



Menù

il Vicolo Sirmione



Coperto €1,50 - cover charge €1,50

Hamburger con patatine* (carne di manzo Fassona piemontese senza glutine)

Hamburger with fries* (meat 100% Piedmontese Fassona breed, gluten free)

Non è possibile sostituire il contorno. It is not allowed to replace the side dish.

PANE SENZA GLUTINE €1,50 (in aggiunta al prezzo di listino degli hamburger) Gluten free bread €1,50

I Classici

<u>Cheeseburger</u>	Carne di manzo 150 gr, cheddar, ketchup	€11,00
<u>1-7-11</u>	Beef 150 gr, cheddar, ketchup	
<u>Classic</u>	Carne di manzo 150 gr, bacon, cipolla cruda, insalata, pomodoro, cheddar, ketchup	€13,00
<u>1-7-11</u>	Beef 150 gr, bacon, onion, salad, tomato, cheddar, ketchup	
<u>Lady</u>	Carne di manzo 150 gr, cetrioli, insalata, pomodoro, cheddar, ketchup	€12,00
<u>1-7-11</u>	Beef 150 gr, pickles, salad, tomato, cheddar, ketchup	
<u>Vicolo</u>	Carne di manzo 300 gr, bacon, cetrioli, insalata, pomodoro, dobbiaco, salsa bbq	€18,00
<u>1-7-11</u>	Beef 300 gr, bacon, pickles, salad, tomato, cheese, bbq sauce	
<u>Croccante</u>	Cotoletta di pollo*, insalata, pomodoro, cheddar, maionese	€14,00
<u>1-7-11</u>	Chicken cutlet*, cheddar, salad, tomato, mayo	

I Gourmet

<u>Tartuburger</u>	Carne di manzo 200 gr, insalata misticanza, scaglie di tartufo, pecorino toscano, mousse di pecorino romano	€18,00
<u>1-7-11</u>	Beef 200 gr, tender mixed salad, truffle flakes, pecorino cheese from Tuscany, pecorino romano cheese mousse	
<u>Carbonara burger</u>	Carne di manzo 200 gr, bacon, uovo, pepe, insalata, pomodoro, formaggio dobbiaco, mousse al pecorino	€15,00
<u>1-2-4-5</u>	Beef 200 gr, bacon, egg, cheese, pepper, salad, tomato, pecorino cheese mousse	

il Vicolo

Goloso **Carne di manzo 200 gr, tomino, speck croccante, insalata, pomodoro, salsa burger** €15,00

1-7-11 Beef 200 gr, tomino cheese, crispy speck, salad, tomato, burger sauce

Saporito **Carne di manzo 200 gr, bacon, cipolle caramellate, cheddar, insalata, pomodoro, ketchup** €15,00

1-7-11 Beef 200 gr, bacon, caramelized onions, cheddar, tomato, salad, ketchup

0% **Hamburger vegetariano*, tomino, insalata, pomodoro, salsa burger** €13,00

1-7-11 Vegetarian burger*, tomino cheese, salad, tomato, burger sauce

L Porky's

Hot-dog **Würstel di puro suino, crauti, senape** €10,00

1-7-10-11 Pork sausage, sauerkraut, mustard

Pulled pork **con scamorza affumicata, cavolo cappuccio fresco, salsa bbq** €15,00

1-7-11 Pulled pork, smoked cheese, cabbage, bbq sauce

Strong **Pulled pork con aggiunta di peperoni e tabasco** €16,00

1-7-11 Pulled pork with addition of peppers and Tabasco

- Aggiunte da €0,50: **cipolle caramellate, mousse al pecorino romano**

- Additions of €0,50: caramelized onions, pecorino romano cheese mousse

- Aggiunte da €1,00: **cheddar, dobbiaco, uovo, bacon, speck**

- Additions of €1,00: cheese, egg, bacon, speck

- Aggiunte da €1,50: **tomino, formaggio pecorino toscano**

- Additions of €1,50: tomino cheese, pecorino cheese from Tuscany

- Aggiunte da €5,00: **carne di manzo 150 gr**

- Additions of €5,00: beef 150 gr

- Aggiunte da €6,00: **carne di manzo 200 gr**

- Additions of €6,00: beef 200 gr



Carne alla griglia - Grilled meat

Tagliata di manzo (220-230 gr) con contorno a scelta

(patatine fritte* o verdure grigliate o insalata)

Sliced beef 220-230 gr with side dish (fries* or salad or grilled vegetables)

€20,00

Fiorentina 700 gr. con contorno a scelta

(patatine fritte* o verdure grigliate o insalata)

Fiorentina steak 700 gr with side dish (fries* or salad or grilled vegetables)

€29,00

Piatti unici - Single course

Pepite di pollo con patatine*

€10,00

¹⁻³ Chicken nuggets with fries*

Cotoletta di pollo con patatine*

€12,00

¹⁻³ Chicken cutlet with fries*

Hamburger al piatto 150 gr senza pane con patatine*

€10,00

Burger with fries* without bun 150 gr

Hamburger al piatto 200 gr senza pane con patatine*

€11,00

Burger with fries* without bun 200 gr

Würstel con patatine*

€9,00

Würstel (hot-dog sausage) with fries* no bun

Cotoletta maxi di maiale con patatine*

€13,00

¹⁻³ Maxi pork cutlet with fries*

Piatto vegetariano Verdure grigliate con tommino

€12,00

² Vegetarian dish Grilled vegetables with tommino cheese



Fritti* - Fried food*

Patatine fritte	€6,00
French fries, gluten free	
Pepite di pollo fritte (5pz)	€6,00
Fried chicken nuggets (5 pc) <u>1-3</u>	
Bocconcini di formaggio (6pz)	€6,00
Fried cheese bites (6 pc) <u>1-3-7</u>	
Olive ascolane (7pz)	€6,00
Olives stuffed with beef and buttered (7 pc) <u>1-3</u>	
Jalapeños (5pz)	€6,00
Jalapeño peppers (5 pc) <u>1-3-7</u>	
Verdure pastellate	€6,00
Battered vegetables <u>1-3</u>	
Anelli di cipolla (6pz)	€6,00
Onion rings (6 pc) <u>1-3</u>	
Gran fritto misto	€13,00
Great mixed fried (2 olives, 2 onion rings, 2 jalapeno peppers, 2 nuggets, 2 fried cheese morsels, some fries and some battered vegetables)	

Insalate - Salads

<u>Mare</u>	maxi insalata, pomodori, tonno, mozzarella, olive	€13,00
<u>4-7</u>	Salad, tomato, tuna fish, mozzarella cheese, olives	
<u>Terra</u>	maxi insalata, pomodori, Dobbiaco, pepite di pollo fritte*, frutta secca	€13,00
<u>1-3-7-8-11</u>	Salad, tomato, Dobbiaco cheese, nuggets*, nuts	
<u>Vegetariana</u>	maxi insalata, pomodori, cipolle caramellate, peperoni grigliati, frutta secca	€13,00
<u>8-11</u>	Salad, tomato, caramelized onions, grilled peppers, nuts	
Insalata verde con pomodori e radicchio rosso		€5,00
mixed-salad with tomato		

il **V** *icolo*

Verdure grigliate (zucchine, peperoni, melanzane, cipolle)
Grilled vegetables (zucchini, peppers, eggplants, onions)
(zucchini, peppers, eggplants, onions)

€5,00



Dessert

- Tortino al cioccolato con cuore caldo fondente** €6,00
¹⁻⁷ chocolate lava cake
- Semifreddo al caramello con cuore di caramello salato ricoperto di cioccolato alla nocciola** (senza glutine) €6,00
⁷⁻⁸ caramel frozen dessert with a salted caramel heart, coated in hazelnut chocolate (gluten free)
- Rubi chic Dolce dalla forma cilindrica composto da un cuore di frutti rossi e morbida mousse di formaggio bianco. Ricoperto da una coulis di frutti rossi e adagiato su una base di biscotto.** €6,00
¹⁻³⁻⁷⁻⁸ Sweet with a cylindrical shape composed of a heart of red fruits and soft white cheese mousse. Covered with a coulis of red fruits and placed on a biscuit base.
- Gelato al fior di latte (senza glutine) fatto in casa servito a scelta con: cioccolato / fragole fresche / caramello e noci / caffè espresso e panna montata** €6,00
vanilla ice-cream home made, served with your choice of: chocolate / fresh strawberries / caramel and nuts / espresso and soft cream

****Alcuni alimenti potrebbero essere surgelati - *some ingredients may be frozen***

I nostri alimenti possono contenere tracce dei più comuni allergeni. Il personale è a disposizione per informazioni quindi si richiede ai graditi ospiti di comunicare eventuali intolleranze alimentari o allergie.

Our food may contain allergens. The staff we'll be happy to help and give all possible details about our food ingredients.

Legenda allergeni: 1 Cereali contenenti glutine - 2 Crostacei - 3 Uova - 4 Pesce - 5 Arachidi - 6 Soia - 7 Latte e lattosio - 8 Frutta a guscio - 9 Sedano - 10 Senape - 11 Semi di sesamo - 12 Anidride solforosa e solfiti - 13 Lupini - 14 Molluschi



Caffetteria

Caffè espresso, decaffeinato, orzo, ginseng Espresso, decaf, barley, ginseng coffee	€1,50
Caffè freddo shakerato Shaken iced coffee	€3,00
Caffè della casa (caffè, cioccolato, crema whisky, panna montata) house coffee (espresso, dark chocolate, whisky cream, spray whipped cream)	€5,00
Irish coffee Irish coffee	€8,00
Cappuccino, tea caldo, tisana Cappuccino, hot tea, herbal tea	€2,50
Ciocolata calda hot chocolate	€3,50
(aggiunta di panna €0,50) (add whipped cream €0,50)	0,50
Grappa - amaro - liquori Grappa - amaro - liqueurs	4,00 - 6,00

Bibite

Coca Cola, Coca Cola 0, Fanta, Sprite, Lemonsoda, Tea limone o pesca Coca Cola, Coca Cola 0, Fanta, Sprite, Lemonsoda, lemon or peach iced tea	€3,50
Succo di mela Apple juice	€3,50
Acqua tonica Tonic water	€3,50
Bibite bio: limonata, chinotto, arancia rossa Organic drinks: lemonade, chinotto, blood orange	€4,00
Acqua minerale naturale o frizzante ml. 500 Still or sparkling mineral water 500 ml	€2,00



Aperitivi

Crodino, San Bitter, Tonica, Campari soda	€4,00
Crodino, San Bitter, Tonic, Campari soda	
Spritz analcolico	€6,00
Non-alcoholic Spritz	
Vino bianco Lugana - il bianco di Sirmione	€5,00
Lugana white wine - the white of Sirmione	
Vino bianco Chardonnay Altolago - il bianco di Riva del Garda	€5,00
Chardonnay Altolago white wine - the white of Riva del Garda	
Prosecco Valdobbiadene	€5,00
Prosecco Valdobbiadene	
Trento DOC Brut metodo classico	€7,00
Trento DOC Brut classic method	
Spritz Aperol - Campari - Sarti rosa - Hugo - Limoncello	€6,00
Spritz Aperol - Campari - Sarti rosa - Hugo - Limoncello	
Americano (campari, vermuoth, soda)	€7,00
Americano (Campari, vermouoth, soda)	



Cocktail

Negroni (Campari, Vermouth Altolago, Gin)	€8,00
Negroni sbagliato (Campari, Vermouth Altolago, prosecco)	€8,00
Americano (Campari, Vermouth Altolago, soda)	€7,00
Mimosa (Prosecco e succo d'arancia)	€6,00
Cuba Libre (rum, lime, coca cola)	€7,00
Caipirinha (Cachaca, lime, zucchero di canna)	€8,00
Caipiroska (Vodka, lime, zucchero di canna)	€8,00
Mojito (rum, lime, menta, zucchero di canna)	€8,00
Analcolico della casa (gin 0.0, succo di limone, soda)	€8,00
Alcolico della casa (vodka, succo di mela, soda)	€8,00
Piña colada (Rum, succo di ananas, cocco)	€8,00

Gin tonic

tanqueray 0.0 no alcohol (Regno unito), tanqueray London Dry (Regno unito), Dolce Vita pompelmo (Italia), Dolce Vita zagara e agrumi (Italia)
Tanqueray 0.0 no alcohol (United Kingdom), Tanqueray London Dry (United Kingdom),
Dolce Vita grapefruit (Italy), Dolce Vita orange blossom and citrus (Italy)
€8,00

Gin tonic premium

Marzadro Luz Lago di Garda (Italia), Marzadro Luz London dry (Italia), Pilzer Gin Pilz (Italia), Pilzer Vento Limone del Garda (Italia), Distilleria dell'alpe Kapriol London dry (Italia), Brewdog Lonewolf cactus & lime (Scozia)
Marzadro Luz Lago di Garda (Italy), Marzadro Luz London Dry (Italy), Pilzer Gin Pilz



*(Italy), Pilzer Vento Limone del Garda (Italy), Distilleria dell'Alpe Kapriol London Dry
(Italy), Brewdog Lonewolf cactus & lime (Scotland)*

€10,00

Fresco gin Il Vicolo

***Gin artigianale italiano fatto esclusivamente per Il Vicolo con prodotti naturali
(Cedro, Mandarino, Lime, Menta, Salvia). Un gin fresco, agrumato e balsamico
Craft Italian gin produced exclusively for Il Vicolo with natural ingredients (citron,
mandarin, lime, mint, sage). A fresh, citrusy and balsamic gin.***

€10,00



LE BIRRE DEL Vicolo

Birre alla spina

Lager Helles Rebhell TheWall 4,9%	0.30l	€3,50
dorata, leggera e delicata. Con aroma intenso mielato, con finale pulito e asciutto	0.50l	€6,00
Birra stagionale	0.30l	€4,00
chiedere al personale	0.50l	€6,50
Radler 2%	0.50l	€6,00
Lager Helles TheWall con limonata		

Birre artigianali bottiglia o lattina

Craft beer in bottle or can

Lager Hell Ayinger 4,9%	0.50l	€6,50
pluripremiata bionda bavarese, aromatica e armoniosa		
Weisse Bräuweisse Ayinger 5.1%	0.50l	€6,50
weizen chiara non filtrata		
Rossa Dunkel Ayinger 5%	0.50l	€6,50
scura a bassa fermentazione, corposa, sentori di cacao e caffè		
Doppelbock Celebrator Ayinger 6.7%	0.33l	€6,00
doppio malto scura con sentore di malto, caramello e cedro		
Pils Herrenpils Riegele 4.7%	0.50l	€6,50
chiara di qualità premium pilsener, amaro gradevole		
Strong Ale Speziator hell Riegele 8.5%	0.33l	€6,00
doppio malto chiara, aromatica dal gusto fine di malto speciale		
IPA Simco 3 Riegele 5%	0.33l	€6,50
la gastronomica artigianale IPA, profumo di albicocca e mango sorprendente		

il Vicolo

Imperial Stout Noctus100 Riegele 10%	0.33l	€7,00
la gastronomica artigianale nera, note di cioccolato fondente e caffè dal corpo forte		
Rossa German kiss TheWall 6.2%	0.33l	€6,50
rossa artigianale dai toni agrumati ed erbacei, morbida e vellutata con un finale secco		
Irish Stout Black Dog TheWall 4.4%	0.33l	€6,00
scura ad alta fermentazione, con corpo ricco e strutturato. Con sentori di cacao, caramello e frutta secca		
APA Sunray TheWall 5%	0.33l	€6,00
con i toni citrici, agrumati ed erbacei SENZA GLUTINE artigianale		
Session IPA Peacock TheWall 4%	0.33l	€6,00
aromi agrumati e floreali, con finale leggermente amaro		
White IPA Mrs White TheWall 4.5%	0.33l	€6,00
dissetante e beverina, lievemente speziata da buccia di arancia amara e coriandolo		
Birra analcolica Forst 0.0 Forst 0%	0.33l	€4,00
aromi delicati di luppolo a basso contenuto calorico e 0 alcol, vincitrice della medaglia d'oro ai world beer awards		
Lager Forst 1857 Forst 4.8%	0.33l	€4,00
morbida con lieve nota amarognola, la classica bionda italiana molto delicata		





I Vini - Wines

Bianchi

Lugana Cà dei Frati

13% Trebbiano di Sirmione, sentore di fiori bianchi e albicocca, raffinato

750 ml. €25,00

375 ml. €13,00

120 ml. €5,00

Lugana Frontelago

13% Vitigno affacciato sul Lago di Garda, uva Turbiana, aromatico con sentore di fiori bianchi e albicocca

750 ml. €25,00

120 ml. €5,00

Chardonnay ALTOLAGO

12,5% Vigneti delle Dolomiti, IGP, con delicate note fresche e fruttate, sapore secco, pieno ed intenso

750 ml. €25,00

120 ml. €5,00

Rosè

Rosa dei Frati Cà dei Frati

12.5% Groppello, Marzemino, Sangiovese e Barbera, leggero e fresco

750 ml. €25,00

375 ml. €13,00

120 ml. €5,00

Rossi

Cabernet Garda Monte della Guardia Cà Lojera

13,5% Cabernet Sauvignon, ben strutturato intenso ed elegante

750 ml. €25,00

120 ml. €5,00

Ronchedone Cà dei Frati

14.5% Marzemino, Sangiovese e Cabernet, brq. 14 mesi, incisivo

750 ml. €30,00

375 ml. €15,00

120 ml. €6,00

Ripasso Valpolicella

14% Corvina, Corvinon e Rondinella, brq. 20 mesi, robusto, profumato

750 ml. €30,00

120 ml. €6,00

Merlot Agririva del Garda

12,5% 100% Merlot dal profumo complesso e persistente, con note fruttate di lampone e mirtillo, non contiene OGM, brq. 12 mesi

750 ml €25,00

120 ml. €5,00

Bollicine

Prosecco DOC extra dry

11% Fresco, frizzante, dolcemente aromatico ed armonico

750 ml. €20,00

120 ml. €5,00

Brezza riva Cantina Agririva

12% Vino spumante di qualità Trento DOC, Brut metodo classico uvaggio Chardonnay

750 ml €35,00

120 ml. €7,00

il **V** *icolo*

il **v** **icolo**