



MENÙ



PICCOLA GARDIOLA



Aperitivo

HAPPY HOUR

Tutti i giorni: dalle 11.00 alle 12.30
dalle 18.00 alle 19.30

Prezzo fisso € 9,00 (esclusi soft drink)

*Every day: from 11am to 12.30pm
from 6pm to 7.30pm*

Fixed Price € 9,00 (soft drinks excluded)



COLAZIONI BREAKFAST



COLAZIONI Breakfast

TOAST ^(^) 1-7	€ 4,00
CHEESECAKE ^(^) 1-3	€ 4,00
FRUTTA FRESCA <i>/ Fresh Fruit</i>	€ 4,00
OMELETTE ^(^) 3 <i>Classica / Classic</i>	€ 5,00
PANCAKES 3PZ. / 3 PIECES Nutella Frutti Di Bosco / <i>Wild Berries</i>	€ 5,00
WAFFLES Nutella Frutti Di Bosco / <i>Wild Berries</i>	€ 4,00
CROISSANT	€ 1,50

APERTURA COLAZIONI Breakfast time

8.00 am – 11.30 am

CAFFETTERIA



CAFFETTERIA Cafeteria

CAFFÈ <i>Espresso coffee</i>	€ 1,20
CAFFÈ DECAFFEINATO <i>Decaffeinated coffee</i>	€ 1,50
CAFFÈ MACCHIATO ^(A) 7 <i>Espresso coffee with milk</i>	€ 1,20
CAFFÈ CORRETTO <i>Coffee with spirit</i>	€ 1,80
CAFFÈ SHAKERATO <i>Shaken coffee</i>	€ 3,00
CAFFÈ AMERICANO <i>Black coffee</i>	€ 2,00
CAFFÈ DOPPIO <i>Double espresso coffee</i>	€ 2,40
GINSENG	€ 1,80
ORZO IN TAZZA PICCOLA ^(A) 1 <i>Barley coffee small</i>	€ 1,50
ORZO IN TAZZA GRANDE ^(A) 1 <i>Barley coffee big</i>	€ 1,80
CAPPUCCINO ^(A) 7	€ 2,00
CAPPUCCINO DECA ^(A) 7 <i>Decaffeinated cappuccino</i>	€ 2,20
LATTE MACCHIATO ^(A) 7 <i>Latte</i>	€ 2,50
TÈ CALDO <i>Hot tea</i>	€ 2,00
SPREMUTA <i>Fresh juice</i>	€ 4,00
SUCCHI DI FRUTTA <i>Fruit juice</i>	€ 3,00

CENTRIFUGHE Extracted juice

ENERGY	€ 6,00
Arancia, Carota, Zenzero, Mela / Orange, Carrot, Ginger, Apple	
TONIC	€ 6,00
Arancia, Finocchio, Menta / Orange, Fennel, Mint	
DETOX	€ 6,00
Melone, Zenzero, Lime / Melon, Ginger, Lime	

COCKTAIL



COCKTAIL

MALIBÙ PALOMA Liquore al Cocco, Lime, Soda al Pompelmo <i>/ Coconut Liqueur, Lime, Grapefruit Soda</i>	€ 7,50
ROSE'S NEGRONI Liquore di rosa, Campari, Vermouth <i>/ Rose's Liqueur, Campari, Vermouth</i>	€ 9,00
PICCOLA GARDIOLA Liquore alla Banana, Lime, Coca Cola <i>/ Banana Liqueur, Lime, Coca Cola</i>	€ 7,00
WHITE SPRITZ Prosecco, Biancosarti, Soda <i>/ Prosecco, Biancosarti, Soda Water</i>	€ 6,00
GIN & TONIC Gin, Acqua Tonica <i>/ Gin, Tonic Water</i>	€ 9,00
PASSOA DANCE Vodka, Liquore al Frutto della Passione, Limone, Soda al Pompelmo <i>/ Vodka, Passion Fruit Liqueur, Lemon, Grapefruit Soda</i>	€ 8,00

COCKTAIL



I CLASSICI The Classics

LONG ISLAND	€ 7,00
Vodka, Rum Bianco, Triple Sec, Gin, Succo di limone, Sciroppo di zucchero, Coca Cola <i>/ Vodka, Rum, Triple Sec, Gin, Lemon juice, Sugar syrup, Coke</i>	
NEGRONI	€ 7,50
Gin, Campari, Vermouth	
HUGO	€ 6,00
Prosecco, Sciroppo fiori di Sambuco, Soda, Menta <i>/ Prosecco, Elderflower syrup, Soda, Mint</i>	
AMERICANO	€ 7,00
Campari, Vermouth, Soda <i>/ Campari, Vermouth, Soda Water</i>	
MOJITO	€ 8,00
Rum, Lime, Menta, Zucchero liquido, Soda <i>/ Rum, Lime, Mint, Sugar syrup, Soda</i>	
SPRITZ APEROL / CAMPARI	€ 6,00
Aperol o Campari, Prosecco, Soda <i>/ Aperol or Campari, Prosecco, Soda Water</i>	
MOSCOW MULE	€ 7,50
Vodka, Lime, Ginger beer	
PALOMA	€ 7,00
Tequila, Lime, Soda pompelmo <i>/ Tequila, Lime, Grapefruit Soda</i>	
SEX ON THE BEACH ^(A)	€ 7,50
Vodka, Liquore pesca, Succo d'arancia, Cranberry <i>/ Vodka, Peach Liqueur, Orange Juice, Cranberry</i>	
CUBA LIBRE	€ 7,00
Rum, Lime, Coca Cola <i>/ Rum, Lime, Coke</i>	

COCKTAIL



GLI SPECIALI Special cocktails

SUPER ITALIAN FLAG

€ 10,00

Sciroppo melagrana, Limone, Zuccherio liquido, Lemon Soda
Vodka, Rum, Assenzio, Liquore crema alla menta

*/ Pomegranate syrup, Lemon, Sugar syrup, Lemon Soda
Vodka, Rum, Absinthe, Mint cream liqueur*

ROSÈ ROYALE

€ 10,00

Triple Sec, Liquore pompelmo rosa, Vino Rosè, Prosecco

/ Triple Sec, Grapefruit liqueur, Rosé Wine, Prosecco

ROUND HILL

€ 10,00

Rum, Liquore Pesca di Vigna, Aperol, Lime, Zuccherio liquido

/ Rum, Pesca di Vigna Liqueur, Aperol, Lime, Sugar syrup

MOCKTAIL

VIRGIN MOJITO

€ 6,00

Lime, Sciroppo, Menta, Ginger Ale

/ Lime, Syrup, Mint, Ginger Ale

STRAWBERRY LEMON

€ 6,00

Polpa di fragole, Lemon Soda

/ Strawberry pulp, Lemon Soda

NON-ALCOHOLIC SPRITZ

€ 5,50

Succo d'Arancia, Crodino, Acqua Tonica

/ Orange Juice, Crodino, Tonic Water

DRINKS



BIRRE IN BOTTIGLIA Bottled beers

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
ICHNUSA NON FILTRATA 50 CL ^(^) 1	€ 6,00
ICHNUSA NON FILTRATA 20 CL ^(^) 1	€ 3,50

SOFT DRINKS

ACQUA MINERALE 0,5L <i>Mineral Water 0,5L</i>	€ 1,50
ACQUA MINERALE 1,5L <i>Mineral Water 1,5L</i>	€ 3,00
ACQUA E MENTA <i>Water and Mint syrup</i>	€ 2,00
COCA COLA, COCA ZERO, SPRITE FANTA, LEMON SODA, TÈ, TONICA, CEDRATA	€ 3,00

I NOSTRI PIATTI OUR DISHES



I NOSTRI PIATTI our dishes

RISOTTO AL RADICCHIO E CACIOCAVALLO** (A)1-7 <i>/ Risotto with Radicchio and Caciocavallo cheese</i>	€ 9,00
MEZZE PENNE ALL'ARRABBIATA** (A)1-7 <i>/ Short Pasta (mezze penne) with spicy sauce</i>	€ 7,00
PENNETTE AL POMODORO E BASILICO** (A)1-7 <i>/ Short Pasta (pennette) with tomatoes sauce and basil</i>	€ 7,00
MEDAGLIONE DI FASSONA PIEMONTESE 150GR. E MISTICANZA DI VERDURE** (A)3-7 <i>/ Beef (fassona piemontese) Round Fillet 150 gr with mixed vegetables</i>	€ 8,00
FRITTO DI MARE** (A)1-2-4-5-11 <i>/ Fried seafood</i>	€ 18,00
PATATINE CRISPERS** (A)1-5-11 <i>/ Fried potatoes</i>	€ 5,00

PINSE

MARGHERITA** (A)1-3-6-7 Pomodoro, mozzarella, formaggio, basilico e olio <i>/ Tomatoes, mozzarella, cheese, basil and Garda olive oil</i>	€ 8,00
PARMA** (A)1-3-6-7 Pomodoro, mozzarella, crudo, basilico e olio <i>/ Tomatoes, mozzarella, raw ham, basil and Garda olive oil</i>	€ 10,00
SALMONE** (A)1-4-6-7-8 Mozzarella, salmone affumicato, pesto di pistacchio, pomodorini <i>/ Mozzarella, smoked salmon, pistachio pesto, cherry tomatoes</i>	€ 12,00
PISTACCHIO** (A)1-3-6-7-8 Mozzarella, mortadella, granella e pesto di pistacchio <i>/ Mozzarella, mortadella, pistachio grains and pistachio pesto</i>	€ 12,00

PIATTI FREDDI COLD DISHES



PIATTI FREDDI Cold dishes

TARTARE DI GARRONESE VENETA ^(^) 8-10	€ 14,00
<i>/ Beef tartare (Garronese Veneta)</i>	
TARTARE DI SALMONE* E AVOCADO ^(^) 4-8-10	€ 16,00
<i>/ Salmon tartare with Avocado</i>	
INSALATA ENERGIZZANTE ^(^) 1-4-7-9	€ 12,00
Insalata mista, salmone affumicato, olive nere, cetriolo, pomodorini, crostini di pane, salsa guacamole nella sua ciotola	
<i>/ Mixed salad, smoked salmon, black olives, cucumber, cherry tomatoes, croutons, guacamole sauce in a bowl</i>	
INSALATA DEL MEDITERRANEO ^(^) 3-7	€ 12,00
Insalata mista, petto di pollo, olive nere, uovo sodo, pomodorini, mais e salsa Caesar	
<i>/ Mixed salad, chicken breast, black olives, boiled egg, tomatoes, corn and Caesar sauce</i>	
INSALATA MISTA	€ 6,00
Mix di insalata	
<i>/ Mix salad</i>	
CAPRESE ^(^) 7	€ 9,00
Pomodoro maturo, mozzarella, basilico e olio del Garda.	
<i>/ Ripe tomato, mozzarella, basil and Garda oil</i>	
PARMA E MELONE	€ 10,00
<i>/ Parma and melon</i>	

PANINI SANDWICHES



I NOSTRI PANINI Our sandwiches

PUCCIA** (A)1-5-7

€ 8,00

Prosciutto crudo di Parma riserva stagionato 24 mesi, insalata, mozzarella di bufala casertana DOP, crema e olio al tartufo

/ Parma raw ham reserve aged 24 months, green salad, buffalo mozzarella from Caserta DOP, cream and truffle oil

FOCACCIA AI CEREALI** (A)1-3-7

€ 9,00

con burratina, pomodorini e zucchine arrostate

/ Cereal focaccia with Burrata, cherry tomatoes and roasted courgettes

PANINI SPECIALI Special sandwiches & chips COMPRENSIVI DI PATATINE

GARDIOLA BURGER** (A)1-5-7-8-11

€ 15,00

Hamburger di Garronese Veneta a filiera corta, fontina, insalatina, pancetta "Senfter" affumicata e stagionata, cipolle in agrodolce, pomodoro cuore, maionese e olio d'oliva del Garda, patate rustiche d'accompagnamento

/ High quality beef (Garronese Veneta) burger, fontina cheese, green salad, smoked seasoned bacon, sweet and sour onions, tomatoes, mayonnaise, Garda olive oil, and rustic potatoes

HOT DOG** (A)1-3-5-7-10-11

€ 8,00

Wurstel, maionese e crauti

/ Wurstel, mayonnaise and crauti cabbage

BLACK BURGER** (A)1-3-5-7-8-11

€ 16,00

Panino al carbone vegetale, tartare di salmone, burrata, pistacchio, avocado

/ Vegetable charcoal sandwich, salmon tartare, burrata, pistachio, avocado

DOLCI
DESSERT



COCCOLA DOPO PASTO After-meal treats

FRUTTA FRESCA AL BOCCONE

€ 4,00

(chiedere allo staff per allergie o intolleranze)

/ Fresh Fruits pieces (ask the staff for allergies or intolerances)

CHEESECAKE ^(^)1-3

€ 4,00

LE NOSTRE COPPE DI GELATO Ice cream cups

COPPA CON GELATO 4 PALLINE E FRUTTA FRESCA DI STAGIONE ^(^)7

€ 6,00

/ Cup with 4 scoops ice cream and fresh seasonal fruit

COPPA CON GELATO 4 PALLINE E PANNA FRESCA ^(^)7

€ 5,00

/ Cup with 4 scoops ice cream and fresh cream

COPPA CON GELATO 4 PALLINE, FRUTTA FRESCA E PANNA MONTATA ^(^)7

€ 8,00

/ Ice cream cup with 4 fruit balls and fresh cream



*su
prenotazione*

ON
RESERVATION

- **Pesce (2 giorni feriali prima)**
Fish (2 working days before)
- **Paella (min. 4 persone)** **€ 25,00 a persona**
Paella (min. 4 people) € 25,00 per person



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: 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 su richiesta.

ALLERGENS

(^) allergens

* foods bought 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 intellerances”:

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 peanut-based products
6. Soy and soy-based products
7. Milk and dairy products (lactose included)
8. Fruits in shell, i.e. almonds, pistachios, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products
9. Celery and products based on celery
10. Mustard and mustard-based products
11. 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.



Concept Village
Piccola Gardiola

Via Gardiola, 36
San Felice del Benaco (BS)

Tel. +39 0365 559240
www.campinglagardiola.com