

GEM'S

GRILL & PIZZA



I 
GEM'S
LAGO DI GARDA ITALIA

LAZISE • VR • Via Gardesana, 135
Tel. 045 6471144 • www.gemsbrewpub.it



APERTO • GEÖFFNET • OPEN
12.00-14.00 | 18.00-01.00



LONG DRINK

Sole d'Estate

Limone, Ananas,
Gin, Cointreau

€ 9,50

LONG DRINK

Blue Lake

Pompelmo, ananas,
rum, blue curaçao

€ 9,50



LONG DRINK

Tramonto

Arancio, Papaya,
Gin, Vodka

€ 9,50



LONG DRINK

Red Bull Lago

Red Bull, rum scuro,
Cointreau, granatina

€ 12,00



Mojito

Bacardi, menta
fresca, zucchero
di canna, lime

€ 8,50

Antipasti

TAGLIERE GEM'S

tagliere misto di salumi e formaggi ^(T)

...mit verschiedene Aufschnitt und Käse
...with various cold cuts and cheese

.....
x 4 pers. € 32,00
.....

.....
x 2 pers. € 17,00

x 3 pers. € 24,00
.....

Tagliere di speck ^(T) € 14,00

con Monte Veronese stagionato

Holzbrett von Tiroler Speck und regionalen Bergkäse
Speck and local mountain cheese platter

Prosciutto crudo di Parma 18 mesi ^(T) € 15,00

con mozzarella di bufala campana e verdure grigliate

Parma Rohschinken (18 Monate)
mit Büffelmozzarella und gegrillte Gemüse
Parma raw ham (18 months)
with buffalo's mozzarella and grilled vegetables

Insalatone

Insalata della casa ^(4,7) € 13,00

Insalata verde, carote, tonno, olive, mais, capperi, pomodoro, mozzarella e cipolla
Grüner Salat, Karotten, Thunfisch, Oliven, Mais, Kapern, Tomaten, Mozzarella und Zwiebeln
Green salad, carrots, tuna, olives, corn, capers, tomatoes, mozzarella and onion

Insalata Greca ^(4,7) € 12,00

Insalata, pomodori, cetrioli, cipolla di Tropea, olive nere greche, feta, peperoni, pepe nero e origano
Salat, Tomaten, Gurken, Tropea Zwiebeln, griechische schwarze Oliven, Feta, Paprika, schwarzer Pfeffer und Oregano
Salad, tomatoes, cucumbers, Tropea onion, Greek black olives, feta, peppers, black pepper and oregano

Caesar Chicken Salad € 13,00

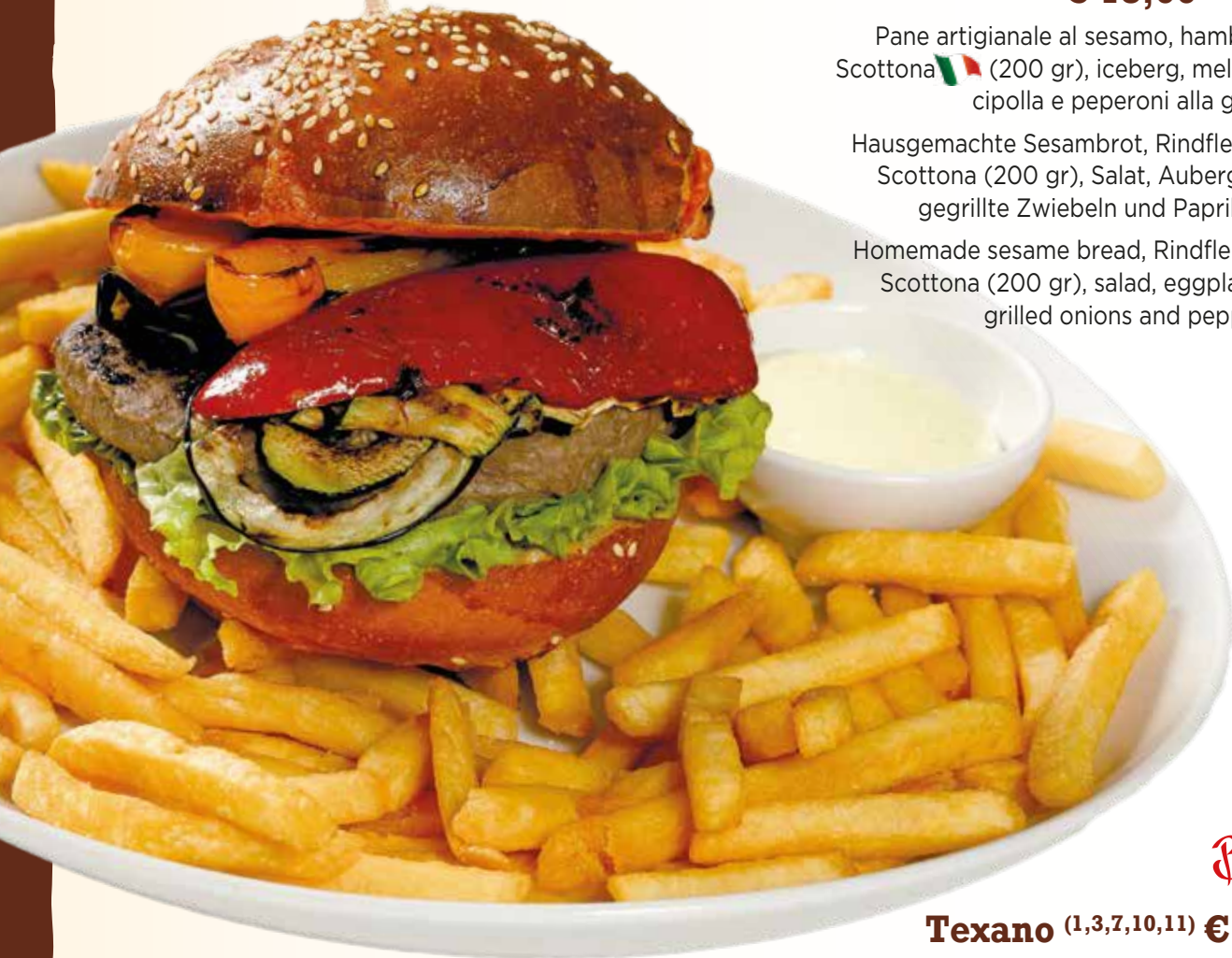
Insalata verde, pomodorini cirio, cipolla, peperoni, pollo, crostini, grana, salsa caesar
Grüner Salat, Kirschtomaten, Zwiebeln, Paprika, Hahnchen, Croutons, Grana-Kase, Caesar-Sauce
Green salad, cirio cherry tomatoes, onion, peppers, chicken, croutons, grana cheese, caesar dressing

Insalata Rustica ^(1,7) € 12,00

Insalata verde, carote, mais, mozzarella, rucola e crostini
Grüner Salat, Karotten, Mais, Mozzarella, Rauke und Croutons
Green salad, carrots, corn, mozzarella, tornato, racket and croutons



Hamburger



BBQ burger alla brace ^(1,10,11) € 13,00

Pane artigianale al sesamo, hamburger di pura Scottona 🇮🇹 (200 gr), iceberg, melanzane, zucchine, cipolla e peperoni alla griglia

Hausgemachte Sesambrot, Rindfleisch-Hamburger Scottona (200 gr), Salat, Aubergine, Zucchini, gegrillte Zwiebeln und Paprikaschoten

Homemade sesame bread, Rindfleisch-Hamburger Scottona (200 gr), salad, eggplants, zucchini, grilled onions and peppers



*Buono
Buonissimo*

Texano ^(1,3,7,10,11) € 14,00

Pane artigianale al sesamo, maionese, hamburger di pura Scottona 🇮🇹 (200 gr), triplo bacon, insalata iceberg, guacamole leggermente piccante

Hausgemachte Sesambrot, Mayonnaise, Rindfleisch-Hamburger Scottona (200 gr), dreifacher Speck, Eisbergsalat, leicht scharfe Guacamole

Homemade sesame bread, mayonnaise, 100% beef burger Scottona (200 gr), triple bacon, iceberg lettuce, slightly spicy guacamole

New York ^(1,7,10,11) € 13,00

Pane artigianale al sesamo, maionese, cheeseburger, pomodoro, triplo bacon, ketchup

Hausgemachte Sesambrot, Mayonnaise, Cheeseburger, Tomate, dreifacher Speck, Ketchup

Homemade sesame bread, mayonnaise, cheeseburger, tomato, triple bacon, ketchup

Miami Burger ^(1,10,11) € 13,00

Pane artigianale al sesamo, hamburger di pura Scottona 🇮🇹 (200 gr), iceberg, bacon, cipolla alla griglia, cheddar cheese, salsa Gem's e anelli di cipolla

Hausgemachte Sesambrot, Rindfleisch-Hamburger Scottona (200 gr), Salat, Bauchspeck, gegrillte Zwiebeln, Cheddar Käse, Gem's Sauce und Zwiebelringen

Homemade sesame bread, (200 gr) beef burger Scottona (200 gr), salad, bacon, grilled onions, cheddar cheese, Gem's sauce and onion rings

Special burger ^(1,7,10,11) € 13,00

Pane artigianale al sesamo, Hamburger di pura Scottona 🇮🇹 (200 gr), bacon, formaggio, pomodoro, iceberg, salsa Gem's

Hausgemachte Sesambrot, Rindfleisch-Hamburger Scottona (200 gr), Bauchspeck, Käse, Tomaten, Salat, Gem's Sauce

Homemade sesame bread, 100% beef burger Scottona (200 gr), bacon, cheese, tomato, salad, Gem's sauce

& Chips



Tutti i nostri hamburger sono serviti con patatine fritte

All our burger will be served with french fries

Occhio di bue (1,3,7,11) € 13,00

Pane artigianale al sesamo, Hamburger di Black Angus (200 gr), uova occhio di bue, cheddar, prosciutto cotto, pomodoro, iceberg, cipolla, cetriolo, salsa BBQ

Hausgemachte Sesambrot, Black Angus-Hamburger (200 gr), Rindfleisch Auge Eier, Cheddar-Käse, Schinken, Tomaten, Salat, Zwiebeln, Gurken, BBQ-Sauce

Homemade sesame bread, Black Angus-Hamburger (200 gr), beef eye egg, cheddar cheese, ham, tomato, onion, salad, cucumber, BBQ sauce

Crunch Burger (1,7,10,11) € 13,00

Pane artigianale al sesamo, Hamburger di Black Angus (200 gr), bacon croccante, scamorza, pomodoro, iceberg, salsa Gem's

Hausgemachte Sesambrot, Black Angus-Hamburger (200 gr), Bauchspeck, Scamorza-Käse, Tomaten, Salat, Gem's Sauce

Homemade sesame bread, Black Angus-Hamburger (200 gr), bacon, scamorza cheese, tomato, salad, Gem's sauce

California Burger (1,7,11) € 13,00

Pane artigianale al sesamo, Hamburger di Black Angus (200 gr), iceberg, bacon, cipolla caramellata, pecorino toscano DOP

Hausgemachte Sesambrot, Black Angus-Hamburger (200 gr), Salat, Bauchspeck, karamellisierte Zwiebeln, Toskana Ziegenkäse

Homemade sesame bread, Black Angus-Hamburger (200 gr), salad, bacon, caramelized onion, Tuscany goat cheese



GALLETTO GEM'S

Il Galletto Gem's è un pollastro speciale cotto a puntino con il sistema ciurrasco brasiliano leggermente piccante.

Si mangia esclusivamente con le mani...

The Gem's Chicken ist ein besonderes Grillhähnche, nach brasilianischem "Churrasco" System pikant gegart wird.

Direkt aus der Hand zu essen...

The Gem's Chicken is our special hen perfectly roasted using a slightly spicy Brazilian "churrasco" system.

Delicious finger-licking food...



anche da asporto su ordinazione
available for take-away

**...CON PATATE FRITTE
O PATATE AL FORNO**

mit Bratkartoffeln oder Pommes frites
with baked potatoes or chips

oppure / oder / or

...CON VERDURE ALLA GRIGLIA

mit Gegrilltem Gemüse
with grilled vegetables

€ 15,50

Servito con gustosa salsa Gem's

Serviert mit leckerer Gem's-Sauce
Served with tasty Gem's sauce



Primi piatti

Pasta e fagioli ⁽¹⁾ € 11,00

Pasta mit Bohnen
Pasta with beans

Zuppa di ceci con broccoli e verdure ⁽¹⁾ € 10,00

Kichererbsensuppe mit Brokkoli und Gemüse
Chickpea soup with broccoli and vegetables

Gnocchetti di pasta fresca con crema di zucchini e salsiccia ^(1,3) € 12,00

Frische Nudelknödel mit Zucchini-Wurst-Creme
Fresh pasta gnocchi with courgettes and sausage cream

Gnocchetti di pasta fresca con crema di tartufo ^(1,3) € 12,00

Frische Nudelnocchi mit Trüffelcreme
Fresh pasta gnocchi with truffle cream

Spaghetti alla carbonara con Pecorino Romano ^(1,3,7) € 12,00

Spaghetti Carbonara mit "Pecorino Romano" Schafskäse
Spaghetti Carbonara with "Pecorino Romano" sheep's cheese

Spaghetti aglio, olio e peperoncino ⁽¹⁾ € 11,00

Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Chilischote
Spaghetti with garlic, oil and chilli pepper

Fettuccine ai funghi porcini ^(1,3) € 13,00

Fettuccine mit Steinpilzen
Fettuccine with porcini mushrooms

Fettuccine con ragù o pomodoro ^(1,3) € 11,00

Fettuccine mit Fleischsauce oder Tomatensauce
Fettuccine with meat sauce or tomato sauce



Gentile cliente, le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti
che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Sehr geehrter Gast, Informationen zu Substanzen und Produkten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage von unserem Diensthabenden Personal.

Dear guest, you can also ask our staff on duty for information on substances and products that can provoke allergies or intolerances.

Cotoletta pomodorini e rucola

(1,3)

Schnitzel mit Rucola und Kirschtomaten

Cutlet with rocket and cherry tomatoes

€ 14,00



Cotoletta con fonduta di Monte Veronese

(1,3,7)

Schnitzel mit lokal Bergkäse Fondue

Cutlet with local mountain cheese fondue

€ 14,00



Tagliata di maialino al pepe verde

con patate al forno

Schweinefleisch mit grünem Pfeffer
und gebackenen Kartoffeln

Sliced pork with
green pepper sauce and
baked potatoes

€ 15,50



Tagliata di pollo con verdure alla griglia

Geschnittenes Huhn mit
Gemüse vom Grill

Sliced chicken with
grilled vegetables

€ 15,50



Costine St. Louis (3,10)

con patate fritte

Carrè di costine marinate
e cotte a bassa temperatura (16 ore)

Marinierte Schweinerippchen bei
niedriger Temperatur gegart (16 Std.)
mit Pommes frites

Marinated pork ribs cooked at
low temperature (16 hours)
with french fries

€ 16,00



CONTORNI

GEMÜSE - VEGETABLES

Insalata di pomodoro e cipolla € 5,00

Tomatensalat mit Zwiebeln
Tomato salad with onions

Verdure alla griglia € 5,50

Gemüse vom Grill
Grilled vegetables

Insalata mista € 5,00

Insalata verde, pomodoro, carote

Grüner Salat, Tomaten, Karotten
Green salad, tomato, carrots

Patatine fritte € 5,00

Pommes frites | French fries

Patate al forno € 5,00

Gebackenen Kartoffeln
Roasted potatoes

Anelli di cipolla € 6,00

Zwiebelringe | Onions rings



Piatti del Gem's

Burger di Black Angus (200 gr) o Burger di Scottona (200 gr) con patate Dippers e salsa barbecue ⁽¹⁾

Black Angus Burger (200 gr)
oder Rindfleisch-Hamburger Scottona (200 gr)
mit Kartoffel-Dippers und BBQ Sauce

Black Angus burger (200 gr)
or beef burger Scottona (200 gr)
with potato Dippers and BBQ sauce

€ 15,00



Piatto Gem's (1,3,7,10)

con alette e crocchette di pollo, mozzarelle in carrozza e patatine fritte

mit Hühnerflügel, Huhn nuggets,
panierte Mozzarella und Pommes frites

with chicken wings, chicken nuggets,
pan-fried mozzarella and french fries

€ 14,00



Piatti del Gem's

Alette di pollo (3,10) **con salsa piccante**

Hühnerflügel mit scharfer Sauce
Chicken wings with hot spicy sauce

€ 9,00



Gentile cliente, le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Sehr geehrter Gast, Informationen zu Substanzen und Produkten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage von unserem Diensthabenden Personal.

Dear guest, you can also ask our staff on duty for information on substances and products that can provoke allergies or intolerances.

Coperto / Gedeck - Cover Charge € 1,60

Non si effettuano conti separati

Keine getrennte Rechnungen - We don't do separate checks

Pizze classiche

Al Gem's usiamo solo ingredienti di prima scelta come il Pomodoro, la bufala campana 🇻🇮, il famoso prosciutto di Parma 18 mesi 🇻🇮, olio d'oliva extra vergine del Garda DOP 🇻🇮 e tanti altri...

In Gem's we use only top quality ingredients as tomato sauce, buffalo mozzarella, the famous Parma raw ham, Lake Garda extra virgin olive oil and much more...

Margherita ^(1,7) € 8,00

Pomodoro, fiordilatte, basilico fresco, olio d'oliva extra vergine del Garda DOP
Tomaten, Mozzarella, frisches Basilikum, Gardasee Olivenöl extra
Tomato, mozzarella, fresh basil, Lake Garda extra virgin olive oil

AGGIUNTE · EXTRA: € 2,50

Prosciutto crudo di Parma 18 mesi 🇻🇮 | Parma Roherschinken 18 Monate | Parma raw ham 18 months

Marinara ^(1,7) € 8,00

Pomodoro, origano, olio all'aglio
Tomaten, Origano, Knoblauch-Öl
Tomato, oregano, garlic oil

Capricciosa ^(1,7) € 10,00

Pomodoro, fiordilatte, prosciutto, funghi, carciofi, olive, origano
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, Oliven, Oregano
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives, oregano

4 Stagioni ^(1,7) € 10,00

Pomodoro, fiordilatte, prosciutto, funghi, carciofi, olive nere
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, schwarze Oliven
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, back olives

Prosciutto e funghi ^(1,7) € 9,50

Pomodoro, fiordilatte, prosciutto, funghi
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms

Diavola ^(1,7) € 9,00

Pomodoro, fiordilatte, salame piccante
Tomaten, Mozzarella, pikanter Salami
Tomato, mozzarella, spicy salami

Tonno e cipolla ^(1,4,7) € 9,00

Pomodoro, fiordilatte, tonno, cipolla di Tropea
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, roter Zwiebeln aus Tropea
Tomato, mozzarella, tunny-fish, red onion from Tropea

4 Formaggi ^(1,7) € 10,00

Pomodoro, fiordilatte, formaggi misti, Grana Padano 🇻🇮
Tomaten, Mozzarella, gemischte Käse, Parmesankäse
Tomato, mozzarella, mixed cheese, parmesan cheese

Bontà ^(1,7) € 10,00

Pomodoro, fiordilatte, radicchio, gorgonzola, salamino piccante
Tomaten, Mozzarella, Radicchio, Gorgonzola, scharf Salami
Tomato, mozzarella, red chicory, gorgonzola cheese, hot salami

Vegetariana ^(1,7) ...la più salutare € 10,00

Pomodoro, fiordilatte, verdure miste grigliate, Grana Padano 🇻🇮
Tomaten, Mozzarella, verschiedene Gemüsesorten vom Grill, Parmesankäse
Tomato, mozzarella, mixed grilled vegetables, parmesan cheese

Calzoncino ^(1,7) € 9,50

Pomodoro, fiordilatte, prosciutto, funghi
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms



Salame (1,7) € 8,50

Pomodoro, fiordilatte, salame
Tomaten, Mozzarella, Salami
Tomato, mozzarella, salami

Siciliana (1,4,7) € 9,00

Pomodoro, fiordilatte, acciughe, capperi, olive nere
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, schwarze Oliven
Tomato, mozzarella, anchovies, capers, black olives

Tirolese (1,7) € 9,00

Pomodoro, fiordilatte, speck, Grana Padano (V)
Tomaten, Mozzarella, Speck, Parmesankäse
Tomato, mozzarella, speck, parmesan cheese

Philadelphia (1,7) € 9,00

Pomodoro, fiordilatte, Philadelphia, rucola, pomodorini
Tomaten, Mozzarella, Philadelphia, Rauke, Kirschtomaten
Tomato, mozzarella, Philadelphia, rocket, cherry tomatoes

Bresaola (1,7) € 10,00

Pomodoro, fiordilatte, Brie, rucola, bresaola
Tomaten, Mozzarella, Brie, Rauke, bresaola
Tomato, mozzarella, Brie, rocket, bresaola (air-cured beef)

Le pizze speciali

Bufala, tonno e peperoni alla brace (1,4,7) € 10,50

Pom. S. Marzano, bufala campana, tonno, peperoni alla brace, capperi, basilico, Grana Padano (V), olio all'aglio
Tomaten, Büffel-Mozzarella, Thunfisch, gegrillte Paprika, Kapern, Basilikum, Parmesankäse, Öl mit Knoblauch
Tomato, buffalo mozzarella, tuna, grilled peppers, capers, basil, parmesan cheese, garlic oil

Sfiziosa (1,7) € 11,00

Pomodoro, fiordilatte, gorgonzola, crudo di Parma 18 mesi (V)
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Parma Roherschinken 18 Monate
Tomato, mozzarella, gorgonzola, Parma raw ham 18 months

Porcini e grana (1,7) € 11,00

Pomodoro, bufala campana, porcini trifolati, Grana Padano (V)
Tomaten, Büffel-Mozzarella, Steinpilze, Parmesankäse
Tomato, buffalo mozzarella, ceps, parmesan cheese

Preziosa (1,7) € 9,50

Pomodoro, fiordilatte, brie, rucola, bresaola
Tomaten, Mozzarella, Brie, Rauke, getrocknetes Rindfleisch
Tomato, mozzarella, brie, rocket, bresaola

Bacon (1,3,7) € 10,00

Pomodoro, fiordilatte, pancetta romana, uova, Grana Padano (V)
Tomaten, Mozzarella, Roman Speck, Eier, Parmesankäse
Tomato, mozzarella, Roman bacon, eggs, parmesan cheese

Frutti di mare (1,2,14) € 11,00

Pomodoro, frutti di mare, aglio, prezzemolo
Tomaten, Meeresfrüchte, Knoblauch, Petersilie
Tomato, seafood, garlic, parsley

Hawaii (1,7) € 9,50

Pomodoro, fiordilatte, ananas, prosciutto cotto
Tomaten, Mozzarella, Ananas, Schinken
Tomato, mozzarella, pineapple, ham

Bombetta (1,7) € 10,00

Pomodoro, fiordilatte, peperoni, cipolla di Tropea, salame piccante, rucola, aglio, Grana Padano (V)
Tomaten, Mozzarella, Paprikaschoten, roter Zwiebel aus Tropea, pikante Salami, Rauke, Knoblauch, Parmesankäse
Tomato, mozzarella, peppers, red onion from Tropea, hot salami, rocket, garlic, parmesan cheese



Crudo di Parma 18 mesi ^(1,7) € 11,50

Pomodoro, bufala campana, pomodorini, crudo di Parma 18 mesi (🇮🇹) e rucola
Tomaten, Büffel-Mozzarella, Kirschtomaten, Parma Roherschinken 18 Monate und Rauke
Tomato, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, Parma raw ham 18 months and rocket

Salsiccia dolce e cipolla rossa di Tropea ^(1,7) € 10,00

Pomodoro, fiordilatte, salsiccia dolce, cipolla rossa di Tropea
Tomaten, Mozzarella, milder Wurst und roter Zwiebel aus Tropea
Tomato, mozzarella, sweet sausage and red onion from Tropea

Cantabrico ^(1,4,7) € 11,50

Pomodoro, fiordilatte, mozzarella di bufala, pomodorini, acciughe Cantabrico
Tomaten, Mozzarella, Büffel-Mozzarella, Kirschtomaten, Sardellen "Cantabrico"
Tomato, buffalo mozzarella, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, anchovies "Cantabrico"

Gem's Pizza ^(1,7) € 10,00

Pomodoro, fiordilatte, prosciutto, funghi, carciofi, wurstel, salame piccante
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, Würstel, scharf Salami
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, wurstel, spicy salami

Tagliere Gem's (x 2 Pers.) ^(1,7) € 19,00

Pomodoro, fiordilatte, salsiccia, grana, carciofi, porcini
Tomaten, Mozzarella, Wurst, Parmesankäse, Artischocken, Steinpilze
Tomato, mozzarella, sausage, parmesan cheese, artichokes, ceps

Le pizze Bianche

SENZA POMODORO | OHNE TOMATEN | WITHOUT TOMATO

La Tartufata ^(1,7) € 10,50

Fiordilatte, porcini, crema di tartufo
Mozzarella, Steinpilze, Trüffelcreme
Mozzarella, porcini mushrooms, truffle cream

Rucola e salmone ^(1,4,7) € 12,00

Fiordilatte, Philadelphia, salmone affumicato, rucola, glassa di aceto balsamico
Mozzarella, Philadelphia, Räucherlachs, Rauke, Balsamico Creme
Mozzarella, Philadelphia, rocket, smoked salmon, rocket, balsamic glaze

Gustosa ^(1,7) € 9,00

Fiordilatte, formaggi misti, rucola, prosciutto o speck, olio extra vergine di oliva del Garda DOP
Mozzarella, gemischte Käsesorten, Rauke, Schinken oder Speck, Gardasee Olivenöl extra
Cheese, mixed cheese, rocket, ham or smoked ham, Lake Garda extra virgin olive oil

Schiacciata con olio d'oliva e rosmarino ⁽¹⁾ € 5,00

Pizzabrot mit Olivenöl und Rosmarin
Pizza bread with olive oil and rosemary

AGGI UNTE - EXTRA:

- **Prosciutto crudo di Parma 18 mesi (🇮🇹) € 2,50**
Parma roher Schinken 18 Monate | Parma 18 months raw ham
- **Mozzarella di bufala campana (🇮🇹) ⁽²⁾ € 2,50**
Büffel-Mozzarella | Buffalo mozzarella
- **Speck, Bresaola € 2,50**
Speck, getrocknetes Rindfleisch | Smoked ham, air-cured beef
- **Ogni altra aggiunta € 1,50**
Jede weitere Zugabe | Every other addition

Coperto / Gedeck - Cover Charge € 1,60

Non si effettuano conti separati

Keine getrennte Rechnungen - We don't do separate checks

Feelings

**IN COMPAGNIA C'É PIÙ FEELING.
MORE FEELING TOGETHER.**



Gentile cliente, le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Sehr geehrter Gast, Informationen zu Substanzen und Produkten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage von unserem Diensthabenden Personal.

Dear guest, you can also ask our staff on duty for information on substances and products that can provoke allergies or intolerances.



	Bicchiere 0,3 L	Bicchiere 0,5 L	Boccale 1 L	Giraffa 2 L	Giraffa 3 L
<i>Bionda</i>	€ 4,00	€ 5,80	€ 10,50	€ 20,00	€ 30,00
<i>Weizen</i>	€ 4,00	€ 5,80	€ 10,50	€ 20,00	€ 30,00
<i>Rossa</i>	€ 4,50	€ 6,50	€ 12,00	€ 24,00	€ 36,00
<i>Dunkel</i>	€ 4,50	€ 6,50	€ 12,00	/	/



Birra Bionda **TIPO PILS** (alc. 5,1% vol.)

Questa è la birra della casa, fresca, chiara, leggera e profumata.

Das Bier des Hauses - frisch, hell, leicht, aromatisch.

This is our house beer, fresh, clear, light and aromatic.



Birra Hefe Weizen (alc. 5,5% vol.)

**È una birra di frumento ai lieviti attivi, fresca e dissetante.
La birra bavarese per eccellenza.**

Ein frisches, durstlöschendes Weizenbier mit aktiver Hefe:
das bayerische Bier schlechthin.

This beer is made of wheat with active yeasts, fresh and
thirst-quenching. The Bavarian beer par excellence.



Birra Rossa **TIPO BOCK** (alc. 5,5% vol.)

**È una birra dal gusto morbido e deciso,
particolarmente adatta per il Galletto Gem's.**

Bier weicher, kräftiger Geschmack, besonders zum Grillhänche Gem's.

Smooth and decided flavor beer, excellent when dining with Gem's chicken.



Birra Dunkel (alc. 5,1% vol.)

**È una birra dal gusto morbido e bilanciato
con un retrogusto di caramello e cereali tostati.**

Bier mit einem weichen und ausgewogenen Geschmack;
Nachgeschmack von Karamell und geröstetem Getreide.

Beer with a smooth and balanced taste and with a caramel and toasted cereal aftertaste.



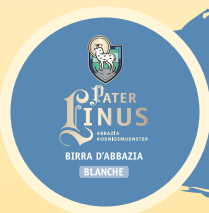
	Bicchiere 0,3 L	Bicchiere 0,5 L	Boccale 1 L	Giraffa 2 L	Giraffa 3 L
<i>Upstream</i>	€ 4,00	€ 6,50	€ 11,50	/	/
<i>Pater Linus</i>	€ 3,80	€ 5,40	€ 10,00	€ 20,00	€ 30,00
<i>Coastal</i>	€ 4,00	€ 6,50	€ 11,50	/	/



Rye River Upstream **PALE ALE** (alc. 4,5% vol.)

Birra agrumata con note di pompelmo, buccia d'arancia e pino.

Zitrusaromen von Grapefruit, Orangenschale und Kiefer.
Citrus flavor aromas of grapefruit, orange peel and pine.



Pater Linus **TIPO BLANCHE** (alc. 4,5% vol.)

Birra fresca, fruttata, leggermente speziata con note di coriandolo e arance Curaçao.

Frisches, fruchtiges, leicht würziges Bier mit Noten von Koriander und Curaçao-Orangen.

Fresh, fruity, slightly spicy beer with notes of coriander and Curaçao oranges.



Rye River Coastal **AMERICAN IPA** (alc. 5,2% vol.)

Birra dagli intensi aromi di agrumi e pompelmo rosa con retrogusto resinoso e tropicale.

Bier mit intensiven Aromen von Zitrusfrüchten und Pink Grapefruit, harziger und tropischer Nachgeschmack.

Beer with intense aromas of citrus fruits and pink grapefruit, resinous and tropical aftertaste.

Fatti in casa
Hausgemachte
Homemade

Dessert



Torta alla fragola
€ 5,00



Torta al cioccolato
€ 5,00



Meringata di gelato
al Cioccolato, caffè, frutti di bosco
Eismeringe - Schokolade, Kaffee, Waldfrüchte
Ice-cream meringue - Chocolate, coffee, wildberries

€ 5,00

Gelato semifreddo
al Torroncino o Amaretto
Nougat- oder Makronenhalbgefrorenes
Nougat or macarron parfait

€ 5,00



Secondi Piatti

Costata di Scottona alla griglia con patate al rosmarino € 22,00

Rindersteak "Scottona" vom Grill mit Rosmarinkartoffeln
Grilled "Scottona" T-bone steak with rosemary roasted potatoes

Tagliata di manzo rucola e grana ⁽⁷⁾ € 17,00

Geschnittenes Rumpsteak mit Rauke und Parmesankäse
Sliced beef steak with rocket and parmesan cheese

Tagliata di manzo con porcini e grana ⁽⁷⁾ € 18,00

Geschnittenes Rumpsteak mit Steinpilze und Parmesankäse
Sliced beef steak with porcini mushroom and parmesan cheese

Gem's steak alla griglia con patatine fritte € 17,00

Lendenstück vom Grill mit Pommes frites
Grilled entrecote steak with french fries

Tagliata di pollo con verdure alla griglia ⁽¹⁾ € 15,50

Geschnittenes Huhn mit gegrillte Gemüse | Sliced chicken with grilled vegetables

Cotoletta con patatine fritte ^(1,3) € 15,00

Wienerschnitzel mit Pommes frites | Cutlet with french fries

Cotoletta di petto di pollo croccante ^(1,3) € 15,00 con patatine fritte o patate al rosmarino

Wienerschnitzel mit Pommes frites oder Rosmarinkartoffeln
Cutlet with french fries or rosemary roasted potatoes

Arrosticini di carne Scottona € 14,00 con verdure alla griglia

Rindfleisch Spiesschen mit gegrillte Gemüse
Beef skewers with grilled vegetables

Stinco di maiale alla birra con patate al rosmarino e crauti ^(1,12) € 14,00

Bier-Schweinshaxe mit Rosmarinkartoffeln und Sauerkraut
Pork shank cooked in beer with rosemary roasted potatoes and sauerkraut

Gentile cliente, le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti
che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Sehr geehrter Gast, Informationen zu Substanzen und Produkten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage von unserem Diensthabenden Personal.

Dear guest, you can also ask our staff on duty for information on substances and products that can provoke allergies or intolerances.

** Alcuni prodotti possono essere congelati · Einige Produkte können tiefgekühlt sein · Some products can be frozen

Coperto / Gedeck - Cover Charge € 1,60

Non si effettuano conti separati

Keine getrennte Rechnungen - We don't do separate checks



**Spritz
Aperol**
Prosecco,
Aperol, Selz
€ 6,00

BIG

Spritz Aperol
Prosecco, Aperol,
Selz
€ 10,00



**Spritz
Hugo**
Prosecco, sciroppo
Sambuco, foglie Menta,
lime, Selz
€ 6,00



**Spritz
Campari**
Prosecco,
Campari,
Selz
€ 6,00



Caipiroska
Lime, fragola,
zucchero di canna, vodka
€ 8,50



Caipiriña
Lime, cachaca,
zucchero di canna
€ 8,50

Havana Cola

Cuba Libre

Gin Tonic

Gin Lemon

Vodka Lemon

Americano

€ 8,00



**Tiramisù
della casa**
€ 5,00



**Panna cotta della casa
al Cioccolato, caramello, frutti di bosco**

Sahnepudding des Hauses
Schokolade, Karamell, Waldfrüchte

Homenade cream pudding
Chocolate, caramel, wildberries

€ 5,00

**Strudel di mele
con gelato**

Apfelstrudel mit Eis

Apple strudel
with ice cream

€ 5,00



**Tartufo Bianco
o al Cioccolato**

Weiss- oder Schokoladentrüffel
White or chocolate trüffel

€ 5,00

**Tortino caldo della casa
al cioccolato**

con gelato alla vaniglia

Heißer Schokoladenkuchen des
Hauses mit Vanilleeis

Homemade hot chocolate cake
with vanilla ice cream

€ 5,00

Sorbetto al limone

Zitrone Sorbett
Lemon sorbet

€ 3,50

I nostri gelati artigianali
Hausgemachtes Eis
Homemade Ice Cream

Gelati



Coppa Amarena

Gelato vaniglia e amarena,
amarene ciliegine

Vanille und Amarena Kirsch-Eis,
Sauerkirschen

Vanilla and amarena
cherry ice-cream,
morello cherries

€ 7,00



Nocciola di Piemonte

Gelato vaniglia e nocciola,
nocciole

Vanille- und Nußeis,
Haselnüße

Vanilla and hazelnut
ice-cream, hazelnuts

€ 7,00



Caramello

Gelato fiordilatte e crema,
caramello liquido

Vanille - und Cremeeis,
Karamelsauce

Vanilla and cream ice-cream,
caramel sauce

€ 7,00

Extra Panna

Schlagsahne Extra
Whipped cream extra

+ € 1,00



Africano

Gelato cioccolato e vaniglia,
salsa al cioccolato

Schokoladen- und Vanilleeis,
Schokoladensauce

Vanilla and chocolate ice-cream,
chocolate sauce

€ 7,00



Nutella

Nutella, gelato di crema,
vaniglia e nocciola

Nutella, Milch-, Vanille-
und Nußeis

Nutella, milk, vanilla
and hazelnut ice-cream

€ 7,00



After Eight

Gelato After Eight e cioccolato,
panna montata

Schokolade- und After Eight Eis,
Schlagsahne

Chocolate and After Eight ice-cream,
whipped cream

€ 7,00

Affogati



Cioccolato

Gelato alle creme
affogato al cioccolato

Milcheis
mit Schokolade

Milk ice-cream
with chocolate

€ 7,80



Caffè

Gelato alle creme
affogato al caffè

Milcheis mit Kaffee

Milk ice-cream
with coffee

€ 7,80



Amarena

Gelato alle creme
affogato all'amarena

Milcheis
mit Sauerkirsch

Milk ice-cream with black
cherries

€ 7,80



Baileys

Gelato alle creme
affogato al Baileys

Milcheis mit Baileys

Milk ice-cream
with Baileys

€ 7,80



Menta

Gelato After Eight e cioccolato,
affogato in sciroppo alla menta

Schokolade- und
After Eight Eis im Minzsirup

Chocolate and After Eight ice-cream
with mint syrup

€ 7,80

bibite

GETRÄNKE • SOFT DRINKS

						
		SCHWEPES ORANGE / LEMON		ICE-TEA LEMON / PEACH		
PICCOLA		MEDIA		MAXI		
0,30 L		0,50 L		1 L		
€ 3,80		€ 5,80		€ 11,50		

Bibite in lattina (Dose/Can) Pepsi, Pepsi Zero Lemonsoda	0,33 L	€ 3,80
Apfelschorle	0,30 L	€ 3,50
	0,50 L	€ 5,50
Succhi di frutta Fruchtsäfte - Fruit juice		€ 3,80
Radler / Panaché	0,30 L	€ 3,80
	0,50 L	€ 5,80
Acqua minerale Gassata o Naturale Mineralwasser mit/ohne Gas Mineral water	0,75 L	€ 3,00
Acqua minerale Gassata o Naturale Mineralwasser mit/ohne Gas Mineral water	Bicch./Glass	€ 1,00

wines

bianchi

Weissweine
White wines

Lugana S. Cristina Zenato	Bott. 0,75 L	€ 23,00
LUGANA DOC OTTELLA	Bott. 0,75 L	€ 22,00
PINOT GRIGIO DOC DELLE VENEZIE - LE VAI	Bott. 0,75 L	€ 19,00
CHARDONNAY FRIZZANTE IGT - LE VAI	Bott. 0,75 L	€ 17,00

rosè & bollicine

Sparkling

CHIARETTO BARDOLINO - LE VAI	Bott. 0,75 L	€ 16,00
PROSECCO VALDOBBIADENE BRUT	Bott. 0,75 L	€ 20,00
MOSCATO D'ASTI DOCG	Bott. 0,75 L	€ 15,00

rossi

Rotweine
Red wines

BARDOLINO CLASSICO - LE VAI	Bott. 0,75 L	€ 15,00
VALPOLICELLA CLASSICO SUP. - ZENATO	Bott. 0,75 L	€ 22,00
VALPOLICELLA CL. SUP. RIPASSO ZENATO	Bott. 0,75 L	€ 29,00
BARDOLINO GIONE - LE VAI	Bott. 0,75 L	€ 20,00
LAMBRUSCO AMABILE IGT - AMBASSADORI	Bott. 0,75 L	€ 16,00



Vino al Bicchiere

Wein im Glas | Wine by the glass

Valpolicella Classico	€ 3,50
Prosecco Valdobbiadene Brut	€ 3,50
Lugana DOC	€ 3,50

Vino della Casa

Vino alla spina

Rot- o. Weisswein vom Fass
Red or white draught wine

Bardolino	}	¼ L	€ 6,00
Custoza		½ L	€ 8,00
Glera (frizzante)		1 L	€ 14,00

Caffetteria

Espresso € 1,80

Decaffeinato € 2,00

Koffeinfrei
Without caffeine

Caffè corretto € 2,50

Kaffee mit Schuß
Coffee with grappa

Caffè con gelato € 3,50

Kaffee mit Eis
Coffee with ice cream

Caffè al ginseng € 2,50

Caffè d'orzo € 2,50

Kaffee mit Schuß | Barley coffee

Cappuccino € 3,00

Macchiato € 2,50

Tè & Tisane € 3,00

AMARI E LIQUORI

Amari nazionali € 4,00

Amari esteri € 4,00

Jägermeister, Unicum, Grand Marnier

Cointreau € 6,00

Grappe Nazionali € 3,50

Grappa prime uve € 4,50

Grappa barricata € 5,50

Liquori marcati € 4,00

Liquirizia, Mela verde, Mirtilli

Liquore al mirto Zedda Piras € 4,00

RHUM

Havana Club 3 anni € 4,00

Havana Club 7 anni € 5,00

Rum Zacapa 23 anni € 8,00

BRANDY

Vecchia Romagna € 4,00

Stravecchio € 4,00

Carlos 1° Pampero Especial € 6,00

WHISKY

Jack Daniel's € 6,00

Jameson € 6,00

Laphroaig 10 Years Old € 7,00

Macallan € 7,00





le nostre Bière

Al Brew Pub Gem's praticiamo il culto della birra ed in particolare quello della birra artigianale. Per questo i nostri birrai iniziano ogni loro produzione macinando il malto d'orzo e via via lentamente per otto lunghe ore seguono tutte le fasi di cottura, filtraggio, luppolazione e di seguito per venti giorni ne controllano la fermentazione e la maturazione. Tutto come in una grande birreria ma con la cura e la passione tutta artigianale, questo per poterci offrire una birra ottima e gustosa non pastorizzata né filtrata che ha il pregio di non possedere tutti i giorni lo stesso identico gusto e aroma.

Im Brew Pub Gem's treiben wir mit dem Bier einen richtigen Kult, insbesondere mit dem handwerklichen Bier. Aus diesem Grund beginnen unsere Braumeister die Produktion mit dem Mahlen von Gerstenmalz. Langsam, über acht lange Stunden, folgen die Phasen des Maischens, der Filterung und der Zugabe von Hopfen. Danach kontrollieren wir über einen Zeitraum von zwanzig Tagen die Gärung und die Reifung. Alles, wie in einer großen Brauerei, aber mit der Sorgfalt und Leidenschaft des Handwerkers, um Ihnen ein hervorragendes und geschmackvolles, nicht pasteurisiertes und ungefiltertes Bier anbieten zu können, das den Vorteil hat, dass es nicht jeden Tag denselben Geschmack und dasselbe Aroma besitzt.

At Brew Pub's Gem beer is an actual cult, particularly beer made by our craftsmen. That's why our brewmasters begin each production by grinding the barley and slowly for eight long hours they follow all the phases of cooking, filtering, hopping and for a further twenty days they carefully monitor the fermenting and mellowing. Exactly like a large beer industry but with homemade care and passion, to guarantee offering us an excellent tasty beer that is neither pasteurised nor filtered with the distinction of not having exactly the same taste or aroma every day.