

*la carta del***TUSCANY & TEMPORARY
RESTAURANT***~ Sapori d'Estate ~*

SOLFERINO — LAGO DI GARDA — STAGIONE 2026



ANTIPASTI D'ESTATE



Mini Catalana di gamberoni	€ 14,00
<i>porzione antipasto: 3 gamberoni cotti, pomodorini ciliegino, cipolla rossa di Tropea, pesca gialla, finocchi, salsa catalana</i>	
Panzanella estiva toscana	€ 10,00
<i>pane casereccio toscano raffermo, pomodori cuore di bue, cetrioli, cipolla rossa, basilico, olio EVO, aceto rosso</i>	
Coccoli, prosciutto e stracchino	€ 12,00
<i>coccoli di pane fritti caldi, prosciutto toscano, stracchino fresco</i>	
Pomodoro, mozzarella di bufala e basilico	€ 13,00
<i>pomodoro cuore di bue, mozzarella di bufala campana DOP, basilico fresco, olio EVO, sale Maldon</i>	
Fiori fritti con acciughe e mozzarella	€ 10,00
<i>fiori di zucca in pastella dorata, cuore di mozzarella fiordilatte e acciughe del Cantabrico</i>	



PRIMI PIATTI D'ESTATE



Pappa al pomodoro	€ 10,00
<i>pane toscano, pomodoro fresco, aglio, basilico, olio EVO · la tradizione contadina</i>	
Tortelli di zucca dello chef	€ 15,50
<i>tortelli di zucca mantovana con amaretti e mostarda, su fondo di crema cacio e pepe</i>	
Pasta alla colatura di alici	€ 16,50
<i>spaghetti, colatura di alici di Cetara DOP, pomodorini ciliegino, pangrattato tostato, aglio, peperoncino, prezzemolo</i>	
Spaghetti alle vongole e pomodorini	€ 17,00
<i>spaghetti di Gragnano IGP, vongole vereci spurgate, pomodorini, aglio, vino bianco, prezzemolo, olio EVO</i>	
Pasta torchio al coniglio e olive nere	€ 17,00
<i>pasta torchio artigianale, ragù di coniglio, olive taggiasche, pomodoro, vino bianco, rosmarino, scaglie di pecorino</i>	
Capunsei burro salato e salvia	€ 16,00
<i>gnocchi di pane raffermo, burro chiarificato salato, salvia croccante, scaglie di pecorino toscano</i>	
Pappardelle al ragù di cinghiale	€ 18,00
<i>pappardelle fresche, ragù di cinghiale di macchia cotto nel vino rosso, ginepro e aromi della tradizione</i>	



I SECONDI D'ESTATE



Uova al tegamino alla fiorentina	€ 11,00
<i>3 uova fresche, pomodoro cuore di bue, basilico fresco, olio EVO toscano, pane tostato</i>	
Tagliata di manzo al rosmarino	€ 17,50
<i>tagliata 200g cottura al sangue, rosmarino fresco, scaglie di Grana Padano, pomodorini, rucola, olio EVO</i>	
Gamberoni al rum e cioccolato fondente	€ 21,00
<i>gamberoni argentini flambé al rum brown, cioccolato fondente 70%, pepe rosa, note d'arancia</i>	
Tartare di Manzo	€ 22,00
<i>filetto tagliato a coltello, capperi di Pantelleria, miele d'acacia, mostarda di senape, insalatina mista, olio EVO</i>	
Catalana Reale di gamberoni	€ 29,00
<i>porzione abbondante: 7 gamberoni cotti, pomodorini, cipolla rossa di Tropea, pesca gialla, finocchi croccanti, salsa catalana</i>	
Catalana di Astice	€ 49,00
<i>mezzo astice fresco, pomodorini, cipolla rossa di Tropea, pesca gialla, finocchi croccanti, salsa catalana · il nostro piatto d'eccellenza</i>	



IL PIATTO DELLA TRADIZIONE

*~ per i veri intenditori ~***BISTECCA ALLA FIORENTINA***carne selezionata, tagliata al momento · cottura al sangue secondo tradizione***€ 62,00 al kg***peso minimo 1.200 grammi*

CONTORNI · DOLCI · VINI IN ABBINAMENTO AL RETRO →

*"L'estate è il sapore
del sole nel piatto."*

*per completare***CONTORNI, DOLCI E VINI**

SOLFERINO — LAGO DI GARDA — STAGIONE 2026

CONTORNI*dell'orto*

Patate al rosmarino	€ 5,00
Fagioli all'uccelletto	€ 5,00
<i>cannellini, pomodoro e salvia</i>	
Cannellini all'olio EVO	€ 5,00
Verdure grigliate di stagione	€ 6,00
Insalata mista	€ 4,50

DOLCI*della casa*

Tiramisù della casa	€ 5,50
<i>savoardi al caffè espresso, mascarpone, cacao amaro</i>	
Panna cotta ai frutti di bosco	€ 6,00
Cantucci e Vin Santo	€ 6,50
Sorbetto al limone di Sicilia	€ 5,00
Frutta fresca di stagione	€ 5,00

 **I VINI DEL GARDA IN ABBINAMENTO** 

Antipasti e piatti di pesce	<i>Lugana del Garda</i>
Primi leggeri ed estivi	<i>Custoza bianco</i>
Piatti freschi e crudi	<i>Chiaretto di Bardolino rosato</i>
Carni e piatti di terra	<i>Bardolino rosso</i>
Fiorentina e cinghiale	<i>Rosso strutturato del Garda</i>
Dolci e fine pasto	<i>Passito o bollicine dolci</i>

Coperto e pane € 1,50 a persona • Acqua minerale € 3,00



*"La tavola è il luogo
dove l'estate si racconta."*


menu of the

TUSCANY & TEMPORARY RESTAURANT

~ Flavours of Summer ~

SOLFERINO — LAKE GARDA — SEASON 2026

 SUMMER STARTERS 

Mini Catalana di gamberoni	€ 14.00
<i>starter portion: 3 cooked king prawns, cherry tomatoes, Tropea red onion, yellow peach, fennel, catalana sauce</i>	
Panzanella estiva toscana	€ 10.00
<i>stale Tuscan country bread, beefsteak tomatoes, cucumber, red onion, basil, EVO oil, red wine vinegar</i>	
Coccoli, prosciutto e stracchino	€ 12.00
<i>warm fried bread dumplings, Tuscan ham, fresh stracchino cheese</i>	
Pomodoro, mozzarella di bufala e basilico	€ 13.00
<i>beefsteak tomato, Campania buffalo mozzarella PDO, fresh basil, EVO oil, Maldon salt</i>	
Fiori fritti con acciughe e mozzarella	€ 10.00
<i>courgette flowers in golden batter, filled with fiordilatte mozzarella and Cantabrian anchovies</i>	

 SUMMER FIRST COURSES 

Pappa al pomodoro	€ 10.00
<i>Tuscan bread, fresh tomato, garlic, basil, EVO oil · the peasant tradition</i>	
Tortelli di zucca dello chef	€ 15.50
<i>Mantuan pumpkin tortelli with amaretti and mostarda, on a cacio e pepe cream base</i>	
Pasta alla colatura di alici	€ 16.50
<i>spaghetti, Cetara anchovy colatura PDO, cherry tomatoes, toasted breadcrumbs, garlic, chilli, parsley</i>	
Spaghetti alle vongole e pomodorini	€ 17.00
<i>Gragnano PGI spaghetti, purged clams, cherry tomatoes, garlic, white wine, parsley, EVO oil</i>	
Pasta torchio al coniglio e olive nere	€ 17.00
<i>artisan torchio pasta, rabbit ragù, taggiasca olives, tomato, white wine, rosemary, pecorino shavings</i>	
Capunsei burro salato e salvia	€ 16.00
<i>stale bread dumplings, salted clarified butter, crispy sage, Tuscan pecorino shavings</i>	
Pappardelle al ragù di cinghiale	€ 18.00
<i>fresh pappardelle, wild boar ragù cooked in red wine, juniper and traditional herbs</i>	

 SUMMER MAIN COURSES 

Uova al tegamino alla fiorentina	€ 11.00
<i>3 fresh eggs, beefsteak tomato, fresh basil, Tuscan EVO oil, toasted bread</i>	
Tagliata di manzo al rosmarino	€ 17.50
<i>200g sliced beef cooked rare, fresh rosemary, Grana Padano shavings, cherry tomatoes, rocket, EVO oil</i>	
Gamberoni al rum e cioccolato fondente	€ 21.00
<i>Argentine king prawns flambéed in brown rum, 70% dark chocolate, pink pepper, orange notes</i>	
Tartare di Manzo	€ 22.00
<i>knife-cut beef fillet, Pantelleria capers, acacia honey, mustard, mixed leaves, EVO oil</i>	
Catalana Reale di gamberoni	€ 29.00
<i>generous portion: 7 cooked king prawns, cherry tomatoes, Tropea red onion, yellow peach, crunchy fennel, catalana sauce</i>	
Catalana di Astice	€ 49.00
<i>half fresh lobster, cherry tomatoes, Tropea red onion, yellow peach, crunchy fennel, catalana sauce · our signature dish of excellence</i>	

 THE TRADITIONAL SIGNATURE 

~ for true connoisseurs ~

BISTECCA ALLA FIORENTINA

selected meat, sliced to order · cooked rare by tradition

€ 62.00 per kg

minimum weight 1,200 grams

SIDES · DESSERTS · WINE PAIRINGS OVERLEAF →

"Summer is the taste
of sunshine on the plate."

*to complete***SIDES, DESSERTS & WINES**

SOLFERINO — LAKE GARDA — SEASON 2026

SIDES
from the garden

Rosemary potatoes	€ 5.00
Beans 'all'uccelletto'	€ 5.00
<i>cannellini beans, tomato and sage</i>	
Cannellini beans with EVO oil	€ 5.00
Grilled seasonal vegetables	€ 6.00
Mixed salad	€ 4.50

DESSERTS
of the house

House tiramisù	€ 5.50
<i>espresso-soaked ladyfingers, mascarpone, bitter cocoa</i>	
Panna cotta with wild berries	€ 6.00
Cantucci and Vin Santo	€ 6.50
Sicilian lemon sorbet	€ 5.00
Fresh seasonal fruit	€ 5.00

**GARDA WINES PAIRING**

Starters and fish dishes	<i>Lugana del Garda</i>
Light summer first courses	<i>Custoza white</i>
Fresh and raw dishes	<i>Bardolino Chiaretto rosé</i>
Meat and land dishes	<i>Bardolino red</i>
Fiorentina and wild boar	<i>Full-bodied Garda red</i>
Desserts and after-dinner	<i>Passito or sweet sparkling</i>

Cover charge and bread € 1.50 per person • Mineral water € 3.00

*"The table is where
summer tells its story."*

*la carte du***TUSCANY & TEMPORARY
RESTAURANT***~ Saveurs d'Été ~*

SOLFERINO — LAC DE GARDE — SAISON 2026



ENTRÉES D'ÉTÉ



Mini Catalana di gamberoni	€ 14,00
<i>portion entrée : 3 gambas cuites, tomates cerises, oignon rouge de Tropea, pêche jaune, fenouil, sauce catalane</i>	
Panzanella estiva toscana	€ 10,00
<i>pain toscan rassis, tomates cœur de bœuf, concombre, oignon rouge, basilic, huile d'olive, vinaigre rouge</i>	
Coccoli, prosciutto e stracchino	€ 12,00
<i>beignets de pain chauds, jambon toscan, stracchino frais</i>	
Pomodoro, mozzarella di bufala e basilico	€ 13,00
<i>tomate cœur de bœuf, mozzarella di bufala AOP, basilic frais, huile d'olive, sel Maldon</i>	
Fiori fritti con acciughe e mozzarella	€ 10,00
<i>fleurs de courgette en beignet doré, cœur de mozzarella fiordilatte et anchois de Cantabrie</i>	



PÂTES & PREMIERS PLATS D'ÉTÉ



Pappa al pomodoro	€ 10,00
<i>pain toscan, tomate fraîche, ail, basilic, huile d'olive · la tradition paysanne</i>	
Tortelli di zucca dello chef	€ 15,50
<i>tortelli au potiron de Mantoue, amaretti et moutarde, sur crème cacio e pepe</i>	
Pasta alla colatura di alici	€ 16,50
<i>spaghetti, colatura d'anchois de Cetara AOP, tomates cerises, chapelure grillée, ail, piment, persil</i>	
Spaghetti alle vongole e pomodorini	€ 17,00
<i>spaghetti de Gragnano IGP, palourdes, tomates cerises, ail, vin blanc, persil, huile d'olive</i>	
Pasta torchio al coniglio e olive nere	€ 17,00
<i>pâtes torchio artisanales, ragout de lapin, olives taggiasche, tomate, vin blanc, romarin, copeaux de pecorino</i>	
Capunsei burro salato e salvia	€ 16,00
<i>gnocchis de pain, beurre clarifié salé, sauge croustillante, copeaux de pecorino toscan</i>	
Pappardelle al ragù di cinghiale	€ 18,00
<i>pappardelle fraîches, ragout de sanglier au vin rouge, genièvre et aromates de tradition</i>	



PLATS PRINCIPAUX D'ÉTÉ



Uova al tegamino alla fiorentina	€ 11,00
<i>3 œufs frais, tomate cœur de bœuf, basilic frais, huile d'olive toscane, pain grillé</i>	
Tagliata di manzo al rosmarino	€ 17,50
<i>tagliata de bœuf 200g saignante, romarin frais, copeaux de Grana Padano, tomates cerises, roquette, huile d'olive</i>	
Gamberoni al rum e cioccolato fondente	€ 21,00
<i>gambas argentines flambées au rhum brun, chocolat noir 70%, poivre rose, notes d'orange</i>	
Tartare di Manzo	€ 22,00
<i>filet de bœuf coupé au couteau, câpres de Pantelleria, miel dacacia, moutarde, jeunes pousses, huile d'olive</i>	
Catalana Reale di gamberoni	€ 29,00
<i>portion généreuse : 7 gambas cuites, tomates cerises, oignon rouge de Tropea, pêche jaune, fenouil croquant, sauce catalane</i>	
Catalana di Astice	€ 49,00
<i>demi-homard frais, tomates cerises, oignon rouge de Tropea, pêche jaune, fenouil croquant, sauce catalane · notre plat d'excellence</i>	



LE PLAT DE LA TRADITION

*~ pour les vrais connaisseurs ~***BISTECCA ALLA FIORENTINA***viande sélectionnée, tranchée à la minute · cuisson saignante selon la tradition***€ 62,00 le kg***poids minimum 1 200 grammes*

ACCOMPAGNEMENTS · DESSERTS · VINS AU VERSO →

*"L'été est le goût
du soleil dans l'assiette."*

*pour compléter***ACCOMPAGNEMENTS, DESSERTS & VINS**

SOLFERINO — LAC DE GARDE — SAISON 2026

ACCOMPAGNEMENTS*du jardin*

Pommes de terre au romarin	€ 5,00
Haricots 'all'uccelletto'	€ 5,00
<i>haricots cannellini, tomate et sauge</i>	
Haricots cannellini à l'huile d'olive	€ 5,00
Légumes grillés de saison	€ 6,00
Salade mixte	€ 4,50

DESSERTS*de la maison*

Tiramisù maison	€ 5,50
<i>biscuits à l'espresso, mascarpone, cacao amer</i>	
Panna cotta aux fruits des bois	€ 6,00
Cantucci et Vin Santo	€ 6,50
Sorbet au citron de Sicile	€ 5,00
Fruits frais de saison	€ 5,00

 LES VINS DU GARDE EN ACCORD 

Entrées et plats de poisson	<i>Lugana del Garda</i>
Premiers plats légers d'été	<i>Custoza blanc</i>
Plats frais et crus	<i>Chiaretto di Bardolino rosé</i>
Viandes et plats de terre	<i>Bardolino rouge</i>
Fiorentina et sanglier	<i>Rouge corsé du Garde</i>
Desserts et fin de repas	<i>Passito ou bulles douces</i>

Couvert et pain € 1,50 par personne · Eau minérale € 3,00



*"La table est le lieu
où l'été se raconte."*

*Speisekarte des***TUSCANY & TEMPORARY
RESTAURANT***~ Aromen des Sommers ~*

SOLFERINO — GARDASEE — SAISON 2026



SOMMER-VORSPEISEN



Mini Catalana di gamberoni	€ 14,00
<i>Vorspeisenportion: 3 gegarte Riesengarnelen, Kirschtomaten, rote Tropea-Zwiebel, gelber Pfirsich, Fenchel, Catalana-Sauce</i>	
Panzanella estiva toscana	€ 10,00
<i>altbackenes toskanisches Brot, Ochsenherztomaten, Gurke, rote Zwiebel, Basilikum, Olivenöl, Rotweinessig</i>	
Coccoli, prosciutto e stracchino	€ 12,00
<i>warme frittierte Brotbällchen, toskanischer Schinken, frischer Stracchino</i>	
Pomodoro, mozzarella di bufala e basilico	€ 13,00
<i>Ochsenherztomate, Büffelmozzarella DOP, frisches Basilikum, Olivenöl, Maldon-Salz</i>	
Fiori fritti con acciughe e mozzarella	€ 10,00
<i>Zucchini Blüten im goldenen Teigmantel, gefüllt mit Fiordilatte-Mozzarella und Kantabrik-Sardellen</i>	



ERSTE GÄNGE DES SOMMERS



Pappa al pomodoro	€ 10,00
<i>toskanisches Brot, frische Tomate, Knoblauch, Basilikum, Olivenöl · die bäuerliche Tradition</i>	
Tortelli di zucca dello chef	€ 15,50
<i>Kürbis-Tortelli aus Mantua mit Amaretti und Mostarda, auf Cacio-e-pepe-Creme</i>	
Pasta alla colatura di alici	€ 16,50
<i>Spaghetti, Sardellen-Colatura aus Cetara DOP, Kirschtomaten, geröstete Brösel, Knoblauch, Chili, Petersilie</i>	
Spaghetti alle vongole e pomodorini	€ 17,00
<i>Gragnano-Spaghetti IGP, Venusmuscheln, Kirschtomaten, Knoblauch, Weißwein, Petersilie, Olivenöl</i>	
Pasta torchio al coniglio e olive nere	€ 17,00
<i>handwerkliche Torchio-Pasta, Kaninchen-Ragù, Taggiasca-Oliven, Tomate, Weißwein, Rosmarin, Pecorino-Späne</i>	
Capunsei burro salato e salvia	€ 16,00
<i>Brotgnocchi, gesalzene Butter, knuspriger Salbei, toskanische Pecorino-Späne</i>	
Pappardelle al ragù di cinghiale	€ 18,00
<i>frische Pappardelle, Wildschwein-Ragù in Rotwein, Wacholder und traditionelle Kräuter</i>	



HAUPTGERICHTE DES SOMMERS



Uova al tegamino alla fiorentina	€ 11,00
<i>3 frische Eier, Ochsenherztomate, frisches Basilikum, toskanisches Olivenöl, geröstetes Brot</i>	
Tagliata di manzo al rosmarino	€ 17,50
<i>Tagliata 200g blutig, frischer Rosmarin, Grana-Padano-Späne, Kirschtomaten, Rucola, Olivenöl</i>	
Gamberoni al rum e cioccolato fondente	€ 21,00
<i>argentinische Riesengarnelen flambiert in braunem Rum, 70% Zartbitterschokolade, rosa Pfeffer, Orangenote</i>	
Tartare di Manzo	€ 22,00
<i>handgeschchnittenes Rinderfilet, Pantelleria-Kapern, Akazienhonig, Senf, Blattsalat, Olivenöl</i>	
Catalana Reale di gamberoni	€ 29,00
<i>großzügige Portion: 7 gegarte Riesengarnelen, Kirschtomaten, rote Tropea-Zwiebel, gelber Pfirsich, knackiger Fenchel, Catalana-Sauce</i>	
Catalana di Astice	€ 49,00
<i>halber frischer Hummer, Kirschtomaten, rote Tropea-Zwiebel, gelber Pfirsich, knackiger Fenchel, Catalana-Sauce · unser Exzellenzgericht</i>	



DAS TRADITIONSGERICHT

*~ für wahre Kenner ~***BISTECCA ALLA FIORENTINA***ausgewähltes Fleisch, frisch tranchiert · blutig gegart nach Tradition***€ 62,00 pro kg***Mindestgewicht 1.200 Gramm*

BEILAGEN · DESSERTS · WEINE AUF DER RÜCKSEITE →

*"Der Sommer ist der Geschmack
der Sonne auf dem Teller."*

*zur Vervollständigung***BEILAGEN, DESSERTS & WEINE**



SOLFERINO — GARDASEE — SAISON 2026

BEILAGEN
aus dem Garten

Rosmarinkartoffeln	€ 5,00
Bohnen 'all'uccelletto'	€ 5,00
<i>Cannellini-Bohnen, Tomate und Salbei</i>	
Cannellini-Bohnen mit Olivenöl	€ 5,00
Gegrilltes Saisongemüse	€ 6,00
Gemischter Salat	€ 4,50

DESSERTS
des Hauses

Hausgemachtes Tiramisù	€ 5,50
<i>Löffelbiskuits in Espresso, Mascarpone, bittere Kakaopulver</i>	
Panna cotta mit Waldbeeren	€ 6,00
Cantucci und Vin Santo	€ 6,50
Sizilianisches Zitronensorbet	€ 5,00
Frisches Saisonobst	€ 5,00

 GARDASEE-WEINE ZUR BEGLEITUNG 

Vorspeisen und Fischgerichte	<i>Lugana del Garda</i>
Leichte Sommer-Vorspeisen	<i>Custoza weiß</i>
Frische und rohe Gerichte	<i>Bardolino Chiaretto rosé</i>
Fleisch und Landgerichte	<i>Bardolino rot</i>
Fiorentina und Wildschwein	<i>Kräftiger Gardasee-Rotwein</i>
Desserts und Digestif	<i>Passito oder süßer Schaumwein</i>

Gedeck und Brot € 1,50 pro Person · Mineralwasser € 3,00

*"Der Tisch ist der Ort,
an dem der Sommer erzählt wird."*