

## ANTIPASTI

Prosciutto e melone	€ 9,00
(MELON AND PARMA HAM) - (MELONE UND PARMASCHINKEN)	
Caprese	€ 8,00
(FRESH TOMATO, BUFFALO MOZZARELLA, OREGANO) (FRISCHE TOMATE, BÜFFELMOZZARELLA, OREGANO)	
Insalata di Mare ● ● ●	€ 8,90
(SEAFOOD SALAD) - (MEERESFRÜCHTESALAD)	
Misto della Casa ● ● ● ●	€ 12,00
(MIXED OF QUALITY SALAMI)	
Piatto estivo ●	€ 11,00
(MOZZARELLA DI BUFALA, CRUDO DI PARMA E VERDURE GRIGLIATE) (BUFFALO MOZZARELLA, PARMA HAM AND GRILLED VEGETABLES) (SOMMERGERICHT, BÜFFELMOZZARELLA PARMASCHINKEN UND GEGRILLTES GEMÜSE)	

## PRIMI PIATTI

Gnocchi (Pomodoro ● /Ragù ● /Burro e salvia ○ ●)	€ 6,20
(GNOCCHI WITH BOLOGNESE SAUCE/ TOMATO SAUCE/ BUTTER AND SAGE) (GNOCCHI TOMATENSAUCE/ BOLOGNESE SAUCE/ BUTTER UND SALBEI)	
Tortellini ○ ● ● ● ●	€ 6,20
(Panna e prosciutto /Ragù ● /Pomodoro ●) (TORTELLINI WITH CREAM AND HAM /BOLOGNESE /TOMATO SAUCE) (TORTELLINI SAHNE UND SCHINKEN /BOLOGNESE SAUCE /TOMATENSAUCE)	
Lasagne alla bolognese ○ ● ● ●	€ 7,00
Spaghetti con: pomodoro ●	€ 6,00
ragù bolognese ●	€ 6,50
aglio e olio	€ 5,80
(Knoblauch, Öl, Paprika)	
Pappardelle gorgonzola e noci	€ 7,50
(PAPPARDELLE WITH GORGONZOLA CHEESE AND WALNUTS) (PAPPARDELLE GORGONGOLA UND WALNÜSSE)	
Spaghetti alle vongole ●	€ 8,90
(SPAGHETTI WITH CLAMS) (SPAGHETTI MIT VENUS MUSCHELN)	
Spaghetti allo scoglio ● ● ●	€ 11,90
(SPAGHETTI WITH SEAFOOD) (SPAGHETTI MIT MEERESFRÜCHTE SAUCE)	
Gnocchi code di gambero e zucchine ● ○	€ 9,90
(GNOCCHI WITH SHRIMPS AND ZUCCHINI) (GNOCCHI MIT GARNELEN UND ZUCCHINI)	



## LE SPECIALITÀ DEL BAFFO

Tradizioni e preparazioni con 40 anni di esperienza  
Traditions and preparations with 40 years of experience



<b>Trippe</b> ● (TRIPE) (KUTTEL)	€ 7,00
<b>Pasta e Fagioli</b> ○ ● (SOUP WITH PASTA AND BEANS) (KLEIN PASTA UND BOHEN SUPPE)	€ 7,00
<b>Minestrone di Verdure</b> ● (VEGETABLE SOUP) (GEMÜSE - MINISTRONE)	€ 7,00
<b>Pappardelle al sugo di capriolo</b> ○ ● ● (PAPPARDELLE WITH ROE SAUCE) (PAPPARDELLE MIT REH SAUCE)	€ 8,00
<b>Pappardelle al ragù d'anatra</b> ○ ● ● (PAPPARDELLE WITH DUCK SAUCE) (PAPPARDELLE MIT ENTE SAUCE)	€ 8,00
<b>Canederli</b> ○ ● ● (KNODEL) (KNÖDEL)	€ 7,50
<b>Stracotto d'asino con polenta</b> ● (BRAISED DONKEY) (SCHMORBRATEN - ESEL)	€ 11,00
<b>Cinghiale con polenta</b> ● (BOAR STEW) (WILDSCHWEIN)	€ 11,00
<b>Trota in salsa con polenta</b> ● (TROUT IN VENETO STYLE (ANCHOVIES AND CAPERS) WITH BOILED POTATOES) (FORELLE IN VENETIEN STILE (SARDELLEN UNT CAPPERS SAUCE) MIT SALZKARTOFFELN)	€ 10,50

Alcuni dei nostri prodotti, in certi periodi dell'anno, possono essere congelati.  
Some of our products in some periods of the years can be frozen.

## SECONDI PIATTI

Cotoletta alla milanese con patatine ○ ● € 9,50

(SCHNITZEL WITH FRENCH FRIES)

(MAILANDSCHNITZEL MIT POMMES FRITES)

Straccetti di manzo rucola e grana ● € 9,90

(CUTTED BEEF WITH RUCOLA AND PARMESAN)

(RINDERGESCHHNETZELTES RUCOLA UND PARMESAN)

Vitello tonnato ● € 10,50

(STUFFED VEAL WITH TUNA SAUCE)

(KALBFLEISCH MIT THUNFISCH SAUCE)

Bistecca di manzo scelto € 7,50

(ENTRECOTE)

(BOEFSTEAK GEWÄHLT)

Wurstel alla griglia con patatine fritte € 7,90

(GRILLED WURSTEL WITH FRENCH FRIES)

(WÜRSTCHEN GEGRILLT MIT POMMES FRITES)

Burger vegetale con verdure ○ ● ● € 9,50

(VEGGY BURGER WITH VEGETABLES)

(VEGGY BURGER MIT GEMÜSE)

## PESCE

Pesce fresco (branzino, lavarello..) € 12,00

(DAILY FRESH FISH)

(FRISCHE FISCH: SEEBARSCH, RENKEN/LAVARELLO)

Pesce fritto di lago ○ € 9,00

(FRIED LAKE FISH) (GEBRATENE FISCH AUS DEM SEE)

Fritto misto ● ● ○ € 12,50

(FRIED FISH MIXED)

(GEMISCHTE FRITTIERTE FISCH)

Gamberoni ai ferri ○ alla diavola € 12,00

(GRILLED PRAWNS or SPICY PRAWNS)

(RIESEN GARNELEN GEGRILLT ODER DIAVOLA SAUCE)

Seppie in umido con piselli ● ● ● € 10,00

(SQUID IN TOMATO SAUCE AND PEAS)

(TINTENFISCHE MIT TOMATENSAUCE UNT ERBEN)

Pepata di cozze ● ● € 10,00

(MUSSELS SOUTÈ)

(GESPICKT MIT MIESMUSCHELN)

## LE NOSTRE PIZZE

### Margherita

(POMODORO,MOZZARELLA)  
(TOMATO SAUCE,MOZZARELLA)  
(TOMATENSAUCE,MOZZARELLA KÄSE)

€ 4,50

### Marinara

(POMODORO,AGLIO,ORIGANO)  
(TOMATO SAUCE,GARLIC,OREGANO)  
(TOMATENSAUCE, KNOBLAUCH,OREGANO)

€ 4,00

### Romana

(POMODORO,MOZZARELLA,ACCIUGHE)  
(TOMATO SAUCE,MOZZARELLA,ANCHOVIES)  
(TOMATENSAUCE,MOZZARELLA KÄSE,SARDELLEN)

€ 6,20

### Siciliana

(POMODORO,MOZZARELLA,CAPPERI,OLIVE,ORIGANO,PEPERONCINO)  
(TOMATO SAUCE,MOZZARELLA,CAPERS,OLIVES,ORIGANO,CHILI)  
(TOMATENSAUCE,MOZZARELLA KÄSE,CAPER,OLIVEN, OREGANO,PAPRIKA)

€ 6,90

### Salame (dolce/piccante)

(POMODORO,MOZZARELLA,SALAME DOLCE O PICCANTE)  
(TOMATO SAUCE,MOZZARELLA,TIPICAL SALAMI OR CHILI SALAMI)  
(TOMATENSAUCE,MOZZARELLA KÄSE,SÜSSE SALAMI OR SCHARF SALAMI)

€ 5,80

### Wurstel

(POMODORO,MOZZARELLA,WURSTEL)  
(TOMATO,MOZZARELLA,WURSTEL)  
(TOMATEN SOUCE,MOZZARELLA KÄSE, WURSTEL)

€ 5,80

### Prosciutto

(POMODORO,MOZZARELLA,PROSCIUTTO COTTO)  
(TOMATO,MOZZARELLA,HAM)  
(TOMATO,MOZZARELLA KÄSE,SCHINKEN)

€ 5,80

### Hawaii

(POMODORO,MOZZARELLA,PROSCIUTTO COTTO,ANANAS)  
(TOMATO,MOZZARELLA,HAM,PINNEAPPLE)  
(TOMATO,MOZZARELLA,SCHINKEN,ANANAS)

€ 6,90

### Montanara

(POMODORO,MOZZARELLA,MASCARPONE,FUNGHI,SPECK)  
(TOMATO SAUCE,MOZZARELLA,MASCARPONE CHEESE,MUSHROOMS,SPECK)  
(TOMATENSAUCE,MOZZARELLA KÄSE,MASCARPONE KÄSE,PILZE,SPECK)

€ 7,50

## LE NOSTRE PIZZE

<b>Tonno e cipolla</b> (POMODORO,MOZZARELLA,TONNO,CIPOLLA) (TOMATO SAUCE,MOZZARELLA,TUNAFISH,ONION) (TOMATENSAUCE,MOZZARELLA KÄSE,THUNFISCH,ZWIEBEL)	€ 6,50
<b>Gorgonzola e noci</b> (POMODORO,MOZZARELLA,GORGONZOLA,NOCI) (TOMATO SAUCE,MOZZARELLA,GORGONZOLA,CHEESE,WALNUTS) (TOMATENSAUCE,MOZZARELLA KÄSE,GORGONZOLA KÄSE,WALNÜSSEN)	€ 7,20
<b>4 formaggi</b> (POMODORO,MOZZARELLA,GORGONZOLA,PARMIGIANO,PHILADELPHIA) (TOMATO SAUCE,MOZZARELLA,GORGONZOLA,PARMESAN,PHILADELPHIA) (TOMATENSAUCE, KÄSE)	€ 7,00
<b>Campagnola</b> (POMODORO,MOZZARELLA,CIPOLLA,TONNO,PEPERONI,CAPPERI) (TOMATO SAUCE,MOZZARELLA,ONION,CAPERS,TUNAFISH,PEPPERS) (TOMATENSAUCE,MOZZARELLA KÄSE, ZWIEBEL,CAPERN,THUNFISCH,PEPERONI)	€ 7,40
<b>Porcini e grana</b> (POMODORO,MOZZARELLA,FUNGHI PORCINI,PARMIGIANO) (TOMATO SAUCE,MOZZARELLA,PORCINI MUSHROOMS,PARMESAN) (TOMATENSAUCE,MOZZARELLA,STEINPILZE,PARMESAN KÄSE)	€ 7,50
<b>Prosciutto crudo</b> (POMODORO,MOZZARELLA,PROSCIUTTO DI PARMA) (TOMATO SAUCE,MOZZARELLA,PARMA HAM) (TOMATENSAUCE,MOZZARELLA KÄSE,PARMA SCHINKEN)	€ 7,00
<b>Carbonara</b> (POMODORO,MOZZARELLA,UOVO,PANCETTA) (TOMATO SAUCE,MOZZARELLA,EGG,BACON) (TOMATENSAUCE,MOZZARELLA,EI,BACON)	€ 6,90
<b>Pesto</b> ● (POMODORO,MOZZARELLA,PESTO DI RUCOLA) (TOMATO SAUCE,MOZZARELLA,RUCOLA SAUCE) (TOMATENSAUCE,MOZZARELLA KÄSE,RUCOLA SAUCE)	€ 6,20

## INSALATE E CONTORNI

<b>Piatto di formaggi con miele e salsa</b> (MIXED OF QUALITY CHEESES WITH HONEY AND SAUCE) (KÄSEPLATTE MIT HONIG UND SAUCE) ●●●●	€ 12,00
<b>Insalata mista</b> (MIXED SALAD) (GEMISCHTER SALAT)	€ 3,40
<b>Insalata verde o di pomodori</b> ●● (GREEN SALAD OR TOMATO SALAD) (GRÜNER SALAT ODER TOMATEN SALAT)	€ 3,00
<b>Insalata sfiziosa</b> (INSALATA VERDE, RUCOLA, RADICCHIO, CAPPUCCIO, PECORINO, NOCI) (GREEN SALAD, RUCOLA, CABBAGE, PECORINO CHEESE, WALNUTS) (GRÜNER SALAT, KRAUT, RUCOLA SALAD, PECORINO KÄSE, WALNÜSSE)	€ 8,00
<b>Insalata mediterranea</b> (INSALATA VERDE, OLIVE, CAROTE, POMODORI, TONNO, CAPPERI, MAIS) (GREEN SALAD, OLIVES, CARROTS, TOMATO, TUNA FISH, CAPERS, KORN) (GRÜNER SALAT, OLIVEN, KAROTTEN, TOMATEN, THUNFISCH, KAPERN, MAIS)	€ 8,00
<b>Insalata leggera</b> (CAPPUCCIO, INSALATA VERDE, POLLO BOLLITO O AL VAPORE, CAROTE, ZUCCHINE) (GREEN SALAD, GABBAGE, STEAMED CHICKEN, CARROTS, ZUCCHINI) (GRÜNER SALAT, KRAUT, GEKOCHT ODER GEDÜNSTET HUHN, KAROTTEN, ZUCCHINI)	€ 8,00
<b>Patate fritte</b> (FRENCH FRIES) (POMMES FRITES)	€ 3,50
<b>Patate saltate</b> (SAUTED POTATOES) (SAUTIERTE KARTOFFELN)	€ 3,30
<b>Verdure cotte</b> (COOKED VEGETABLE MIX) (GEKOCHTES GEMÜSE)	€ 3,90
<b>Spinaci a.o.p</b> (SAUTED SPINACH, GARLIC, CHILI) (SPINAT-KNOBLAUCH-CHILI-ÖL)	€ 3,90

Alcuni dei prodotti, in certi periodi dell'anno,  
possono essere congelati in origine e della migliore qualità

Einige der Produkte, zu bestimmten Zeiten des Jahres,  
kann im Ursprung und in bester Qualität eingefroren werden



## LE NOSTRE PIZZE

### Capricciosa € 7,20

(POMODORO,MOZZARELLA,PROSCIUTTO,FUNGHI,CARCIOFI,OLIVE NERE)  
(TOMATO SAUCE,MOZZARELLA,HAM,MUSHROOMS,ARTICHOKES,BLACK OLIVES)  
(TOMATENSAUCE, MOZZARELLA KÄSE,SCHINKEN,PILZE,ARTISCHOCKEN,OLIVEN SCHWARZ)

### Parmigiana € 6,90

(POMODORO,MOZZARELLA,MELANZANE, PARMIGIANO)  
(TOMATO,MOZZARELLA,EGGPLANT,PARMESAN)  
(TOMATEN SAUCE,MOZZARELLA KÄSE,AUBERGINE,PARMESAN KÄSE)

### Frutti di mare ●● € 8,00

(POMODORO,FRUTTI DI MARE MISTI,AGLIO,PREZZEMOLO)  
(TOMATO SAUCE,SEAFOOD,GARLIC,PARSLEY)  
(TOMATENSAUCE,MEERESFRÜCHTE,KNOBLAUCH,PETERSILIE)

### Vegetariana € 7,10

(POMODORO,MOZZARELLA,VERDURE COTTE)  
(TOMATO SAUCE,MOZZARELLA,COOKED VEGETABLES)  
(TOMATENSAUCE,MOZZARELLA KÄSE,GEMÜSE)

### Patatosa € 6,50

(POMODORO,MOZZARELLA,PATATE FRITTE)  
(TOMATO SAUCE,MOZZARELLA,FRENCH FRIES)  
(TOMATENSAUCE,MOZZARELLA,POMMES FRITES)

### Dal Baffo € 8,50

(POMODORO, MOZZARELLA, SFILACCI DI CAVALLO, RUCOLA,  
GLASSA DI ACETO BALSAMICO)  
(POMODORO,MOZZARELLA, FRAYED HORSE MEAT, RUCOLA, BALSAMIC VINEGAR)  
(TOMATENSAUCE, MOZZARELLA KÄSE, STREIFEN DES REITENS(PFERD),  
RUCOLA, BALSAMICO-ESSIG)

### Caprese € 9,00

(SCHIACCIATA CON POMODORO FRESCO,MOZZARELLA DI BUFALA,AGLIO,BASILICO)  
(FLATBREAD PIZZA WITH FRESH TOMATO,BUFFALO MOZZARELLA,GARLIC OIL,BASIL)  
(SCHIACCIATA MIT FRISCHE TOMATE, BÜFFELMOZZARELLA,KNOBLAUCH,BASIL)

NB.  
Per ogni aggiunta: da 0,50 a 1,50 euro  
For every addition: from 0,50 to 1,50 euro



SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE\*

SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES\*

STOFFE ODER ERZEUGNISSE, DIE ALLERGIEN ODER\*  
UNVERTRÄGLICHKEITEN

1. **Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati 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 (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti. ●
9. **Sedano e prodotti a base di sedano.** ●
10. **Senape e prodotti a base di senape.** ●
11. **Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.** ●
12. **Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.** ●
13. **Lupini e prodotti a base di lupini.** ●
14. **Molluschi e prodotti a base di molluschi.** ●

Regolamento Ue 1169/2011 Del Parlamento Europeo e del consiglio  
25 ottobre 2011

\*Per qualsiasi dubbio o chiarimento chiedere al personale di sala

\*If you have any doubts or concerns please don't hesitate to ask our staff

\*Für jegliche Anliegen wenden Sie sich bitte an das Personal.



## Un po' di storia

Con i "Diplomi di Ottone II°(983 D.C.) successivamente riproposti da Federico I° e Federico II°, Lazise diventa "Primo Comune d'Italia". Da qui veniva rilasciata alle 18 famiglie originarie che abitavano il castello, la possibilità di commerciare e riscuotere le tasse autonomamente, avvantaggiati dalla posizione strategica e la presenza della 'Dogana Veneta', l'edificio che veniva usato per stivare, catalogare e poi spedire le merci che transitavano sul Lago di Garda.....

I S.Vigilini - il San Vigilino è il biscotto che da noi viene offerto con il caffè; il nome deriva da S.Vigilio località di Garda, la leggenda dice siano stati commissionati da Winston Churchill dopo la seconda guerra mondiale in vacanza a S.Vigilio che in quel periodo era gestita come baia e porticciolo dall'inglese Leonard Walsh.....

Le trippe, la pasta e fagioli, lo stracotto d'asino o stufato d'asino, le pappardelle all'anatra, "il mangiare povero" insieme al pesce di lago (un tempo molto più vario e in quantità) erano i piatti più comuni e a disposizione del popolo che traeva dal territorio circostante come fonti di sopravvivenza.

La nostra famiglia qui 'Dal Baffo' ha voluto riprendere e continuare la tradizione con le lunghe cotture e con preparazioni storicamente proposte nelle case veronesi ancora oggi. Nella stagione invernale la trattoria propone altri piatti tipici del territorio, che vengono piacevolmente graditi e confrontati con gli stessi tradizionali delle altre regioni dai numerosi ospiti che durante l'anno accogliamo, dall'Italia e dall'estero.





## A bit of History

In 983 AD, Holy Roman Emperor Otto II granted Lazise the right to fortify itself and establish trading rights; Federico I and Federico II subsequently proposed the privilege again thus Lazise became the "First Municipality of Italy". From here on, the 18 original families, who lived in the castle, were granted the opportunity to trade and collect taxes autonomously, benefiting from the strategic position and the presence of 'Venetian Customs', which was used to store, catalog and then ship the goods passing through Lake Garda.

San Virgilini are the complimentary biscuits that accompany our coffee whose name comes from San Vigilio Garda resort. The legend says they were commissioned by Winston Churchill who was on holiday in San Vigilio after the Second World War which at that time was run as a bay and harbor by the English Leonard Walsh.

Tripe (le trippe), pasta and beans (la pasta e fagioli, "overcooked" donkey (lo stracotto d'asino) or donkey stew, duck pappardelle (le pappardelle all'anatra), "poor people's food" along with lake fish (once more varied and abundant) were the most common dishes and at the disposal of the people from the surrounding area as sources of survival. Our family here at 'Baffo' wanted to reclaim and carry on the tradition of long slow cooking and with preparations historically prepared in Veronese homes even today. In winter, the trattoria proposes other typical dishes of the territory, which are pleasantly pleasing and compared to the traditional dishes of other regions by the many guests that we welcome during the year, from Italy and abroad.

Partner of:



Design By:  **CRISTIANO POLESE** [www.cristianopolese.it](http://www.cristianopolese.it)  
COMUNICAZIONE