

# GEM'S

GRILL & PIZZA



I   
GEM'S  
LAGO DI GARDA ITALIA

LAZISE • VR • Via Gardesana, 135  
Tel. 045 6471144 • [www.gemsbrewpub.it](http://www.gemsbrewpub.it)



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



LONG DRINK

### Sole d'Estate

Limone, Ananas,  
Gin, Cointreau

€ 10,00

LONG DRINK  
**Blue Lake**  
Pompelmo, ananas,  
rum, blue curaçao

€ 10,00



LONG DRINK

### Tramonto

Arancio, Papaya,  
Gin, Vodka

€ 10,00



### Mojito

Bacardi, menta  
fresca, zucchero  
di canna, lime

€ 9,50



### Caipiroska

Lime, fragola,  
zucchero di canna, vodka

€ 9,50



### Caipiriña

Lime, cachaca,  
zucchero di canna

€ 9,50



LONG DRINK

### Red Bull Lago

Red Bull, rum scuro,  
Cointreau, granatina

€ 12,00





**BIG**  
**Spritz Aperol**  
Prosecco, Aperol, Selz  
**€ 10,00**

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



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



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



**Long Island**  
Vodka, Rum, Gin, Tequila,  
Triple Sec, Sweet Sour, Cola  
**€ 10,00**



**Spritz**  
**Limoncello**  
Prosecco,  
limoncello, Selz  
**€ 6,00**

**Havana Cola**  
**Cuba Libre**  
**Gin Tonic**  
**Gin Lemon**  
**Vodka Lemon**  
**Americano**  
**€ 9,00**

# Antipasti

## TAGLIERE GEM'S tagliere misto di salumi e formaggi <sup>(Z)</sup>

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

.....  
**Large x 4 pers. € 32,00**  
.....

.....  
**Medium  
x 2 pers. € 22,00**  
.....

### **Bruschetta con olio, pomodorini, origano e basilico <sup>(1)</sup> € 8,00**

Bruschetta mit Öl, Kirschtomaten, Oregano und Basilikum | Bruschetta with oil, cherry tomatoes, oregano and basil

### **Caprese di Bufala <sup>(Z)</sup> € 13,00**

Tomaten und Mozzarella | Tomatoes and mozzarella

### **Prosciutto e melone (solo in stagione) € 14,00**

Roher Schinken und Melone (nur in der Saison) | Raw ham and melon (only in season)

### **Prosciutto crudo con mozzarella di bufala e verdure grigliate <sup>(Z)</sup> € 15,00**

Rohschinken mit Büffelmozzarella und gegrillte Gemüse | Raw ham with buffalo's mozzarella and grilled vegetables

### **Carpaccio di manzo con rucola e grana <sup>(Z)</sup> € 15,00**

Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesankäse | Beef carpaccio with rocket and parmesan cheese

### **Pepata di cozze alla marinara <sup>(1,14)</sup> € 15,00**

Miesmuscheiln nach Marinara-Art | Mussels marinara style

# Insalatone

## **Insalata della casa <sup>(4,7)</sup> € 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 <sup>(4,7)</sup> € 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 <sup>(1,3,7)</sup> € 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 Gem's <sup>(5,7,8,11)</sup> € 14,00**

Insalata verde, carote, feta, uova, prosciutto crudo, semi di zucca  
Grüner Salat, Karotten, Feta, Eier, Rohschinken, Kürbiskerne  
Green salad, carrots, feta, eggs, raw ham, pumpkin seeds



# 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*

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

## **Smash Burger** (1,7,10,11) **€ 14,00**

Pane artigianale al sesamo, Hamburger di pura Scottona 🇩🇪 (200 gr), doppio bacon, cheddar, cetriolo sott'aceto, cipolla caramellata, ketchup

Hausgemachte Sesambrot, Rindfleisch-Hamburger Scottona (200 gr), doppelter Speck, Cheddar, eingelegte Gurke, karamellisierte Zwiebel, Ketchup

Homemade sesame bread, beef burger Scottona (200 gr), double bacon, cheddar, pickled cucumber, caramelized onion, ketchup

## **Texano** (1,3,7,10,11) **€ 14,00**

Pane artigianale al sesamo, maionese, hamburger di pura Scottona 🇩🇪 (200 gr), doppio bacon, insalata iceberg, guacamole leggermente piccante

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

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

## **New York** (1,7,10,11) **€ 13,00**

Pane artigianale al sesamo, maionese, Cheddar, hamburger di pura Scottona 🇩🇪 (200 gr), pomodoro, doppio bacon, ketchup

Hausgemachte Sesambrot, Mayonnaise, Cheddar Rindfleisch-Hamburger Scottona (200 gr), Tomate, doppelter Speck, Ketchup

Homemade sesame bread, mayonnaise, Cheddar, beef burger Scottona (200 gr), tomato, double bacon, ketchup

# & 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 pura Scottona 🇮🇹 (200 gr), uova occhio di bue, Cheddar, prosciutto cotto, pomodoro, iceberg, cipolla, cetriolo, salsa BBQ  
Hausgemachte Sesambrot, Rindfleisch-Hamburger Scottona (200 gr), Rindfleisch Auge Eier, Cheddar, Schinken, Tomaten, Salat, Zwiebeln, Gurken, BBQ-Sauce  
Homemade sesame bread, beef burger Scottona (200 gr), beef eye egg, Cheddar, ham, tomato, onion, salad, cucumber, BBQ sauce

## **Fried Chiken Burger (1,7,11) € 13,00**

Pane artigianale al sesamo, hamburger fritto di pollo, salsa Caesar, pomodoro, insalata iceberg  
Hausgemachte Sesambrot, Frittiert Hähnchenburger, Caesarsauce, Tomaten, Salat  
Homemade sesame bread, fried chicken burger, Caesar sauce, tomato, salad

## **California Burger (1,7,11) € 13,00**

Pane artigianale al sesamo, hamburger di pura Scottona 🇮🇹 (200 gr), iceberg, bacon, cipolla caramellata, pecorino toscano  
Hausgemachte Sesambrot, Rindfleisch-Hamburger Scottona (200 gr), Salat, Bauchspeck, karamellierte Zwiebeln, Toskana Ziegenkäse  
Homemade sesame bread, beef burger Scottona (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

## PRIMI DI TERRA

### **Spaghetti aglio, olio e peperoncino <sup>(1)</sup> € 11,00**

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

### **Fettuccine con ragù o pomodoro <sup>(1,3)</sup> € 11,00**

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

### **Spaghetti alla carbonara con Pecorino Romano <sup>(1,3,7)</sup> € 12,00**

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

### **Fettuccine ai funghi porcini <sup>(1,3)</sup> € 14,00**

Fettuccine mit Steinpilzen | Fettuccine with porcini mushrooms

### **Tortellini panna e prosciutto <sup>(1,3,7)</sup> € 12,00**

Tortellini mit Sahne und Schinken | Tortellini with cream and ham

### **Lasagne al forno <sup>(1,3,7,9)</sup> € 13,00**



## PRIMI DI PESCE

### **Gnocchetti, pomodorini, gamberetti e riduzione di rucola <sup>(1,2)</sup> € 14,00**

Gnocchi mit Kirschtomaten, Garnelen und Rucola-Sauce | Gnocchi with cherry tomatoes, prawns and rocket sauce

### **Linguine con gamberi, zucchini e pomodorini <sup>(1,2)</sup> € 15,00**

Linguine mit Garnelen, Zucchini und Kirschtomaten | Linguine with prawns, zucchini and cherry tomatoes

### **Spaghetti alle vongole veraci <sup>(1,14)</sup> € 17,00 (secondo disponibilità)**

Spaghetti mit Venusmuscheln (je nach Verfügbarkeit) | Spaghetti with clams (subject to availability)

### **Linguine allo scoglio <sup>(1,2,14)</sup> € 18,00**

Linguine mit Meeresfrüchten | Linguine with seafood

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.

# Secondi Piatti

## **Costata di Scottona alla griglia con patate al rosmarino <sup>(7)</sup> € 23,50**

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

## **Tagliata di manzo rucola e grana <sup>(7)</sup> € 18,00**

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

## **Tagliata di manzo con porcini e grana <sup>(7)</sup> € 18,50**

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

## **Cotoletta con patatine fritte <sup>(1,3)</sup> € 14,50**

Wienerschnitzel mit Pommes frites | Cutlet with french fries

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

Rindfleisch Spiesschen mit gegrillte Gemüse  
Beef skewers with grilled vegetables

## **Branzino alla griglia <sup>(4)</sup> € 15,00**

Gegrillter Wolfsbarsch | Grilled sea bass



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 € 1,80**

**Non si effettuano conti separati**

**Keine getrennte Rechnungen - We don't do separate checks**

## Cotoletta pomodorini e rucola

(1,3)

Schnitzel mit Rucola und Kirschtomaten

Cutlet with rocket and cherry tomatoes

€ 15,00



## Cotoletta con fonduta di Monte Veronese

(1,3,7)

Schnitzel mit lokal Bergkäse Fondue

Cutlet with local mountain cheese fondue

€ 15,00



**Tagliata di maialino  
al pepe verde (7,9,10)  
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  
(7,9,10,11)**

Geschnittenes Huhn mit  
Gemüse vom Grill

Sliced chicken with  
grilled vegetables

**€ 15,50**



## **Costine St. Louis (3,10,12)**

### **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**



## **Stinco di maiale alla birra (1,12)**

### **con patate al rosmarino e crauti**

Bier-Schweinshaxe mit Rosmarinkartoffeln und Sauerkraut

Pork shank cooked in beer with rosemary roasted potatoes and sauerkraut

**€ 14,00**



# Piatti del Gem's

## **Burger di Scottona (200 gr) con patate Dippers e salsa barbecue <sup>(1)</sup>**

Rindfleisch-Hamburger Scottona (200 gr)  
mit Kartoffel-Dippers und BBQ Sauce

Beef burger Scottona (200 gr)  
with potato Dippers and BBQ sauce

**€ 15,50**



## **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

€ 9,50



## 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 € 5,50

#### Insalata verde, pomodoro, carote

Grüner Salat, Tomaten, Karotten

Green salad, tomato, carrots

#### Patatine fritte € 5,00

Pommes frites | French fries

#### Patatine fritte dolci € 6,00

Süßkartoffelchips | Sweet potato chips

#### Patate al forno € 5,00

Gebackenen Kartoffeln | Roasted potatoes

#### Anelli di cipolla € 6,00

Zwiebelringe | Onions rings

#### Bastoncini di mozzarella € 6,50

Mozzarella-Sticks | Mozzarella Sticks



# Pizze classiche

Al Gem's usiamo solo ingredienti di prima scelta come il Pomodoro, la mozzarella di bufala 🇮🇹, l'olio d'oliva extra vergine del Garda e tanti altri...

*In Gem's we use only top quality ingredients as tomato sauce, buffalo mozzarella, 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  
Tomaten, Mozzarella, frisches Basilikum, Gardasee Olivenöl extra  
Tomato, mozzarella, fresh basil, Lake Garda extra virgin olive oil

### **AGGIUNTE · EXTRA: € 2,50**

Prosciutto crudo 🇮🇹 | Roherschinken | Raw ham

## **Marinara (1,7) € 7,50**

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

## **Capricciosa (1,7) € 11,00**

Pomodoro, fiordilatte, prosciutto, funghi, carciofi, olive, origano, acciughe, capperi  
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, Oliven, Oregano, Sardellen, Kapern  
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives, oregano, anchovies, capers

## **4 Stagioni (1,7) € 10,50**

Pomodoro, fiordilatte, prosciutto, funghi, carciofi, olive nere  
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, schwarze Oliven  
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, black 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) € 10,50**

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

## **Calzone (1,7) € 9,50**

Pomodoro, fiordilatte, prosciutto, funghi, ricotta  
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Ricotta-Käse  
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, ricotta cheese





**Crudo e Mascarpone (1,7) € 10,50**

Pomodoro, fiordilatte, prosciutto crudo, mascarpone  
Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Mascarpone  
Tomato, mozzarella, raw ham, mascarpone

**Salame (1,7) € 9,00**

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

**Siciliana (1,4,7) € 9,50**

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) € 10,50**

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

## Le pizze speciali

**Saporita (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 (V)  
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Rohschinken  
Tomato, mozzarella, gorgonzola, raw ham

**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

**PBP (1,7) € 10,00**

Pomodoro, fiordilatte, patate al forno, brie, pancetta  
Tomaten, Mozzarella, Ofenkartoffeln, Brie, Speck  
Tomato, mozzarella, Baked potatoes, Brie, bacon

**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 <sup>(1,7)</sup> € 10,50**

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

## **Crudo <sup>(1,7)</sup> € 11,50**

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

## **Salsiccia dolce e cipolla rossa di Tropea <sup>(1,7)</sup> € 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

## **Gem's Pizza <sup>(1,7)</sup> € 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

# Le pizze Bianche

**SENZA POMODORO | OHNE TOMATEN | WITHOUT TOMATO**

## **Mascarpone, noci e speck <sup>(1,7,8)</sup> € 10,50**

Fiordilatte, mascarpone, noci, speck  
Mozzarella, Mascarpone, Walnüsse, Speck  
Mozzarella, mascarpone, walnuts, speck

## **Rucola e salmone <sup>(1,4,7)</sup> € 13,00**

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

## **Gustosa <sup>(1,7)</sup> € 10,00**

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

## **Schiacciata con olio d'oliva e rosmarino <sup>(1)</sup> € 5,00**

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

### **AGGIUNTE - EXTRA:**

- **Prosciutto crudo (🇮🇹) € 2,50**  
Rohes Schinken | Raw ham
- **Mozzarella di bufala (🇮🇹) <sup>(7)</sup> € 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 € 1,80**

**Non si effettuano conti separati**

**Keine getrennte Rechnungen - We don't do separate checks**

# Special Kids

## **Tortellini panna e prosciutto <sup>(1,3,7)</sup> € 10,00**

Tortellini mit Sahne und Schinken | Tortellini with cream and ham

## **Penne con ragù o pomodoro <sup>(1,9)</sup> € 9,00**

Penne mit Ragù oder Tomaten | Penne with ragù or tomato

## **Cotoletta di pollo con patate fritte <sup>(1,3)</sup> € 12,00**

Schnitzel mit Pommes frites | Cutlet with french fries

## **Crocchette di pollo (Chicken Nuggets) con patate fritte <sup>(1,3,7)</sup> € 10,00**

Chicken Nuggets mit Pommes frites | Chicken nuggets with french fries

## **Pizza Baby Margherita <sup>(1,7)</sup> € 7,00**

Pomodoro, fiordilatte | Tomaten, Mozzarella | Tomato, mozzarella

## **Pizza Baby Prosciutto <sup>(1,7)</sup> € 8,00**

Pomodoro, fiordilatte, prosciutto | Tomaten, Mozzarella, Schinken | Tomato, mozzarella, ham

## **Pizza Baby Salame Dolce <sup>(1,7)</sup> € 8,00**

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



## **ORSO SMARTIES € 5,50**

Gelato fiordilatte, Smarties  
Milcheis, Smarties  
Milk ice-cream, Smarties



## **ORSETTO SORPRESA € 5,50**

Gelato cioccolato e fragola  
Schokolade- und Erdbeereis  
Chocolate and strawberry ice cream



	<b>Bicchiera 0,3 L</b>	<b>Bicchiera 0,5 L</b>	<b>Boccale 1 L</b>
<i>Bionda</i>	€ 4,00	€ 5,80	€ 10,50
<i>Weizen</i>	€ 4,00	€ 5,80	€ 10,50
<i>Rossa</i>	€ 4,50	€ 6,50	€ 12,00
<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.



	<b>Bicchiere 0,3 L</b>	<b>Bicchiere 0,5 L</b>	<b>Boccale 1 L</b>
<i>Upstream</i>	€ 4,00	€ 6,50	€ 11,50
<i>Pater Linus</i>	€ 3,80	€ 5,40	€ 10,00
<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 caffè, frutti di bosco**

Eismeringe - Kaffee, Waldfrüchte  
Ice-cream meringue - coffee, wildberries

€ 5,00

**Gelato semifreddo  
all'Amaretto**

Makronenhalbgefrorenes  
Macarron parfait

€ 5,00





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

Sahnepudding des Hauses  
Schokolade, Karamel, Waldfrüchte

Homenade cream pudding  
Chocolate, caramel, wildberries

**€ 5,00**

**Strudel di mele  
con gelato**

Apfelstrudel mit Eis  
Apple strudel with ice cream

**€ 5,00**



**Tiramisù  
della casa  
€ 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

**€ 6,00**



**Tartufo Bianco  
o al Cioccolato**

Weiss- oder Schokoladentrüffel  
White or chocolate trüffel

**€ 5,00**

**Torta di mele  
Apfelkuchen | Apple pie  
€ 5,00**

**Sorbetto al limone  
Zitrone Sorbett | Lemon sorbet  
€ 4,00**

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





### **Nutella**

Nutella, gelato di crema,  
vaniglia e nocciola

Nutella, Milch-, Vanille-  
und Nußeis

Nutella, milk, vanilla  
and hazelnut ice-cream

**€ 8,00**



### **Africano**

Gelato cioccolato e vaniglia,  
salsa al cioccolato

Schokoladen- und Vanilleeis,  
Schokoladensauce

Vanilla and chocolate ice-cream,  
chocolate sauce

**€ 7,00**

**Coperto / Gedeck / Cover Charge € 1,80**

**Non si effettuano conti separati**

**Keine getrennte Rechnungen - We don't do separate checks**

# Affogati



## Cioccolato

Gelato alle creme  
affogato al cioccolato

Milcheis  
mit Schokolade

Milk ice-cream  
with chocolate

**€ 8,00**



## Baileys

Gelato alle creme  
affogato al Baileys

Milcheis mit Baileys

Milk ice-cream  
with Baileys

**€ 8,00**



## Amarena

Gelato alle creme  
affogato all'amarena

Milcheis  
mit Sauerkirsch

Milk ice-cream with black  
cherries

**€ 8,00**



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.

# bibite

## GETRÄNKE • SOFT DRINKS

						
		<b>SCHWEPES ORANGE / LEMON</b>		<b>ICE-TEA LEMON / PEACH</b>		
<b>PICCOLA</b>		<b>MEDIA</b>		<b>MAXI</b>		
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	€ 26,00
LUGANA DOC OTTELLA	Bott. 0,75 L	€ 26,00
PINOT GRIGIO DOC DELLE VENEZIE - LE VAI	Bott. 0,75 L	€ 19,00
CHARDONNAY FRIZZANTE IGT - LE VAI	Bott. 0,75 L	€ 17,00
GEWÜRZTRAMINER - ST. MICHAEL EPPAN	Bott. 0,75 L	€ 26,00

## rosè & bollicine

Sparkling

CHIARETTO BARDOLINO - LE VAI	Bott. 0,75 L	€ 17,00
PROSECCO NAONIS EXTRA DRY	Bott. 0,75 L	€ 20,00
MOSCATO D'ASTI DOCG	Bott. 0,75 L	€ 20,00

## rossi

Rotweine  
Red wines

BARDOLINO CLASSICO - LE VAI	Bott. 0,75 L	€ 17,00
VALPOLICELLA CLASSICO SUP. - ZENATO	Bott. 0,75 L	€ 27,00
VALPOLICELLA CL. SUP. RIPASSO ZENATO	Bott. 0,75 L	€ 31,00
BARDOLINO GIONE - LE VAI	Bott. 0,75 L	€ 20,00
LAMBRUSCO	Bott. 0,75 L	€ 17,00



## Vino al Bicchiere

Wein im Glas | Wine by the glass

Valpolicella Classico	€ 4,00
Prosecco Extra Dry	€ 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	€ 15,00

# 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** € 5,00

**Amari esteri** € 5,00

Jägermeister, Unicum, Grand Marnier

**Cointreau** € 6,00

**Grappa prime uve** € 4,50

**Grappa barricata** € 6,00

## RHUM

**Havana Club 3 anni** € 4,00

**Havana Club 7 anni** € 5,00

**Rum Zacapa 23 anni** € 8,00

## BRANDY

**Vecchia Romagna** € 5,00

**Stravecchio** € 5,00

**Carlos 1° Pampero Especial** € 6,00

## WHISKY

**Jack Daniel's** € 7,00

**Jameson** € 7,00

**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.**

**I**m 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.

**A**t 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.