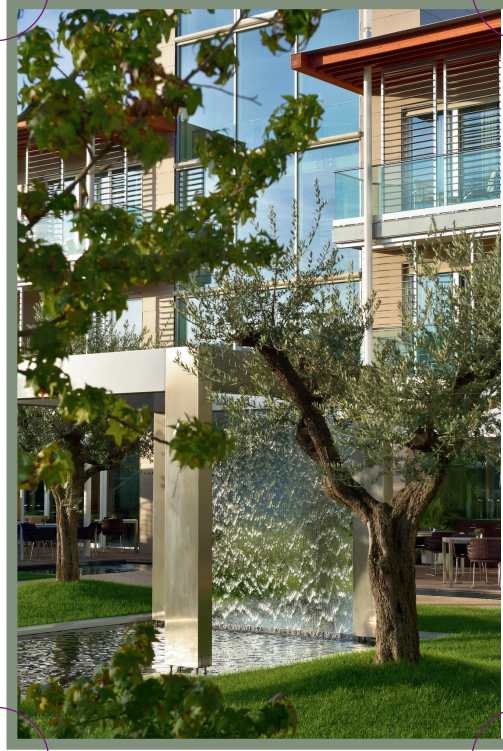


# Riflessi

BARDOLINO

Ristorante



C'è un sogno che profuma di ulivi e della brezza del Lago di Garda,  
un sogno che appartiene al Sig. Bruno Viola — instancabile, visionario, audace.

A trent'anni accende la sua prima fiamma con Olio Viola,  
e nel 2012, guidato solo dalla passione, apre Aqualux Hotel,  
senza timore di nuovi orizzonti.

Amante dell'avventura e della buona cucina, nel risotto alla tinca  
della sua Teresa ritrova sempre casa.



There is a dream scented with olive groves and Lake Garda's breeze,  
a dream that belongs to Mr. Bruno Viola — tireless, visionary, bold.

At thirty, he lit his first flame with Olio Viola,  
and in 2012, guided by passion alone, he opened Aqualux Hotel,  
unafraid of new horizons.

A lover of adventure and fine cuisine, he always finds home  
in "his" Teresa's tench risotto.



# DAL TERRITORIO SECONDO TRADIZIONE

Luccio, salsa Gardesana, polenta croccante e agrumi  
Pike, Gardesana sauce, crispy polenta and citrus fruits  
Hecht, Gardesana-Sauce, knusprige Polenta und Zitrusfrüchte  
Allergens:1,4,7

€ 20

Bigoli al torchio, ragù d'anatra e il suo ristretto  
Bigoli pasta, duck ragout and its sauce  
Bigoli al torchio, Entenragout und ihr Sauce  
Allergens:1,3,7,9,12

€ 22

Riso Vialone Nano alla Tinca... del Garda.  
Vialone Nano Risotto with tench... of Garda lake  
Vialone Nano-Risotto mit Schleie... des Gardasees  
Allergens:2,4,7,9,12


€ 24

Guancia di manzo al Valpolicella, carotine primaverili, cacao amaro e timo limonato  
Beef cheek with Valpolicella, carrots, bitter cocoa and lemon thyme  
Rinderbäckche mit Valpolicella-Sauce, Karotten, bitterer Kakao und Zitronenthymian  
Allergens:7,9,12

€ 30

Il pescato del giorno secondo disponibilità / Fish of the day/ Fisch des Tages:  
° alla griglia/ grilled/ gegrillt  
° al sale di Cervia/ with Cervia salt/ mit Cervia-Salz  
° alla mediterranea/ Mediterranean style/ im mediterranen Stil  
Allergens: chiedere al nostro Staff/ ask our Staff

€ 85 (2 pax)



Costata di Scottona alle erbe aromatiche, tortino di patate, mais e sour cream  
Beef entrecote with aromatic herbs, potato pie, corn and sour cream  
Rind-Entrecote mit aromatischen Kräutern, Kartoffelkuchen, Mais und Sauerrahm  
Allergens:7

€ 78 (2 pax)



# PERCORSI RIFLESSI DI TERRA e ACQUA

Entreè di benvenuto

Welcome Entreè

Willkommen Entreè

Allergens: chiedere al nostro Staff/ ask our Staff

Luccio, salsa Gardesana, polenta croccante e agrumi  
Pike, Gardesana sauce, crispy polenta and citrus fruits  
Hecht, Gardesana-Sauce, knusprige Polenta und Zitrusfrüchte

Allergens:1,4,7

Gnocchi di patate "handmade", salmerino fumè e speck  
Potato gnocchi "handmade", smoked char and speck  
Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi, geräucherter Saibling und Speck

Allergens:1,2,3,4,9,12

Calamari dorati, giardino croccante (mela verde, finocchio e erbe aromatiche),  
arance, salsa Tamari e cipolla di Tropea

Golden squid, crispy garden (green apple, fennel and aromatic herbs), oranges,  
Tamari sauce and Tropea onion

Gebackene Tintenfisch, Salat mit grüner Apfel, Fenchel und aromatische Kräuter,  
Orangen, Tamari-Soße und Tropea-Zwiebel

Allergens:1,6,9,12,14

Finocchio e Granny Smith  
Fennel and Granny Smith apple  
Fenchel und Granny Smith-Apfel

Allergens:12

Petto di Anatra, ketchup di albicocche, ristretto al timo e pak choi

Duck breast, apricot ketchup, thyme reduction and pak choi

Entenbrust, Aprikosenketchup, Thymianreduktion und Pak Choi

Allergens:7,9,12

Caffè...

Coffee...

Kaffee..

Allergens:1,3,6,7,8

75 EURO PP, bevande escluse/beverage excluded  
menu per l'intero tavolo/ menu for the entire table





# PERCORSI RIFLESSI DELL'ORTO

Entreè di benvenuto

Welcome entreè

Willkommen Entreè

Allergens :chiedere al nostro Staff/ ask our Staff

Crema di piselli, seppie tostate e olio alla menta

Cream of peas, toasted cuttlefish and mint oil

Erbsencreme, gerösteter Tintenfisch und Minzöl

Allergens:9,14

Soffice e croccante di patate "novelle" all'olio Garda DOP, uovo di gallina 60°,

salsa di erbe e pane tostato

Soft and crunchy potatoes with Garda DOP olive oil, chicken egg 60°,

herb sauce and toasted bread

Weiche und knusprige Kartoffeln mit Garda DOP-Olivenöl, Hühnerei 60°,

Kräutersauce und geröstetem Brot

Allergens:1,3,7

Bottoni di pasta fresca all'uovo, erbe e Monteveronese d.o.p. "inside out",

aceto di Modena e nocciole tostate

Homemade ravioli, herbs and Monteveronese cheese "inside out",

balsamic Vinegar and toasted hazelnuts

Hausgemacht-Ravioli, Kräuter, Monteveronese-Käse, Balsamessig u

nd geröstete Haselnüsse

Allergens:1,3,7,8,9,12

Tempura di Tofu agli agrumi, ortaggi, Curry

Tofu tempura, citrus fruit, vegetables, curry

Tofu Tempura, Zitrusfrüchte, Gemüse, Curry

Allergens:1,6,7,9

Bignè, nocciole e lamponi

Chou, hazelnuts and raspberries

Windbeutel, Haselnüsse und Himbeeren

Allergens:1,3,7,8

65 EURO PP, bevande escluse/beverage excluded  
menu per l'intero tavolo/ menu for the entire table





# ANTIPASTI

Battuta a punta di coltello di trota affumicata, acqua di pomodoro,  
cipolla marinata, misticanze, chili e olio al basilico  
Smoked trout tartare, tomato water, marinated onion, salad, chili and basil oil  
Geräucherter Forelle-Tartare, Tomatenwasser, marinierte Zwiebel, Salat, Chili  
und Basilikumöl  
Allergens:4,6  
€ 22,00

Tartare di Scottona Garronese veneta ai profumi orientali, crescione di ruscello,  
Ponzu, pane alle erbe e sale Maldon  
Scottona Garronese beef tartare with oriental aromas, watercress, Ponzu,  
herb bread and Maldon salt  
Scottona Garronese Rindtartar mit orientalischen Aromen, Brunnenkresse,  
Ponzu, Kräuterbrot und Maldon-Salz  
Allergens:1,6  
€ 21,00

Soffice e croccante di patate “novelle” all’olio Garda DOP, uovo di gallina 60°,  
salsa di erbe e pane tostato  
Soft and crunchy potatoes with Garda DOP olive oil, chicken egg 60°, herb sauce  
and toasted bread  
Weiche und knusprige Kartoffeln mit Garda DOP-Olivenöl, Hühnerei 60°,  
Kräutersauce und geröstetem Brot  
Allergens:1,3,7  
€ 18,00

Melanzana, uvetta, pinoli, datterino e pecorino  
Aubergine, raisins, pine nuts, tomatoes and pecorino cheese  
Aubergine, Rosinen, Pinienkerne, Tomaten und Pecorino-Käse  
Allergens:1,8,9  
€ 18,00





PRIMI  
PIATTI

Spaghettone "Felicetti", aglio nero Polesine, peperoncino,  
crudo di gambero rosso, lime e burrata  
Spaghettone "Felicetti", black garlic, chilli pepper, raw red prawns,  
lime and burrata  
Spaghettone "Felicetti", schwarzer Knoblauch, Chili, rote Garnelen,  
Limette und Burrata  
Allergens:1,2,7,9,12

€ 22,00

Gnocchi di patate "handmade", salmerino fumè e speck  
Potato gnocchi "handmade", smoked char and speck  
Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi, geräucherter Saibling und Speck  
Allergens:1,2,3,4,9,12

€ 22,00

Bottoni di pasta fresca all'uovo, erbette e Monteveronese d.o.p "inside out",  
aceto di Modena e nocciole tostate  
Homemade ravioli, herbs and Monteveronese d.o.p "inside out",  
Modena vinegar and toasted hazelnuts  
Hausgemacht-Ravioli, Kräuter, Monteveronese D.O.P.,  
Modena-essig und geröstete haselnüsse  
Allergens:1,3,7,8,9,12

€ 24,00

Crema di piselli, seppie tostate e olio alla menta  
Cream of peas, toasted cuttlefish and mint oil  
Erbsencreme, gerösteter Tintenfisch und Minzöl  
Allergens:9,14

€ 19,00





## SECONDI PIATTI

Costolette di Agnello ai profumi di rosmarino, piselli, caprino e jus alla menta  
Lamb chops with rosemary, peas, goat cheese and mint sauce  
Lammkoteletts mit Rosmarin, Erbsen, Ziegenkäse und Minzsauce  
Allergens:7

€ 30,00

Petto di Anatra, ketchup di albicocche, ristretto al timo e pak choi  
Duck breast, apricot ketchup, thyme reduction and pak choi  
Entenbrust, Aprikosenketchup, Thymianreduktion und Pak Choi  
Allergens:7,9,12

€ 28,00

Calamari dorati, giardino croccante (mela verde, finocchio ed erbette aromatiche), arance, salsa Tamari e cipolla di Tropea  
Golden squid, crispy garden (green apple, fennel and aromatic herbs), oranges, Tamari sauce and Tropea onion  
Gebackene Tintenfisch, knuspriger Garten (grüner Apfel, Fenchel und aromatische Kräuter), Orangen, Tamari-Soße und Tropea-Zwiebel  
Allergens:1,6,9,12,14

€ 28,00

Tempura di Tofu agli agrumi, ortaggi, Curry  
Tofu Tempura, citrus fruit, Vegetables, Curry  
Tofu Tempura, Zitrusfrüchte, Gemüse, Curry  
Allergens:1,6,7,9

€ 26,00



# ALLERGENI/ ALLERGENS

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato del Reg. UE n. 1169/2001 - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze".  
We wish to inform our guests that in foods and beverages prepared in this restaurant, could contain ingredients or adjuvants considered allergens.

- 1 cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)  
cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut)
- 2 crostacei e prodotti a base di crostacei  
crustaceans and products based on shellfish
- 3 uova e prodotti a base di uova  
eggs and egg products
- 4 pesce e prodotti a base di pesce  
fish and products based on fish
- 5 arachidi e prodotti a base di arachidi  
peanuts and peanut-based products
- 6 soia e prodotti a base di soia  
soy and soy-based products
- 7 latte e prodotti a base di latte  
milk and products made from milk
- 8 frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)  
nuts and their products (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil, pistachios, macadamia nuts)
- 9 sedano e prodotti a base di sedano  
celery and products based on celery
- 10 senape e prodotti a base di senape  
mustard and products containing mustard
- 11 semi di sesamo e prodotti a base di sesamo  
sesame seeds and products based on sesame
- 12 solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg  
sulphites at concentrations greater than 10mg/kg
- 13 lupini e prodotti a base di lupini  
lupins and products based on lupins
- 14 molluschi e prodotti a base di molluschi  
mollusks and products based on shellfish

\*In mancanza di reperibilità degli ingredienti, alcuni piatti potrebbero essere preparati con materie prime congelate o surgelate all'origine.

\* In the absence of availability of the ingredients, some dishes may be prepared with frozen or deep-frozen raw materials at the origin.