



KOSERITZ Bar & Bistrot

Bar Manager Irene Menegon



Aperitivi Deluxe

Selezione di 3 ostriche italiane servite con burro e agro di lamponi allo scalogno Selection of 3 Italian Oysters served with butter and shallot-raspberry sour	21
Papalina di caviale con blinis e panna acida all'erba cipollina Caviar with blinis and chives-sour cream	35
Tris di papaline con tartare di gambero rosso, gambero rosa e seppia serviti con frittelle di patate limone e vinaigrette dello chef Trio of papaline with red shrimp tartare, pink shrimp, and cuttlefish served with potato fritters, lemon, and chef's vinaigrette	52

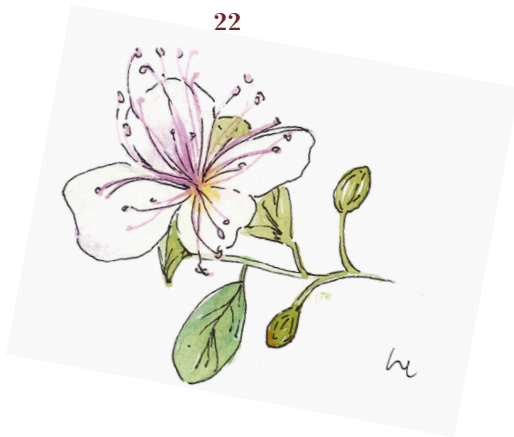
Gardesano

Il capero del Lago di Garda è un prodotto tipico molto apprezzato nella cucina locale, coltivato soprattutto sulle rive rocciose e soleggiate del lago, in particolare nella zona sud-ovest.

Capers from Lake Garda are highly valued in local cuisine, product on the sunny, rocky shores of the lake, especially in the southwest area

PUNT E MES VERMOUTH | BITTER |
CAPER WATER | EDELFLOWER TONIC |

22



Benaco

I nostri limoni sono coltivati lungo le rive occidentali, nella zona di Limone sul Garda. Crescono in caratteristiche serre storiche chiamate limonaie. Si distinguono per il profumo intenso, la buccia ricca di oli essenziali e il gusto equilibrato tra acidità e dolcezza.

Our lemons are grown along the western shores, particularly around Limone sul Garda. They are cultivated in distinctive historic greenhouse called limonaie. These lemons are known for their intense aroma, oil-rich peel, and a balanced between acidity and sweetness.

RYE WHISKEY | LEMON LIQUORS | CORDIAL
WITH SAGE AND KUMQUAT |
LEMON JUICE | EGG WHITE

22



Studio 2218

Le mele verdi sono coltivate nelle valli alpine della regione Trentino, dove il clima fresco e l'escursione termica favoriscono una maturazione ottimale. Si distinguono per la consistenza croccante, il sapore fresco e leggermente acidulo e l'elevata succosità.

Green apples are grown in the alpine valley of Trentino, where the cool climate and temperature variation allow optimal ripening. They are known for their crisp texture, fresh and slightly tart flavor, and high juiciness.

ROSE-INFUSED TEQUILA | CALVADOS |
MAPLE SYRUP | LEMON | APPLE | SODA |

22



Lago

Lungo le rive del Lago si trova una ricca varietà di erbe spontanee mediterranee grazie al microclima mite. Molte sono aromatiche e officinali, utilizzate tradizionalmente in cucina e nella medicina popolare.

Along the Lake there is a rich variety of Mediterranean spontaneous herbs thanks to the mild microclimate. Many are aromatic or medicinal, traditionally used in cooking and folk medicine.

VODKA | THYME CORDIAL | ALMOND AND LEMON
FOAM | LEMON | ELDERFLOWER TONIC

22



Varone

I cedri del Lago di Garda, si distinguono per la grande dimensione, la buccia spessa e altamente aromatica e la fragranza intensa, rendendoli ideali per canditi dolci e liquori.

Lake Garda cedars are distinguished by their large size, thick, highly aromatic peel and intense fragrance, making them ideal for sweet candied fruit and liqueurs.

CUCUMBER-INFUSED RUM | BITTER CITRUS
LIME | CEDAR FRUIT SODA

22



Tavine

Fragole del Trentino e pomodori Campani, rappresentano due eccellenze dell'agricoltura italiana, espressione di territori e climi unici. Le fragole offrono un aroma intenso, dolcezza equilibrata e freschezza. I pomodori maturati al sole mediterraneo hanno un gusto ricco e un perfetto equilibrio tra zuccheri e acidità.

Strawberries from Trentino and tomatoes from Campania represent two of Italy's finest agricultural products, the expression of unique territories and climates. Strawberries offer an intense aroma, balanced sweetness, and freshness. Tomatoes ripened in the Mediterranean sun have a rich flavor and a perfect balance of sugars and acidity.

PISCO | LAPSANG LIQUORS | STRAWBERRY
TOMATO WATER | VERJUS | SALT | TABASCO

22



Ora

È considerato l'"oro rosso" delle spezie. Il Lago di Garda, con il suo clima mite e il suo terreno fertile, produce una piccola ma pregiata quantità di zafferano di alta qualità.

It is considered the "red gold" of spices. Garda lake, with its mild climate and fertile soil, produces a small but valuable quantity of high-quality saffron.

GIN | FRANCIACORTA | SAFFRON
HONEY | LEMON

22



Pelèr

L'olio del Garda è una realtà DOP riconosciuta in tutto il mondo tra le prime 5 italiane, tanto che la zona venne chiamata negli anni '60 'Riviera degli Ulivi'.

Garda oil is a DOP reality recognized throughout the world among the top 5 in Italy, so much so that in the 1960s the area was called the 'Riviera degli Ulivi'.

WHITE RUM | DARK RUM | ST. GERMAIN
YELLOW CHARTREUSE | EGG WHITE
SUGAR | LEMON | OLIVE OIL

22



Dama

after dinner

Le ciliege del Veneto, sono rinomate per la loro polpa soda e sapore dolce e intenso. Grazie al clima favorevole e ai terreni vocati, sviluppano un colore brillante, succosità e perfetto equilibrio gustativo.

Veneto cherries are renowned for their firm flesh and sweet, intense flavor. Thanks to the favorable climate and ideal soil, they develop a bright color, juiciness, and a perfectly balanced taste.

PEDRO XIMENEZ | CHERRIES LIQUORS |
HIBISCUS TEA | LEMON

22



Barone

after dinner

Il tartufo italiano è una delle eccellenze più pregiate della gastronomia. Si distingue per il profumo intenso e inconfondibile, il sapore complesso e persistente e la rarità.

The Italian truffle is one of the most prized delicacies of gastronomy. It is distinguished by its intense and unmistakable aroma, its complex and persistent flavour and its rarity.

TRUFFLE WHISKEY | HAZELNUT LIQUEUR |
RICE MILK FOAM

22



Italian Aperitif

The modern history of the aperitif begins around the end of the 18th century, when in a liquor store in Turin, the manager Antonio Benedetto Carpano created the first aperitif liqueur: Vermouth. Appreciated by everyone, and especially by Vittorio Emanuele II, it quickly became the royal drink.

Spritz	18
Aperol or Bitter Campari, sparkling wine, soda water	
Americano	18
Bitter Campari, Red Vermouth, soda	
Negroni	18
Red Vermouth, Bitter Campari, Gin	
Garibaldi	18
Bitter Campari, Fresh Orange Juice	
Select	18
Bitter Select, White Wine, Soda Water	
Hugo	18
St. Germain, Sparkling Wine, Soda Water, Fresh Mint	

Martini' s

Dry Martini	18
Gin, Vermouth Extra Dry	
Vesper Martini, James Bond 007	18
Gin, Vodka, Lillet Blanc	
Vodkatini	18
Vodka, Vermouth Extra Dry	
Gibson	18
Gin, Vermouth Extra Dry, Pickled Onions	
Espresso	18
Vodka, Kalhua, Espresso Coffee	
Dirty	18
Vodka, Vermouth Dry, Brine	
Blue Cheese	18
Vodka, Vermouth Dry, Brine, "Gorgonzola" Olives	

Champagne Cocktails

Bellini	28
Champagne Brut, fresh peach puree	
Rossini	28
Champagne Brut, fresh strawberry puree	
Kir Royal	28
Champagne Brut, Crème de Cassis	
Champagne Cocktail	28
Champagne Brut, Brandy, angostura bitter, sugar	



Mocktails

Anguana	16
Seedlip garden, lime, ginger beer, fresh chily	
Sirmio	16
Mango, orange, fresh lime, elderflower syrup	
Idra	16
Hibiscus tea, honey, lemon, fresh mint	
Baldo	16
Lapsang tea, peach syrup, lime	

Non alcoholic Gin

Seedlip Grove 42 "Citrus Botanicals"	16
Seedlip Garden 108 "Herbal Botanicals"	16
Seedlip Spice 94 "Aromatic Botanicals"	16

with tonic water or lemon soda

All enchanting international cocktails await your request

Wine by the glass

SPARKLING WINE

Trento DOC	23
Champagne Brut	28
Champagne Rosè	30

WHITE WINE

Lugana	12
Sauvignon	14

ROSE WINE

Chiarretto	12
------------	----

RED WINE

Pinot nero	13
Valpolicella Superiore Ripasso Classico	14
Amarone della Valpolicella	18

Vermouth Selection

Martini Bianco	9
Carpano Classico Rosso	9
Carpano Punt & Mess	10
Cocchi Dopoteatro	10
Cocchi Extra Dry	10
Carpano Antica Formula	12
Lillet Blanc	12
Lillet rosso	12
Del Professore	12

Porto Wine & Sherry Wine

Sherry Tio Pepe Palomino Fino	8
Vino de Madeira	10
Amavel Porto Ruby	14
Amavel Porto Tawny	14
Amavel Porto White	14

Amari & Liquori

Amaro Averna	9
Amaro Ramazzotti	9
Jefferson amaro importante	9
Amato Roger	9
Amaro Montenegro	9
Amaro Del Capo	9
Amaro Lucano anniversario	9
Jagermeister	9
Amaro Braulio riserva	9
Fernet Branca	9
Branca Menta	9
Amaro Nonino	9
Amaro Angostura	9
Amaretto di Saronno	9
Limoncello	9
Mirto di Sardegna	9
Liquore di Liquirizia	9
Cointreau	9
Baileys	9
Drambuie	9
Sambuca	9

Tonic Waters Selection

Tassoni Tonica	6
Fever Tree Indian	6
Fever Tree Mediterranean	6
1724 Tonic Water	6
Dandy Tonic Water	6
Dandy Riviera Tonic	6
Dandy Tonic Zero	6

Draft & Bottle Beers

Draft Beer Menabrea 0.2 L / 04 L	6 9
Maso Alto Stranger Pils	8
Maso Alto Ruspante Pale Ale	8
Maso Alto Selvatica IPA	8
Hacker Pschorr (Weissbier)	8
Heineken 0.0 (Alcol free)	6

Milk & Fruit Shakes

Fresh fruit shake	12
Milkshakes With Home Made Ice Cream	12

Juices & Centrifuged drinks

Fresh Juice	8
(Orange or grapefruit or lemon)	
Centrifuged Orange	12
(Orange,-carrot- lemon)	
Centrifuged Green	12
(Ginger-celery-kiwi-pine apple)	
Centrifuged Purple	12
(Apple, blueberry, strawberry)	
Bio Fruit Juices Plose	6
(Pineapple-apple-peach-orange-apricot-blueberry)	

Coffee

Hot drinks, Teas & Infusions

Caffè espresso Illy	5
Caffè Corretto	8
Caffè D'orzo Ginseng	6
Caffè Americano	6
Cappuccino	7
Hot chocolate	8
Tea Selection	9
Caffè Shakerato	10

Water

Acqua Panna San Pellegrino	
Water 0,25 cl	4
Water 0,75 cl	8

Soft Drinks

Soda Water	6
Ginger Beer, Ginger Ale	6
Coca Cola, Coca Zero	6
Fanta	6
Sprite	6
Cedrata Tassoni	6
Limonata Plose	6
Iced tea (lemon & peach)	6
Crodino	6
Sanbitter	6
Red Bull	7

Sandwiches

Toast prosciutto e formaggio con patatine fritte Toast ham and cheese	18
Club sandwich con patatine fritte Club sandwich with french fries	26
Villa Cortine burger con patatine fritte Villa Cortine burger with french fries	24
Lobster Roll con patatine fritte Lobster Roll	30
Puccia con porchetta, rafano e crauti Puccia with porchetta, horseradish and sauerkraut	18

Salads

Insalata greca Tomodoro, peperone, cetriolo, feta, olive, menta, cipolla Tomato, bellpepper, cucumber, feta cheese, olives, mint, onions	24
Insalata Niçoise Misticanza, pomodoro, fagiolini, uova sode, olive, cipolla, ventresca di tonno, acciughe Mixed salad, tomato, green beans, hard boiled eggs, olives, onion, tuna belly, anchovies	24
Caesar Salad Pollo, lattuga baby gem, salsa Caesar, crostini di pane, scaglie di parmigiano, uovo sodo Chicken, baby gem lettuce, Caesar sauce, bread croutons, parmesan shavings, hard-boiled egg	24

Piatti freddi Cold dishes

Caprese di mozzarella di bufala Caprese salad with buffalo's Mozzarella	22
Crudo e melone Raw ham and melon	22
Vitello tonnato Veal with tuna sauce	26
Selezione di salumi Cured meat selection	28
Selezione di formaggi Cheese selection	28
Carpaccio di tonno, senape fatta in casa, germogli e vinaigrette dello chef Tuna carpaccio with home-made moustard, sprouts and Chef's vinaigratte.	26
Gazpacho di pomodoro, burrata, fragole e basilico Tomato gazpacho with Burrata, strawberries and basil	26

Spaghetti e i suoi miti Spaghetti and its myths

Pomodoro e basilico	26
Tomato and basil	
Aglio olio e peperoncino	26
Garlic, oil and hot chili pepper	
Cacio e pepe	26
Cacio cheese and pepper	
Ragù alla bolognese	30
Bolognese sauce	
Pesto alla genovese	26
Basil pesto sauce	
Carbonara	30
Carbonara spaghetti	
Vongole	30
Clams	
Molisana	30
Meat ballsand tomato sauce	

Dolci Dessert

Tiramisù	18
Tagliata di frutta	18
Sliced fruit	
Gelati e sorbetti	12
Ice cream and sorbets	

In caso di allergie o intolleranze, Vi preghiamo di informare il nostro personale per consultare il libro degli allergeni. Non escludiamo contaminazioni crociate. Alcuni ingredienti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco in base alla disponibilità del mercato.

Please kindly advice the staff of any allergies or food restrictions, we cannot guarantee the absense of cross contaminations of allergens.

Should you wish to check the allergens' book, please do not hesitate to ask our staff.

Some ingredients may be frozen at origin or frozen on site depending on market availability.