



Die italienische Küche ist bis heute eine unverfälschte Küche geblieben, die natürliche Zutaten verwendet. Gemüse, Käse und Wein spielen in ihr eine außerordentlich wichtige Rolle. Und deshalb wollen wir hier im Roy's nichts dem Zufall überlassen. Wir betrachten Essen und Trinken als Einheit und legen großen Wert auf die Auswahl unserer Weine, die wir zu unseren Gerichten anbieten.

Das Weingut Zeni lässt aus den besten Trauben charakterstarke und hochwertige Weine entstehen, die Ausdruck eines einzigartigen Bodens sind. Dieser liegt im Bardolino auf den zauberhaften Moränenhügeln am Gardasee. Von dort, genau aus dem Herzen des Anbaugebietes des Bardolino-Weines kommen die von Hand sorgfältig gelesenen Trauben unserer Weine.

Zu jedem Gericht empfehlen wir den passenden Wein – sprechen Sie uns an.

Essen und Wein sollen hier im Roy's ein Genuss für Sie sein – dafür setzen wir uns ein.

Ihr Roy Stache und Team

Kalte Vorspeisen

Cold Starters

alle Preisangaben in Euro
Indication of prices in Euro

Bruschetta con Pomodori, 3 Pezzi	8,40
geröstetes Brot mit Tomaten, Knoblauch und Oliven <i>roasted bread with tomatoes, garlic and olives</i>	
Antipasti	12,80
mediterranes Gemüse, Auberginen, Zucchini und Paprika <i>grilled and marinated mediterranean vegetable</i>	
Buffalo Mozzarella Caprese	12,80
mit Tomaten und Basilikum <i>with tomatoes and basil</i>	
Carpaccio	16,80
hauchdünne Scheiben vom Rinderfilet nach Art des Hauses <i>thinly sliced beef fillet by type of house</i>	
Vitello Tonnato	16,80
kalte Kalbfleischscheiben, Thunfischsauce und Kapern <i>cold slices of veal, tuna sauce, capers</i>	

Alle Vorspeisen servieren wir mit unserem köstlichen Brot.
All starters will be served with our delicious fresh bread.

Warme Vorspeisen

Warm Starters

alle Preisangaben in Euro
Indication of prices in Euro

Kalbsleber nach Art des Hauses mit zweierlei Zwiebeln auf Rucola <i>Liver of veal by type of house</i>	16,80
Oktopus mit Tomate, Zwiebel und Paprika <i>with tomato, onions and pepper</i>	18,40
Gebratene Garnelen auf Rucola mit Knoblauch, Chili und Petersilie <i>Grilled prawns on arugula with garlic, chili and parsley</i>	15,80

Suppen

Soups

Tomatencremesuppe mit Gin <i>Tomato soup with gin</i>	7,80
Minestrone Mediterrane Gemüsesuppe <i>Vegetable soup</i>	7,80

Salate

Salads

alle Preisangaben in Euro
Indication of prices in Euro

Gemischter Salat, klein Bunte Salatvariation mit saisonalem Gemüse <i>Salad variation with seasonal vegetables, small</i>	7,80
Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Basilikum <i>tomato salad with red onions and basil</i>	7,80
Roy's Salat mediterrane Salatvariation mit saisonalem Gemüse <i>Mediterranean salad variation with seasonal vegetables</i>	10,80
Hähnchenbrust <i>Chicken breast</i>	+ 6,80
Rinderstreifen <i>Beef stripes</i>	+ 9,80
Garnelen <i>Prawns</i>	+ 9,80
Thunfisch <i>Tuna</i>	+ 5,40

Alle Salate servieren wir mit Olivenöl / Balsamico und unserem köstlichen Brot.

All salads will be served with olive oil / balsamico and our delicious fresh bread.

Pasta

® MONOGRANO felicetti

alle Preisangaben in Euro
Indication of prices in Euro

Spaghetti al Pomodoro	9,80
in Tomatensauce und frischem Basilikum <i>with tomato sauce and fresh basil</i>	
Spaghetti Marinara	17,80
mit Meeresfrüchten, Tomatensauce, Knoblauch und Chili <i>with sea food, tomato sauce, garlic and chili</i>	
Linguine Scampi	19,80
mit gebratenen Garnelen, Tomaten, Zwiebeln, Chili, Knoblauch und Rucola <i>with fried prawns, tomatoes, onions, chili, garlic and arugula</i>	
Ravioli mit Spinat-Ricottafüllung	14,80
in einer frischen Tomaten-Basilikumsauce <i>filled with spinach-ricotta in a fresh tomato basil sauce</i>	
Tagliatelle al gorgonzola e crema di tartufo	18,40
mit Gorgonzola, Rucola und Trüffelcreme <i>with Gorgonzola, arugula, truffle oil</i>	
Spaghetti aglio, olio e peperoncino	9,80
mit Olivenöl, Knoblauch und Chili <i>Spaghetti with garlic, oil and chili</i>	
Penne all'arrabiata	9,80
mit Tomaten, Knoblauch und Chili <i>with tomato, garlic and chili</i>	
Penne Oriental	19,40
mit Hähnchen, Ananas, Curry und Zwiebeln <i>with chicken, pineapple, curry and onions</i>	

Fisch

Fish

Bei uns gibt es nur frischen Fisch nach Tagesangebot.
Bitte beachten Sie die Empfehlungen. Zu unseren Fischgerichten
servieren wir Rosmarinkartoffeln und frisches Pfannengemüse.

*We only serve fresh fish according to daily offer.
Please take notice of our recommendation. Our fish dishes
are served with rosmarin potatoes and grilled vegetables.*

Kalb/Rind

Veal/Beef

alle Preisangaben in Euro
Indication of prices in Euro

Saltimbocca alla Romana	28,40
mit Parmaschinken und Salbei an Weißweinsauce <i>Medallions of veal with Parma ham, sage and white wine sauce</i>	
Scaloppina Gorgonzola	28,40
an Gorgonzolasauce <i>Medallions of veal with Gorgonzola sauce</i>	
Kalbsleber	24,80
in Butter und Salbei Calf's liver with butter and sage	
Rumpsteak	26,80
ca. 200 gr. gegrillt, Kräuterbutter <i>grilled, herb butter</i>	
Filetto di vitello in crosta de pistacchio	34,80
Kalbsfilet an Pistazienkruste <i>Fillet of calf with topping of pistachio crust</i>	
Filetto di manzo al pepe verde	32,80
Rinderfilet mit grüner Pfeffersauce <i>Beef fillet with green pepper sauce</i>	

Lamm

Lamb

Lamm-Nuss	29,80
an Tomaten-Schafskäsesauce <i>Lamb noisette with tomato feta sauce</i>	
Lammfilet	34,80
an Kräuter-Senf-Sauce <i>Fillet of lamb with herb mustard sauce</i>	

Zu unseren Fleischgerichten servieren wir Rosmarinkartoffeln und Pfannengemüse.

Our meat dishes served with rosemary potatoes and fried vegetables.

Heiße Getränke

Hot drinks

alle Preisangaben in Euro
Indication of prices in Euro

Espresso	2,20
doppelter Espresso	3,60
Espresso Macchiato	2,60
doppelter Espresso Macchiato	4,00
Kaffee	2,60
Cappuccino	3,20
Latte Macchiato	3,70
Tee in verschiedenen Sorten: Earl Grey, Pfefferminze, Rooibush, Grüner Tee, Schwarzer Tee, Früchtetee	3,20
Heiße Schokolade	3,80

Alkoholfreie Getränke

alcohol-free drinks

Magnus Mineralwasser, feinperlig, still	0,75 l	6,80
Magnus Mineralwasser, feinperlig, still	0,25 l	2,80
Coca-Cola, Coca-Cola Zero ^{1,3,8,11}	0,2 l / 0,4 l	3,20 / 4,80
Fanta, Sprite, Spezi ^{1,3,8,11}	0,2 l / 0,4 l	3,20 / 4,80
Apfel-, Orangen-, Rhabarbersaft	0,2 l / 0,4 l	3,20 / 4,80
Apfel-, Orangen-, Rhabarberschorle	0,2 l / 0,4 l	3,20 / 4,80
Sanbitter Bitterino ¹	0,1 l	5,80
Thomas Henry Tonic ^{11a}	0,2 l	4,80
Thomas Henry Ginger Ale ¹	0,2 l	4,80
Thomas Henry Bitter Lemon ^{11a}	0,2 l	4,80

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff 3 mit Antioxidationsmitteln 8 mit Süßstoff
11 mit Koffein 11a chininhaltig

Additives: 1 with colourant 3 with antioxidant agents 8 with sweetener
11 with caffeine 11a with quinine

Bier / Beer

alle Preisangaben in Euro
Indication of prices in Euro

König-Pilsener	0,25 l / 0,4 l	3,80 / 4,80
König-Pilsener alkoholfrei <i>alcohol-free</i>	0,3 l	4,40
Benediktiner Hefe-Weizen hell, dunkel <i>light, dark</i>	0,5 l	5,80
Benediktiner Weizen alkoholfrei <i>alcohol-free</i>	0,5 l	5,80

Alkoholische Getränke / Alcoholic drinks

Prosecco DOC Treviso extra dry	11 % vol.	0,1 l	5,80
Chiaretto Spumante DOC Brut, rosé	12 % vol.	0,1 l	7,10
Aperol Spritz / Campari Soda	12 % vol.	0,2 l	8,80
Campari Orange ₁	12 % vol.	0,2 l	9,40
Gin & Tonic mit Bombay Sapphire 4 cl	40 % vol.	0,2 l	11,80
Sherry / Sherry dry / Cynar	15 % vol.	4 cl	4,80
Martini dry / Bianco ₂ / Rosso ₁	15 % vol.	5 cl	6,80
Ramazotti ₁	30 % vol.	2 cl	3,40
Averna ₁	29 % vol.	2 cl	3,40
Amaretto	20 % vol.	2 cl	3,40
Sambuca	40 % vol.	2 cl	3,40
Fernet Branca ₁	42 % vol.	2 cl	3,40
Honig-Birnen Schnäpsle (Prinz)	34 % vol.	2 cl	3,80
Alte Marille / Alter Bodenseeapfel (Prinz)	41 % vol.	2 cl	4,80
Cognac Remy Martin / Hennessy	40 % vol.	2 cl	9,80
Whisky Jack Daniels / Chivas Regal	40 % vol.	2 cl	6,80
Whisky Ballantines / Johnnie Walker	40 % vol.	2 cl	6,80
Limoncello	30 % vol.	2 cl	4,80
Grappa Lugana, Barricata	38 % vol.	2 cl	6,80
Grappa di Amarone, Zeni	45 % vol.	2 cl	6,80
Grappa di Recioto Amarone, Zeni	45 % vol.	2 cl	6,80
Wodka Absolut	40 % vol.	2 cl	3,90

Dessert

alle Preisangaben in Euro
Indication of prices in Euro

Panna Cotta Italienische Sahnecreme an Erdbeersauce <i>Italian cream, strawberry sauce</i>	6,80
Tiramisu Klassisch <i>Classic</i>	7,80
Crème Brûlée Italienische Dessertcreme mit geflammtem Zucker <i>italian cream with flamed sugar</i>	6,40
Giotto-Semifreddo Halbgefrorenes mit Giotto und Baiserstückchen <i>Not quit frozen ice-cream with Giotto and meringue</i>	7,80
Schoko-Tartufo Schokoladen-Trüffelpralinen-Eis an Eierlikör <i>Chocolate truffle praline ice cream with eggnog</i>	7,80
Gemischte Käseplatte Ausgewählte Käsevariation an Feigensenf, Weintrauben und Walnüssen <i>Selected cheese variation on fig mustard, grapes an walnuts</i>	16,80