






ANTIPASTI

Sashimi di Coregone Marinato agli Agrumi ^{1,4,11}	14
Tris di Pesce Marinato con Bruschette ^{*1,4}	14
Gnocco Fritto con Veli di Mortadella ^{*1,7}	11
Tartare di Carne Salada con Mela Verde, Chips Croccanti, Salsa al Rafano ⁷	13
Hummus di Ceci con Tofu Grigliato ^{*6,11} 	10
Caprese Fior di Latte con Bruschetta ^{1,7} 	11

PRIMI PIATTI



Plin al Nero di Seppia con Ripieno di Salmone ^{*1,3,4,7,11}	16
Calamarata con Spada a Tocchetti, Pomodoro ed Olive Taggiasche ^{*1,3,4}	13
Risotto Pere e Taleggio ⁷ 	11
Tagliatelle al Caffé Pascucci con Ragù di Coniglio ^{*1,3,9}	13
Gnocchi Di Patate Alla Sorrentina ^{1,3,7,9} 	12
Zuppa Del Giorno ^{*9}	7

Tagliatelle alla Bolognese ^{*1,3,9}	11
Tortelli e Ravioli del Giorno ^{*1,3,7}	12
Spaghetti Carbonara ^{*1,3,7} o Amatriciana ^{*1,3,7,9}	9
Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino ^{*13} o Pomodoro ^{*8,13} 	8

SECONDI PIATTI

Trancio di Salmone Scozzese con Zucchine, Crumble di Frolla Salata e Salsa Yogurt ^{*1,3,4,7}	18
Cannolo di Gambero Rosso con Pasta Filo e Ricotta di Bufala su Crema di Zucchine e Menta ^{**1,2,3,7}	19
Gran Fritto Mare e Terra ^{**1,2,4,11,14}	19
Polipo alla Piastra su Crema di Carote, Zenzero e Mollica di Pane ^{**1,7,9,14}	18
L'Agnello, l'Orto e La Patata con Crema di Piselli, Broccolo Romano e Chips di Patate [*]	19
Grigliata Mista dall'Alpe (min 2 Persone) ^{*7}	16,5
Roastbeef di Manzo Cotto a Bassa Temperatura con Misticanza e Pomodorini.	14
Tagliata di Manzo su Rucola, Pomodorini e Mosto d'Uva Salentina [*]	19
Pescato del giorno e verdure alla griglie (coregone, trota, sarde) ^{*4}	16




PIATTI UNICI

Tagliata di Pollo con Riso Integrale e Fricandò di Verdure ed Insalatina Mista ^{**1,9}	14
Caserecce Integrali al Pesto con Fagiolini e Scaglie di Grana, Insalatina Mista ^{*1,3,7,8} 	12
Millefoglie di Sedano Rapa alla Mediterranea con Quinoa ed Insalata Mista ^{*1,6-9} 	12
Uova al Tegamino con Formaggio, Pancetta dell'Alpe e Patate Piastrate, Insalatina Mista ^{3,7}	11

DOLCI

Tarte di Frolla all'Arancia con Crema Pasticcera e Amarene ^{1-3,7}	8
Tortino al Cioccolato con Cuore Fondente, Gelato Fior Di Latte ^{*1,3,7}	8
Cheesecake ai Frutti Rossi ^{1-3,7}	8
Mezze Sfere di Fondente con Ricotta e Pere ^{1,3,7}	8
Millefoglie con Crema Chantilly, Salsa ai Frutti di Bosco o Caramello o Cioccolato ^{**1,3,7}	7
Tiramisù Espresso ^{1,3,7}	6
Zuppa Inglese ^{1,3,7}	7
Gelato Fatto In Casa Con il latte fresco e dell'Alpe del Garda. Vari gusti. ^{*6-7}	2,5

CONTORNI

Verdure Grigliate 	7
Insalata Mista 	6
Insalata Mediterranea 	6
Patatine Fritte ^{**} 	4,5



PIZZE BIANCHE

CARBONARA mozzarella, guanciale, in aggiunta dopo cottura salsa carbonara e pecorino ^{**1,3,7}	13
SALSICCIA E FRIARIELLI bordo ripieno di ricotta, crema di friarielli, mozzarella, salsiccia & friarielli ^{**1,7}	15
TARTUFATA mozzarella, crema di tartufo nero, funghi porcini, champignon, salsiccia dell'Alpe ^{**1,7}	15
ZOLA mozzarella, gorgonzola, salsiccia, mele ^{**1,7}	14
RUSTICA mozzarella, salsiccia, patate rosmarino ^{**1,7}	10
SALMONE mozzarella, pomodorini gialli, datterini, salmone marinato e basilico fresco ^{**1,4,7}	15

PIZZE ROSSE


PARMIGIANA pomodoro bio, in aggiunta dopo cottura crema fior di latte, mousse di melanzane, melanzana frita, pomodorini confit, basilico e cialda di parmigiano ^{**1,7} 	14
PARMENSE pomodoro bio, in aggiunta dopo cottura bocconcino fiordilatte intero e prosciutto crudo di Parma dop ^{**1,7}	15
MAIALONA pomodoro bio, mozzarella, cotto, wurstel, salsiccia e salame piccante ^{**1,7}	12
4 STAGIONI pomodoro bio, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi trifolati, olive nere ^{**1,7}	13
TONNO, CIPOLLA, POMODORINI pomodoro bio, mozzarella, tonno, cipolla, pomodorini ^{**1,4,7}	11
CALZONE mozzarella, prosciutto, funghi e pomodoro bio in copertura ^{**1,7}	11
REGINA MARGHERITA pomodoro bio, in aggiunta dopo cottura mozzarella fior di latte, pomodorini e basilico fresco ^{**1,7} 	10
VEGETARIANA pomodoro bio, mozzarella, verdure grigliate e pomodorini ^{**1,7} 	11
DIAVOLA pomodoro bio, mozzarella, salame piccante ^{**1,7}	9
NAPOLI pomodoro bio, olio evo, mozzarella, origano, acciughe, fior di capperi ^{**1,4,7}	9
MARINARA pomodoro bio, aglio, olio, origano ^{**1} 	6
MARGHERITA pomodoro bio, mozzarella ^{**1,7} 	7,5
DOPPIO IMPASTO	2,5
SENZA GLUTINE	2,5
VARIAZIONI	1-3

INSALATONE

VEGANA quinoa, lenticchie, pomodorini, porro, zucchine, carote, polpettine di soia, parmigiano vegano ^{*1,6,11} 	12
UNIVELA ceci, gamberi, rucola e salsa di soia e yogurt ^{**2,6,7}	13
OCTOPUS insalatina, pomodori, olive carote, finocchio, polpo grigliato ^{**14}	15,5
INSALATONNA tonno, insalata verde, radicchio, pomodori, carote ⁴	9
INSALAMINA salamina di tremosine, insalata verde, radicchio, pomodori, cipolla caramellata [*]	9
GRECA insalata, pomodori, cetrioli, cipolla, olive, feta greca e origano ⁷ 	10
NICOISE ALLA LIGURE insalata, aglio, pomodori, cetrioli, peperoni, cipolla, acciughe, tonno, uovo, patate, fagiolini ³⁻⁴	13
CAESAR SALAD insalata, pollo alla griglia, grana a scaglie, crostini, aglio, salsa worcester ^{**1,7}	10

BURGER E PANINI GOURMET

Panini freschi fatti dallo chef con le trebbie della Val di Ledro

ALPEN salamina di Tremosine, formaggio Stanga e cipolla alla griglia ^{*1,3,7-11}	12
CHICKEN tagliata di pollo, insalata verde, salsa bbq ^{**1,3,7-11}	10
BEEF Irish Angus burger e salsa bbq ^{**1,3,7-11}	13
FISH merluzzo impanato ^{*1,3,4,7-10-11}	10
VEGAN burger di verdure grigliate, maionese vegana alla barbabietola ^{*1,6-11} 	13
PANOZZO pane pizza con mortadella ed insalata oppure crudo e mozzarella oppure cotto e fontina oppure caprese ^{*1}	5

SEGUICI SU INSTAGRAM
@UNIVELASAILING



INTOLLERANZE ED ALLERGENI. SI PREGA DI AVVISARE IL PERSONALE DI SALA IN CASO SI FOSSE INTOLLERANTI A QUALSIASI ALIMENTO O DERIVATO. NEI NOSTRI PRODOTTI POSSONO ESSERE PRESENTI ALLERGENI, QUALI: **1.**CEREALI CONTENENTI GLUTINE: GRANO SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT. **2.** CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI. **3.** UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA. **4.** PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE. **5.** ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI. **6.**SOIA E PRODOTTI E PRODOTTI A BASE DI SOIA. **7.**LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE(INCLUSO LATTOSIO). **8.**FRUTTA A GUSCIO: MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI. **9.**SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO. **10.**SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE. **11.** SEMI E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO. **12.**ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI SUPERIORI A 10 MG/KG. **13.** LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI. **14.** MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI. INFORMIAMO I GENTILI CLIENTI CHE A TUTELA DELLA LORO SALUTE E PER MEGLIO CONSERVARE LE PROPRIETÀ ORGANOLETICHE DI ALCUNE PREPARAZIONI * ALCUNI ALIMENTI DEL MENÙ POTREBBERO ESSERE TRATTATI A -20°C COME PREVISTO NELLA NORMATIVA ** ALCUNI ALIMENTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE *** L'ACQUA SERVITA IN BROCCA È ACQUA POTABILE TRATTATA O ACQUA POTABILE TRATTATA E GASSATA COME DA ART.13 COMMA 5, DEL D.LGS N. 181 / 2003, COSTA €1,50 A BROCCA, MENTRE È DISPONIBILE A RICHIESTA ACQUA IN BOTTIGLIA LISCIA O GASSATA.