



Benvenuti sulle rive del Garda luogo d'incontro di genti, tradizioni, ottimi vini e grande ospitalità
*Con questa proposta vorremmo portarvi alla scoperta dei sapori del nostro territorio e della cucina italiana
abbinata all'internazionalità del Lago di Garda*

ORARI :
Light Lunch 12.30 – 17.30

La Preonda

· RISTORANTE ·



*Gentile Ospite,
le auguriamo una piacevole riscoperta di sapori della nostra tradizione che Nonna Cristina ci ha tramandato...
poi pero' abbiamo voluto valorizzare alcuni piatti con un pizzico di contemporaneità.
Speriamo di aver colto nel segno e di riuscire a soddisfare le sue aspettative...
Benvenuto al Ristorante La Preonda*

Famiglia Lonardelli



L'OLIO EXTRAVERGINE di OLIVA proviene dai nostri ulivi sulle colline di Bardolino



La PASTA è fatta in casa a mano da Antonio e Marino. In mancanza, la prepara artigianalmente la Bottega della Pasta di Caprino V.se



Il LIMONCELLO è prodotto per noi in Limone del Garda dalla limoncelleria Fra' Luca

Per poter assaporare al meglio i nostri prodotti consigliamo di non fumare o perlomeno di farlo a fine pasto.



*I numeri accanto alle portate indicano la presenza di allergeni . Nel dubbio consigliamo di chiedere l'elenco completo.
In caso di esaurimento del prodotto fresco possiamo far uso di congelato*

Insalatone

FASANELLA

Insalata mista verde, Carote, Pomodoro, Radicchio

INSALATA GRECA

Lattuga, Rucola, Formaggio Feta, Cipolla Rossa, Origano, Cetrioli, Olive nere,
Pomodori (1-4-7)

INSALATA NIZZARDA

Insalata mista verde, Rucola, Fave, Aglio, olive nere, uova sode, peperoni gialli,
Tonno, Basilico, Acciughe, Cetrioli, Cipollotto fresco, Pomodori
(1-4-7)

INSALATA PANTELLERIA

Insalata mista verde, Rucola, Patate novelle lessate, Capperi, Olive nere,
Pomodorini, Origano, Cipolla rossa, Basilico (1-4-7)

INSALATA ORA

Insalata misticanza, Pomodoro, Verdure grigliate di stagione
(1-4-7)

INSALATA PREONDA

Insalata mista verde, Carote, Radicchio, Pomodori cirio, olive, mozzarella di
bufala, scaglie di grana (1-4-7)

INSALATA DI ARANCE E FINOCCHI

Finocchi, Arance tarocco, basilico, cipolla rossa, olive (1-4-7)

CESTINO DI BUE

Misticanza, Rucola, Bresaola, Mousse di formaggi teneri
(3-1-7)

Le Prime Proposte

LASAGNE AL FORNO	(1-3-4)
PARMIGIANA DI MELANZANE	(1-2-3-9)
RAVIOLI AL BURRO E SALVIA CROCCANTE	(1-3-7)
GNOCCHI PREONDA	(7)
BIGOLI ALLE SARDE	(1-3-7)
SPAGHETTI ALLE VONGOLE	(1-3-4-14)
SPAGHETTI ALLA CARBONARA	(1-3-4-7)
TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE	(1-3-4-7)
MACCHERONCINI ALL'AMATRICIANA	(1-3-4-7)
TROFIE AL PESTO	(1-3-4-7)

Fried & Grilled

COTOLETTA CON PATATINE FRITTE	(1-3-7)
HAMBURGER CON PATATINE FRITTE	(1-7)
FRITTURA DI CALAMARI	(1-2-3-4)
TROTA ALLA GRIGLIA	(4)
INSALATA DI POLIPO TIEPIDO, SEDANO BIANCO, PATATE, POMODORO PACHINO	(4-9)

Pizza Time

MARINARA	(1-7)
MARGHERITA	
DIAVOLA	(7)
PROSCIUTTO E FUNGHI	(7)
TONNO E CIPOLLA	(1-3-7)
VEGETARIANA	(1-3-7)
AI 4 FORMAGGI	(1-3-7)

(ALTRE VARIANTI A RICHIESTA)

Bruschette

CLASSICA, Pomodoro ,origano olio aromatizzato	(1-3-7)
PANCETTA e FUNGHI	(1-3-7)
CRUDO DI PARMA E POMODORO	(1-3-7)
MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORO PACHINO, BASILICO	(1-3-7)
LARDO DI COLONNATA e CREMA DI FAGIOLI	(1-3-7)
GORGONZOLA e SPECK	(1-3-7)
TONNO, CIPOLLA e POMODORINI	(1-3-7)

Summer Time

PROSCIUTTO E MELONE	
CAPRESE di BUFALA D.O.P.	(3-7)
CARPACCIO DI MANZO rucola e grana	(3-7)
CARPACCIO DI MANZO olio limone rosmarino fresco	
CARPACCIO DI MARE (POLIPO, SPADA e TONNO)	(1-3-7)

Per finire in dolcezza

TIRAMISU CLASSICO	(1-3-7)
SALAME AL CIOCCOLATO	(1-3-8)
CREME CAMEL	(3-7)
GELATO ARTIGIANALE AL PISTACCHIO E OLIO DI OLIVA	(1-3-7)
MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA	(1-3-7)
MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA e GELATO	(1-3-7)
FRAGOLE e GELATO	

Caffetteria :

Espresso	Limoncello del Garda
Cappuccino	Crema di Limoncello del Garda
Ginseng	

