdure** €13,00
Passata di Pomodoro Venturelli, Mozzarella, Basilico fresco, Olio EVO Mostolio, Peperoni, Zucchine

BBQ CARNE AI FERRI / *BBQ GRILLED MEAT / GRILLFLEISCH*



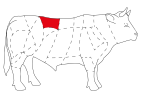
Picanha — €18,00*

Si tratta di un taglio molto particolare della carne di manzo che è decisamente gustoso. Questo viene lavorato a triangolo e deve essere ricoperto da uno strato consistente di grasso, largo anche fino 3 cm.
/ This decidedly tasty cut of meat is very specific to beef. It is triangular in shape and covered with a thick layer of fat up to 3 cm wide.
/ Es handelt sich hierbei um ein spezielles, besonders saftiges Teilstück vom Rind. Es wird in Dreiecksform geschnitten und muss komplett von einer bis zu 3 cm dicken Fettschicht bedeckt sein.



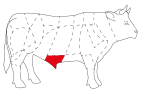
Diaframma — €18,00*

Il diaframma è un muscolo del bovino che agevola la respirazione dell'animale; è attaccato alle costole all'interno del costato.
/ The diaphragm is a muscle in cows that facilitates the animal's breathing and is attached to the ribs inside the rib cage.
/ Das Zwerchfell ist ein Muskel des Rinds, der die Atmung des Tieres erleichtert; es ist mit den Rippen im Inneren des Brustkorbs verbunden.



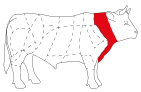
Tagliata di manzo — €18,00*

Il taglio di carne da utilizzare è il controfiletto (entrecote) ovvero la parte che si ricava tra due costole dell'animale. È una parte pregiata, morbida e con poco grasso.
/ The cut of meat used is the entrecôte or the part found between two of the animal's ribs. It is a sophisticated cut which is both tender and has little fat.
/ Hierfür wird das Zwischenrippenstück verwendet, wird auch als Roastbeef oder Entrecôte bezeichnet. Es handelt sich um ein hochwertiges, weiches Teilstück, das wenig Fett enthält.



Asado de tira — €18,00*

Costine di manzo che, anziché longitudinalmente, vengono tagliate perpendicolari all'osso.
/ Beef ribs that are cut perpendicular to the bone instead of parallel.
/ Fleisch, das nicht längs an den Rippen entlang, sondern senkrecht zwischen den Rippen verlaufend herausgeschnitten wird



Bistecca di reale — €18,00*

La carne di reale è un taglio dell'anteriore bovino, che fa parte del collo dell'animale.
/ Royal meat is a cut from the front of the cow, specifically part of the animal's neck.
/ Dieses Fleisch wird aus dem vorderen Teil des Rinds, einem Teil des Halses des Tieres, geschnitten

Combo al cubo³ (x2) — €50,00*

Picanha, Asado de tira, bistecca di reale */ Picanha, asado de Tira, bistecca di reale / Picanha, asado de Tira, bistecca di reale*

Costolette d'agnello — €19,00*

Le costolette si ricavano dal carré d'agnello e trattasi di carne bianca.
/ Cutlets are white meat found in the lamb's loin.
/ Die Rippen, die aus dem Lammrücken geschnitten werden. Es handelt sich dabei um helles Fleisch

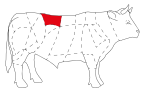
Grigliata Mista (Su prenotazione) — €18,00*

/ Mixed Grill (by reservation only) / Gemischtes Grillfleisch (Nach Vorbestellung)

Cosce e ali di pollo, costine di maiale, salamina
/ Chicken drumsticks and wings, spare ribs, sausage / Hähnchenschenkel und -flügel, Schweinerippchen, Salami

Bistecca Fiorentina (c. 1.100-1.200 gr)

€7,00-1hg*
(min. x2)



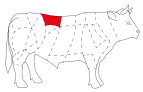
La bistecca alla fiorentina si ottiene dal taglio della lombata (la parte in corrispondenza alle vertebre lombari, la metà della schiena dalla parte della coda) di vitellone o scottona: ha nel mezzo l'osso a forma di "T", in inglese infatti è chiamata T-bone steak, con il filetto da una parte e il controfiletto dall'altra.

/ Florentine steak is obtained from a cut of the loin (the part corresponding to the lumbar vertebrae, half of the back on the tail side) of veal or beef. It has a "T" shaped bone in the middle with the fillet on one side and the sirloin on the other.

/ Das Steak nach Florentiner Art wird aus der Lende, dem mittleren Teil des Rückens, eines Kalbes oder einer Färse geschnitten. In der Mitte befindet sich ein T-förmiger Knochen, von dem der englische Name T-Bone Steak herrührt. Auf der einen Seite des Knochens befindet sich der Filetanteil, auf der anderen der Roastbeef-Anteil.

La Côte de boeuf (c. 900-1000 gr)

€7,00-1hg*
(min. x2)



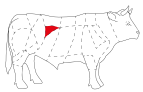
La Côte de boeuf è francese per "costolette di manzo" ed è un tipo di carne popolare in molte parti della Francia. La Côte de boeuf viene servita con l'osso ancora attaccato.

/ "Côte de boeuf" is French for "beef rib" and this type of meat is popular in many areas of France. Côte de boeuf is served with the bone still attached.

/ Der Name Côte de boeuf ist französisch bedeutet so viel wie „Rippen vom Rind". Diese Fleischzubereitungsart erfreut sich in vielen Teilen Frankreichs großer Beliebtheit. Das Côte de boeuf wird mit Knochen serviert.

Filet Mignon (c. 250 gr)

€24,00*



Proviene dalla parte più piccola del filetto (detto lombo corto) che si trova nella gabbia toracica dell'animale. Il risultato è una carne estremamente tenera.

/ It comes from the smallest part of the tenderloin (called the short loin) located in the animal's rib cage. The result is extremely tender meat.

/ Es stammt aus dem kleinsten Teil des Filets, dem sogenannten Kurzrücken, der sich im Brustkorb des Tieres befindet. Das Fleisch ist sehr zart.

Salamina con patate al forno

€10,00

/ Sausage with oven-cooked potatoes / Salami mit Ofenkartoffeln

*Tutti i piatti saranno serviti con patate al forno o verdure grigliate

All dishes are served with oven-cooked potatoes or grilled vegetables / Alle Gerichte werden mit Ofenkartoffeln oder Grillgemüse serviert

INSALATE E CONTORNI / *SALADS AND SIDE DISHES / SALATE UND BEILAGEN*

Il pinzimonio di Nonno Francesco — €10,00
/ Seasoning of oil, pepper and salt in which raw vegetables are dipped (celery, fennel, artichokes, etc.)
/ Dip aus Öl, Pfeffer und Salz, in das rohes Gemüse getaucht wird (Sellerie, Fenchel, Artischocken usw.)

I Ridicì — €6,00
Cicoria cruda con cipolla */ Fresh chicory salad with onion / Frischer Chicorée mit Zwiebeln*

Mix Saporito — €6,00
/ Flavourful mix / Schmackhafte Mischung
Insalata verde con pomodorini */ Fresh salad with cherry tomatoes / Grüner Salat mit Kirschtomaten*

Tris di Sottoli Venturelli — €10,00
/ Trio of Venturelli Pickles in oil / Drei Verschiedene salate mit Öl von Venturelli

La giardiniera di Nonno Francesco — x2 €8,00 x4 €14,00
/ Pickled vegetables / Eine Auswahl an Gemüse eingelegt in Öl

Fagioli con Cipolla — €6,00
/ Beans with onions / Bohnen mit Zwiebeln

G* Formaggio Fuso — €8,00
/ Melted cheese / Geschmolzener Grillkäse

Patate al forno — €6,00
/ Oven-cooked potatoes / Ofenkartoffeln

Verdure grigliate — €6,00
/ Grilled vegetables / Grillgemüse

G* Polenta concia — €9,00
/ Polenta + cheese / Polenta + käse

Polenta a fette grigliata (3 fette) — €5,00
/ Grilled sliced polenta (3 slices) / Gegrillte Polenta-Scheiben (3 Scheiben)

DESSERT / DESSERTS / DESSERT

Dolce a scelta
/ Dessert of your choice / Dessert nach Wahl

Torta artigianale secondo disponibilità */ Home-made cakes subject to availability / Wechselnde hausgemachte torten*

€7,00

||||||||||||||||||||

COPERTO / COVER / GEDECK

€3,00

ELENCO ALLERGENI */ ALLERGENS LIST*

A	Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) / *Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut)*
C	Uova e prodotti a base di uova / *Eggs and by-products*
D	Pesce e prodotti a base di pesce / *Fish and fish products*
E	Arachidi e prodotti a base di arachidi / *Peanuts and peanut products*
G	Latte e prodotti a base di latte (incluso il Lattosio) / *Milk and dairy products (Lactose included)*
H	Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, noci del Queensland, pistacchi) / *Fruit in shell (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, nuts, pecans, Brazil nuts, Queensland nuts, pistachios)*
I	Sedano e prodotti a base di sedano / *Celery and products based on celery*
L	Senape e prodotti a base di senape / *Mustard and mustard-based products*
M	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / *Sesame seeds and sesame seeds-based products*

N.B. Non si può escludere anche la presenza in minima quantità di allergeni di altro tipo oltre a quelli specificatamente elencati per un dato alimento.

/ The presence in minimal quantities of allergens of other types in addition to those specifically listed for a given food cannot be excluded.

AL FRANTOIO
Food, wine & Olive oil tasting

LA CANTINA DEI VINI / *WINE CELLAR / DER WEINKELLER*

	cl. 75	
Groppello DOC (Venturelli) Rosso Lago di Garda / *Lake Garda red / Rotwein vom Gardasee*	€16,00	€5,00
Chiaretto DOC (Venturelli) Rosé Lago di Garda / *Lake Garda rosé / Roséwein vom Gardasee*	€16,00	€5,00
Lugana DOC (Venturelli) Bianco Lago di Garda / *Lake Garda white / Weißwein vom Gardasee*	€18,00	€5,00
Lugana DOC *(Pasetto Emilio)* Bianco Lago di Garda / *Lake Garda white / Weißwein vom Gardasee*	€22,00	€6,00
Brut *La Rifra* Bianco *La Rifra* Lugana Brut FOLLIE-FOLLIE	€22,00	€6,00
Prosecco extra-dry *(Drusian)* Valdobbiadene DOCG - Millesimato - Brut	€22,00	€6,00
Brut *La Rifra* Rosé *La Rifra* Rosè FOLLIE-FOLLIE	€23,00	€6,00
Amarone *(Vaona)* Vino rosso secco di grande prestigio */ High-prestige dry red / Sehr hochwertiger trockener Rotwein*	€40,00	€9,50
Valpolicella Ripasso Superiore *(Vaona)* Pregiato vino rosso da invecchiamento */ Fine aged red / Lange gereifter, hochwertiger Rotwein*	€28,00	€7,00
Lagrein Aus Gries *(Keller Bozen)* Pregiato vino rosso denso, ben strutturato ed elegante */ Fine red wine: dense, well-structured and elegant / Feiner, dichter, gut strukturierter und eleganter Rotwein*	€38,00	€8,00
Lambrusco dolce "Bocciolo" *(Medici Ermete)* Lambrusco dolce / *Sweet red wine / Süßer Rotwein*	€17,00	€5,00
Lambrusco Reggiano DOC secco "Concerto" *(Medici Ermete)* Vino rosso frizzante fresco / *Fresh sparkling red wine / Frischer prickelnder Rotwein*	€17,00	€5,00
Franciacorta DOCG Brut *(La Quadra)* Incontro armonico tra le tre uve principali della Franciacorta: Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero */ A harmonious blend of the three main grapes of Franciacorta: Chardonnay, Pinot Bianco and Pinot Nero* */ Ein harmonisches Zusammenspiel der drei wichtigsten Rebsorten der Franciacorta: Chardonnay, Pinot Bianco und Pinot Nero*	€35,00	€7,00
Franciacorta DOCG Saten *(La Quadra)* Elegante spumante Blanc de Blancs (Chardonnay e Pinot Bianco) */ Blanc de Blancs sparkling wine (Chardonnay and Pinot Bianco) / Blanc de Blancs Schaumwein (Chardonnay und Pinot Bianco)*	€40,00	€8,00
Moscato dolce *(Borgo Imperiale)* Vino dolce frizzante / *Sweet sparkling wine / Süßer Schaumwein*	€16,00	€5,00

BIRRE ARTIGIANALI / *CRAFT BEER / HAUSBIERE*

	cl. 400	cl. 1200	cl. 50
Birra Chiara Garda / *Blonde beer*	€6,00	€16,00	€6,90
Birra Rossa Rossella (5,4%) / *Red beer*	€6,00	€16,00	€6,90

BEVANDE / *DRINKS / GETRÄNKE*

Acqua 0,75 lt. / *Water 0.75 l. / Wasser 0,75 l*	€3,50
Bibite / *soft drinks / L-Getränke*	€4,00

CAFFÈ E LIQUORI / *COFFEES AND LIQUORS / KAFFEE UND LIKÖR*

Espresso / *Espresso / Espresso*	€2,00
Limoncello del Garda / *Garda Limoncello / Limoncello del Garda*	€3,00
Grappa Bianca Moscato / *White Grappa Moscato / Grappa Bianca Moscato*	€3,00
Grappa Barricata / *Grappa Barricata / Grappa Barricata*	€3,00
Amari / *Bitters / Bitterliköre*	€4,00
Spirito del garda azzurro / *Spirito del garda azzurro / Spirito del garda azzurro*	€3,00

FRANTOIO | SHOP | RESTAURANT

WELCOME TO OUR WORLD

L'Olio Garda DOP Mostolio

L'**olio del Garda DOP bresciano Mostolio** è un Olio Extravergine di Oliva **estratto a freddo** ottenuto da una selezione delle migliori olive del Lago di Garda.
Buono sia crudo che in cottura, è ottimo sui piatti a base di carne e di pesce, ma anche formaggi e verdure.
La ***"Denominazione di Origine Protetta"*** certifica una produzione effettuata con materie prime selezionate provenienti esclusivamente dal territorio del Garda.

*/ **Extra virgin olive oil D.O.P. Mostolio Garda Bresciano** is a **cold extracted** extra virgin olive oil obtained from a selection of the best olives of Garda.*
***Good both raw and cooked**, it is great with meat- and fish-based dishes, as well as with cheese and vegetables.*
*The **"Protected Designation of Origin"** certifies a production done with selected raw materials exclusively from the Garda area.*

*/ Das **Brescian Garda Öl DOP Mostolioist ein kaltgepresstes natives Olivenöl extra, das aus einer Auswahl der besten Oliven vom Gardasee gewonnen wird**.*
Schmeckt sowohl roh als auch gekocht, passt es hervorragend zu Fleisch- und Fischgerichten, sowohl auch zu Käse und Gemüse.
*Die **"Denominazione d'Origine Protetta" (DOP, geschützte Ursprungsbezeichnung)** bescheinigt die Herstellung mit ausgewählten Rohstoffen, die ausschließlich aus dem Gebiet des Gardasees stammen.*

Il ristorante Al Frantoio nasce per arricchire l'esperienza che, già da anni, offriamo con le bontà del nostro frantoio. Potrai così gustare alcuni dei prodotti del frantoio Venturelli direttamente nel ristorante, adiacente al negozio.
In questo modo siamo lieti di farti sperimentare un'esperienza enogastronomica completa: dall'assaggio del prodotto, all'eventuale acquisto.
I piatti che troverai in questo menù sono quelli tipici della cucina bresciana e del lago. Utilizziamo ingredienti stagionali abbinati ai prodotti di nostra produzione, tra i quali primeggia l'Olio Extravergine di Oliva D.O.P. Mostolio Garda Bresciano.
Una cucina semplice e curata, un luogo rilassante ed accogliente, diventano il punto di forza e il prolungamento dell'esperienza del negozio.

/ The Al Frantoio restaurant was created to enrich the experience we have been offering with the goodness of our oil mill for years. You can taste some of the Venturelli oil mill products directly in the restaurant next to the shop.
In this way, we are happy to provide you with a complete food and wine experience, from product tasting to eventual purchase.
The dishes that you will find on the menu are typical of the Brescian and lake cuisine. We use seasonal ingredients combined with our own products, the most important of which is our D.O.P. extra virgin olive oil: Mostolio Garda Bresciano oil.
Simple, thoughtful cooking and a relaxing, welcoming place become the strength and extension of the experience in the shop.

/ Das Restaurant Al Frantoio (zu Deutsch „Zur Ölmühle") entstand, um die einzigartige Erfahrung, die Besucher bereits seit vielen Jahren in unserer Ölmühle erleben können, auszuweiten.
So können Sie einige der Produkte, die in der Ölmühle Venturelli produziert werden, direkt in unserem an den Laden angrenzenden Restaurant probieren.
Wir sind stolz darauf, Ihnen ein önogastromisches Kompletterlebnis bieten zu können: Vom Probieren unserer Produkte bis hin zum eventuellen Kauf zum Heimverzehr.
Die Gerichte in unserer Speisekarte sind typisch für die brescianische Küche und die der gesamten Gardasee-Region. Wir kochen mit saisonalen Zutaten kombiniert mit Produkten aus eigener Herstellung; zu nennen ist hier vor allem unser Natives Olivenöl Extra D.O.P. Mostolio Garda Bresciano.
Eine einfache, vorzügliche Küche an einem heimeligen Ort, der zum Entspannen einlädt – dies sind unsere Stärken und zugleich die perfekte Ergänzung zum Einkaufserlebnis in unserem Laden.

AL FRANTOIO
Food, wine & Olive oil tasting

Venturelli
Bontà Made in Italy

Via Nazionale, 68 - 25080 Raffa di Puegnago del Garda - BS
+39 0365 554261 | +39 371 3572622 | info@venturelli-italia.it | venturelli-italia.it
venturelli__alfrantoio