



MENÙ

MY BEACH



PICCOLA GARDIOLA

CAFFETTERIA

CAFETERIA

MY BEACH

PICCOLA GARDIOLA





Caffè / Espresso coffee	€ 1,10
Caffè decaffeinato / Decaffeinated coffee	€ 1,50
Caffè macchiato(^)7 / Espresso coffee with milk	€ 1,10
Caffè corretto / Espresso coffee with spirit	€ 1,80
Caffè shakerato / Shaken coffee	€ 3,00
Caffè shakerato corretto / Shaken coffee with spirit	€ 4,00
Caffè marocchino(^)7 / Mochaccino	€ 2,00
Caffè marocchino decaffeinato(^)7 / Decaffeinated mochaccino	€ 2,30
Caffè americano / Black coffee	€ 2,00
Caffè doppio / Double espresso coffee	€ 2,20
Ginseng	€ 1,80
Orzo in tazza piccola(^)1 / Barley coffee small	€ 1,50
Orzo in tazza grande(^)1 / Barley coffee big	€ 1,80
Cappuccino(^)7 / Cappuccino	€ 2,00
Cappuccino decaffeinato(^)7 / Decaffeinated cappuccino	€ 2,20
Bicchiere di latte(^)7 / Glass of milk	€ 1,50
Latte macchiato(^)7	€ 2,50
Tè caldo, tisana, camomilla / Hot tea, infusion, chamomile tea	€ 2,00
Spremuta / Fresh juice	€ 3,80
Succo di frutta / Fruit juice	€ 3,00
Acqua minerale 1/2 L / Mineral water 1/2 L	€ 1,50
Acqua minerale 1L / Mineral water 1 L	€ 2,50
Acqua e menta / Water and mint syrup	€ 2,00
Coca cola, coca zero, sprite, fanta, lemonsoda, tè, tonica, cedrata	€ 3,00
 Granite(^)1-7 / Slush (Kiwi, fragola/strawberry, orzata/orgeat, menta/mint, limone/lemon, melone/melon, passion fruit, cocco/coconut)	 € 2,50
 Centrifughe / Extracted juice:	 € 7,00
ENERGY Arancia, carota, zenzero, mela / orange, carrot, ginger, apple	
TONIC Arancia, finocchio, menta / orange, fennel, mint	
DETOX Melone, zenzero, lime / melon, ginger, lime	
 Croissant **	 € 1,40

COLAZIONI
BREAKFAST

MY BEACH

PICCOLA GARDIOLA



MENÙ CLASSICA

/ CLASSIC MENU

€ 6,00

Caffè o cappuccino(^)7 / Espresso coffee or cappuccino
+ Brioches** / Croissant
+ Acqua / Water

MENÙ BENESSERE

/ WELLNESS MENU

€ 8,00

Caffè o cappuccino(^)7 / Espresso coffee or cappuccino
+ Brioches** / Croissant
+ Spremuta di arancia o Aquavitamin o succo di frutta
/ Fresh orange juice or Aquavitamin or Fruit juice

MENÙ GARDIOLA (^)1-3-4

/ GARDIOLA MENU

€ 12,00

Pane / Bread
Salmone o prosciutto cotto / Salmon or ham
Uovo sodo / Hard-boiled eggs
Caffè o cappuccino / Espresso coffee or cappuccino

MINI CARTE BREAKFAST

Toast (^)1-7 € 4,00
Würstel / Frankfurter € 6,00
Fetta di torta del giorno(^)1-7 / Cake of the day' slice € 4,00
Frutta fresca / Fresh fruit € 4,00

FRITTATE 180g / omelettes
Classica(^)3 / Classic € 5,00
Prosciutto e formaggio**(^)3 / Ham and cheese € 6,00

PANCAKES 3pz ** / 3 pieces
Nutella € 4,50
Frutti di bosco / Wild berries € 4,50

WAFFLES**
Nutella € 3,00



DRINKS

DRINKS

MY BEACH

PICCOLA GARDIOLA



ALCOLICI / ALCOHOLIC

Aperol spritz	prosecco, aperol, soda / <i>prosecco, aperol, soda water</i>	€ 6,00
Spritz bianco	prosecco, sciroppo di fiori di sambuco / <i>prosecco, eldersflowers syrup</i>	€ 6,00
Aperol cedrata	aperol, cedrata	€ 6,00
Aperol lemon	aperol, lemon soda	€ 6,00
Aperol fanta	aperol, fanta	€ 6,00
Campari spritz	prosecco, campari, soda / <i>prosecco, campari, soda water</i>	€ 6,00
Negroni	gin, campari, martini rosso / <i>gin, campari, red martini</i>	€ 7,00
Negroni sbagliato	prosecco, campari, martini rosso / <i>prosecco, campari, red martini</i>	€ 7,00
Americano	campari, martini rosso, tonica / <i>campari, red martini, tonic water</i>	€ 7,00
Campari orange	campari, succo d'arancia / <i>campari, orange juice</i>	€ 7,00
Campari soda	campari, soda / <i>campari, soda water</i>	€ 3,50
Martini rosso o bianco	<i>red or white martini</i>	€ 3,50
Bollicine Ca' Maiol(^)12	/ <i>Sparkling white wine</i>	€ 4,00
Bollicine Franciacorta(^)12	/ <i>Sparkling Franciacorta wine</i>	€ 6,00
Bicchiere Lugana Ca' Maiol(^)12	/ <i>Glass of white wine</i>	€ 4,00
Bicchiere Giome Ca' Maiol(^)12	/ <i>Glass of red wine</i>	€ 4,00
Bicchiere Vermentino di Sardegna(^)12	/ <i>Glass of white sardinian wine</i>	€ 4,00
Bicchiere Cannonau di Sardegna(^)12	/ <i>Glass of red sardinian wine</i>	€ 4,00
Bicchiere di Charetto Ca' Maiol(^)12	/ <i>Glass of rosè wine</i>	€ 4,00

ANALCOLICI / ALCOHOL FREE

Analcolico Piccola Gardiola	/ <i>Piccola Gardiola cocktail</i>	€ 3,50
Crodino, San Bitter		€ 3,50
San Bitter e succo d'arancia	/ <i>San Bitter, orange juice</i>	€ 3,50

BIRRE / BEERS

Birra artigianale San Felice del Benaco 66 cl	€ 9,00
--	--------

ROSSELLA(^)1 ("Il suo aroma è quello degli orzi, tostati a vari gradi e poi miscelati, il colore è quello del focolare, il grado alcolico di un buon tepore ma non spossante, restando il boccale di agilissima beva").

ALLE ERBE(^)1 ("In primavera si esce nuovamente ad odorare l'aria aperta; i fiori le erbe gli arbusti tutti: profumano, come una felice ricorrenza. E così profuma la nostra Birra delle Erbe, cucinata con cose raccolte nei monti e sulle colline attorno al lago, mentre ci risvegliamo dal placido e sedentario inverno").

BIRRE IN BOTTIGLIA / bottles

Corona 35,5 cl (^)1	€ 4,00
Heineken 33 cl (^)1	€ 4,00
Beck's 33 cl (^)1	€ 4,00
Birra Moretti 33 cl (^)1	€ 4,00
Weiß Erdinger 50 cl (^)1	€ 6,00

BIRRE ALLA SPINA / draft beers

Augustiner Hell 40 cl (^)1	€ 6,00
Augustiner Hell 20 cl (^)1	€ 3,50
Leffe Rouge 50 cl (^)1	€ 6,00
Leffe Rouge 25 cl (^)1	€ 3,50

COCKTAILS COCKTAILS



MY BEACH

PICCOLA GARDIOLA

ALCOLICI / ALCOHOLIC

Gin Lemon

€ 7,00

Vodka Lemon

Gin Tonic

Margarita tequila, triple sec, succo di limon

/ tequila, triple sec, lemon juice

Piña colada(^)**1-7** rum bianco, cocco, succo d'ananas

/ rum, coconut, pineapple juice

Sex on the beach(^)**1** vodka, vodka alla pesca, succo d'arancia, sciroppo al mirtillo

/ vodka, peach vodka, orange juice, cranberry syrup

Long island vodka, rum bianco, triple sec, gin, succo di limone, cola

/ vodka, rum, triple sec, gin, lemon juice, coke

Cosmopolitan(^)**1** vodka, triple sec, sciroppo di mirtillo

/ vodka, triple sec, cranberry syrup

Apple rush vodka, rum scuro, succo di mela, tonica

/ vodka, rum scuro, apple juice, tonic water

Moscow mule vodka, lime, ginger beer

Gin Tonic Smocked with Tanqueray, Hendrick's or Bombay

€ 10,00

aromatizzato con rosmarino e bacche di pepe rosa

/ flavored with rosemary and pink pepper berries

PESTATI / FROZEN DRINKS

Mojito

€ 8,00

rum bianco, zucchero di canna, lime, menta, seltz / white rum, lime, row sugar, mint, selz

Mojito zen

rum, lime, zucchero di canna, zenzero / rum, lime, row sugar, ginger

Caipirinha

cachaca, lime, zucchero di canna / cachaca, lime, row sugar

Caipiroska

vodka, lime, zucchero di canna / vodka, lime, row sugar

ANALCOLICI / ALCOHOL FREE

Virgin mojito

€ 5,00

lime, zucchero, menta, seltz / lime, sugar, mint, seltz

Virgin piña colada(^)**1-7**

cocco, succo d'ananas / coconut, pineapple juice

Zenly7

lime, arancia, zenzero, zucchero, sprite / lime, orange, ginger, sugar, sprite

AFTER DINNER
&WINE

MY BEACH

PICCOLA GARDIOLA





AFTER DINNER

Vodka, vodka alla pesca / Vodka, peach vodka	€ 4,00
Limoncello	€ 4,00
Sambuca Molinari	€ 4,00
Baileys	€ 4,00
Branca Menta	€ 4,00
Grappa Luigi Francoli	€ 4,00
Grappa Barrique	€ 5,00
Amaro Montenegro	€ 4,00
Amaro Ramazzotti	€ 4,00
China Martini	€ 4,00
Vecchia Romagna	€ 4,00
Rum Pampero	€ 4,00
Zacapa 23 anni	€ 9,00

BOTTIGLIE / BOTTLES

Chiaretto(^)12	€ 18,00
Lugana(^)12	€ 18,00
Giome(^)12	€ 18,00
Bollicine Ca' Maiol(^)12	€ 20,00
Franciacorta(^)12	€ 30,00
Vermentino di Sardegna(^)12	€ 18,00
<i>vino di nostra produzione / wine of our production</i>	
Cannonau di Sardegna(^)12	€ 18,00
<i>vino di nostra produzione / wine of our production</i>	

I NOSTRI PIATTI
OUR DISHES



PICCOLA GARDIOLA





I NOSTRI PRIMI / OUR FIRST COURSES

Risotto carnaroli alla zucca napoletana e salamella mantovana mantecato con provola e olio del garda (^)7-9 € 11,00

Carnaroli risotto with Neapolitan pumpkin and Mantuan salamella creamed with provolone and Garda oil

Risotto carnaroli al radicchio mantecato con provola affumicata e olio del Garda (^)7-9 € 11,00

Carnaroli risotto with red radish creamed with smoked provola and Garda oil

Spaghetti al pomodoro(^)1** € 7,00

Spaghetti with tomato sauce

Penne all'arrabbiata(^)1** € 7,00

Penne with arrabbiata sauce

Vellutata di zucca napoletana e crostini dorati € 7,00

Pumpkin cream with golden croutons

I NOSTRI PIATTI / OUR DISHES

Tartare di Garronese veneta (^)10 € 14,00

Venetian Garronese Tartare (raw meat)

Fritto di totani (^)1-2-4-5-11-14** € 15,00

Fried flying squids

Cotoletta di pollo in panura croccante (^)1-3-5** € 7,00

Chicken cutlet

Medaglione di fassona piemontese 150gr e misticanza di verdure (^)7-3** € 8,00

Medallion of Piedmontese Fassona 150 gr and mixed vegetables

I CONTORNI / SIDE DISHES

Patatine Dippers (^)5-11** € 5,00

Dippers Fries

Insalata mista (^)1 € 5,00

Mix di insalata e mais / *Salad mix and corn*

Cipolle agrodolci € 5,00

Sweet and sour onions



PINSA ROMANA / ROMAN PINSA

Margherita** (^)1-6-7

Pomodoro, mozzarella, basilico e olio
/ *Tomatoe sauce, mozzarella, basil and olive oil.*

€ 8,00

Crudo** (^)1-6-7

Pomodoro, mozzarella, crudo, basilico
e olio d'oliva di nostra produzione
/ *Tomatoe sauce, mozzarella, raw ham, basil
and olive oil of our production.*

€ 10,00

Salmone norvegese** (^)1-4-6-7-8

Mozzarella, salmone affumicato, crema al pistacchio,
pomodorini ciliegino e olio d'oliva di nostra produzione
/ *Mozzarella, smoked salmon, pistachio cream,
cherry tomatoes and olive oil of our production.*

€ 12,00

Gardiola** (^)1-5-6-7-8

Würstel "lo scaligero" di Garronese veneta,
scamorza affumicata, patate basilico, crema al pistacchio
e olio d'oliva di nostra produzione
/ *Frankfurter "Lo Scaligero" from Venetian Garronese,
smoked scamorza cheese, potatoes, basil, pistachio cream
and olive oil of our production*

€ 12,00

Zucca e salamella** (^)1-5-6-7-8

Zucca, mozzarella, salamella mantovana,
pistacchio e salsa al formaggio
/ *Pumpkin, mozzarella, Mantuan salami,
pistachio and cheese sauce*

€ 12,00

COCCOLA DOPO PASTO / CUDDLE AFTER MEAL

Frutta fresca di stagione

/ *Fresh fruit of the season*
(chiedere allo staff per allergie o intolleranze)
/ *ask the staff for allergies or intolerances*

€ 4,00

Torte (^)1-3

/ *Cakes*

€ 3,00

PANINI
SANWICHES

MY BEACH

PICCOLA GARDIOLA





I NOSTRI PANINI / OUR SANDWICHES

Crudo al profumo di tartufo(^)1-5-7-15**

€ 7,00

Prosciutto crudo, mozzarella di bufala casertana DOP, crema e olio al tartufo.

/ Raw ham, buffalo mozzarella from Caserta DOP, cream and truffle oil.

Bufala casertana(^)1-7-10**

€ 7,00

Mozzarella di bufala casertana DOP, melanzane e zucchine grigliate e marinate con la menta selvatica, pomodorini e salsa di senape all'antica.

/ Buffalo mozzarella from Caserta DOP, grilled and marinated aubergines and zucchini with wild mint, cherry tomatoes and old-fashioned mustard sauce.

Hot dog(^)1-3-5-7-10**

€ 8,00

Würstel "lo scaligero" di Garronese veneta, cipolla rossa e maionese, servito con patate Dippers.

/ Frankfurter "Lo Scaligero" from Venetian Garronese, red onion and mayonnaise, Dippers fries on the side.

Comfort Burger(^)1-3-5-7-8-11**

€ 12,00

Hamburger di Fassona piemontese a filiera corta 150 gr, formaggio, insalatina, pancetta "Senfter" affumicata e stagionata, cipolle in agrodolce "home made", pomodori di stagione, maionese, olio d'oliva del Garda, servito con patate Dippers.

/ Short chain Fassona Piemontese burger, cheese, salad, smoked and seasoned "Senfter" bacon, sweet and sour "home made" onions, seasonal tomatoes, mayonese, Garda olive oil, Dippers fries on the side.



Chicken Burger(^)1-3-5-7-8-11**

€ 10,00

Cotoletta di pollo, insalatina, mayonese al lime, servito con patate Dippers.

/ Chicken cutlet, salad, lime mayonnaise, Dippers fries on the side.



ALLERGENI

ALLERGENS

ALLERGENI

(^) allergene

(*) alimenti anche stagionali acquistati freschi, lavorati e surgelati con abbattitore

(**) alimento acquistato surgelato all'origine

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011.:

- 1 - Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati
- 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 a base di soia
- 7 - Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8 - Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro derivati.
- 9 - Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 - Senape e prodotti a base di senape
- 11 - Sesamo e prodotti a base di sesamo
- 12 - Anidride solforosa e solfiti di concentrazioni superiori a 10 mg/kg
- 13 - Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.

Tutte le materie prime possono cambiare in base alla stagione.

ALLERGENS

(^) allergens

* foods brought fresh, processed and frozen

** frozen foods purchased

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 "substances or products causing allergies or intollerances":

- 1 - Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye barley, oat, emmer, kamut, their derivate strains and byproducts
- 2 - Crustaceans and product based on shellfish
- 3 - Eggs and by-products
- 4 - Fish and products based on fish
- 5 - Peanuts and peanud-based products
- 6 - Soy and soy-based products
- 7 - Milk and dairy products (lactose included)
- 8 - Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products
- 9 - Celery and products based on celery
- 10 - Mustard and mustard-based products
- 11 - Sesame and sesame based products
- 12 - Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg
- 13 - Lupins and lupin based products
- 14 - Molluscs and product based on molluscs

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided by the staff in service and you can consult the relevant documentation that will be given on request.

All the kitchen raw materials can change according to the season.



PICCOLA GARDIOLA



HAPPY HOUR

Tutti i giorni dalle 11 alle 20.00

Prezzo fisso 9,00 € (esclusi soft drink)

Every day from 11am to 8pm.

Fixed Price € 9.00 (soft drinks excluded)



MY BEACH



PICCOLA GARDIOLA

Concept Village
Piccola Gardiola

Via Gardiola, 36
25010 San Felice del Benaco
(BS)

Tel. +39 0365 559240
www.campinglagardiola.com