

ME
NU

June BEACH
RESTAURANT.BAR

Food MENU

June BEACH
RESTAURANT.BAR

ANTIPASTI

INSALATA GRECA, INSALATA VERDE, FETA GRECA, 7 €16
POMODORI, CIPOLLA E CETRIOLI

Greek salad, green salad, greek feta cheese, tomatoes, onions and cucumbers
Griechischer Salat, grüner Salat, griechischer Feta-Käse, Tomaten, Zwiebeln und Gurken

INSALATONA TONNO, MOZZARELLA E OLIVE 4/7 €16

Large salad with tuna, mozzarella and olives
Großer Salat mit Thunfisch, Mozzarella und Oliven

CESAR SALADE 1/3/4/7 €18

Caesar salad
Caesar-Salat

TAGLIERE "PODERE CADASSA" SALUMI NOSTRANI E FORMAGGI 1/3 €18
CON TORTEL DI PATATE AL ROSMARINO

Cured meat cold cuts from "Podere Cadassa" and cheeses with rosemary potato cake
Kalte Wurstplatte vom "Podere Cadassa" und Käse mit Rosmarin-Kartoffel-Kuchen

CARPACCIO DI CARNE SALADA DEL TRENTO (MACELLERIA BERTOLDI) 7 €18
CON TARTUFO NERO E SCAGLIE DI PARMIGIANO

Carpaccio of cured meat from Trentino with black truffle and Parmesan cheese shavings
Carpaccio von luftgetrocknetem Fleisch aus Trentino mit schwarzem Trüffel und Parmesankäse-Spänen

BRUSCHETTA CLASSICA CON POMODORO, AGLIO 1/9 €10
E BASILICO

Classic bruschetta with tomato, garlic and basil
Klassische Bruschetta mit Tomate, Knoblauch und Basilikum

CAPRESE DI BUFALA 7 €16

Caprese with buffalo mozzarella
Caprese mit Büffelmozzarella

Food MENU NU

June BEACH
RESTAURANT.BAR

ANTIPASTI

TARTARE DI TONNO CON BURRATA, LIME E GUACAMOLE 4/7 /*

€18

Tuna tartare with burrata, lime and guacamole
Thunfischtatar mit Burrata, Limette und Guacamole

ANTIPASTO MISTO DI LAGO : 1/3/4/*

€18

SALMERINO MARINATO AGLI AGRUMI DEL GARDA TROTA AFFUMICATA
AOLETTE FRITTE E SARDE IN SAOR

Citrus-marinated char from Lake Garda, smoked trout, fried small whitebait and sardines in saor

Mit Zitrusfrüchten marinierte Saiblinge aus dem Gardasee, geräucherte Forelle, frittierte Sardellen und eingelegte Sardinen

Food MENU MENU

June BEACH
RESTAURANT.BAR

PRIMI

SPAGHETTO SENATORE CAPPELLI POMODORINI 1/9 €16
CILIEGIA E BASILICO

Spaghetti Senatore Cappelli with cherry tomatoes and basil
Spaghetti Senatore Cappelli mit Kirschtomaten und Basilikum

SPAGHETTO ALLA CHITARRA AL TARTUFO NERO 1/3/7 €24

Spaghetti "Alla Chitarra" with black truffle
Spaghetti "Alla Chitarra" mit schwarzem Trüffel

LASAGNE ALL' EMILIANA 1/3/5/8/9/10 €16

Classic Lasagna
Klassische Lasagna

PRIMI



SPAGHETTONE MONOGRANO FELICETTI ALLA 1/2 €20
CARBONARA DI LAGO

Spaghettone Monograno Felicetti with lake-style carbonara
Spaghettone Monograno Felicetti mit Carbonara vom See

SPAGHETTO SENATORE CAPPELLI 1/2/3/4/14/13/* €24
AI FRUTTI DI MARE

Spaghetti Senatore Cappelli with seafood
Spaghetti Senatore Cappelli mit Meeresfrüchten

GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA CON PESTO E 1/2/3/4/7/14/8 €24
VONGOLE

Homemade potato gnocchi with pesto and clams
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Pesto und Venusmuscheln

Food MENU

June BEACH
RESTAURANT.BAR

SECONDI

TAGLIATA DI MANZO CON CONTORNO DEL GIORNO

€28

Sliced beef accompanied with side dishes of the day
In Scheiben geschnittenes Rindfleisch mit Beilagen des Tages

COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE CON PATATE DIPPERS ^{1/3/7}

€28

Milanese-style veal chop with potato dippers
Kalbsschnitzel nach Mailänder Art mit Kartoffelstäbchen

CHEESESBURGHER DI VACCA GALLEGA DRY AGE CON CIPOLLA DI TROPEA IN AGRODOLCE, SALSA INSALATA E POMODORO CON PATATE DIPPERS ^{1/3/7/*}

€24

Dry-aged Galician beef cheeseburger with sweet and sour Tropea onion, salad sauce, tomato, and potato dippers
Dry-aged Galician Rindfleisch-Cheeseburger mit süß-sauren Tropea-Zwiebeln, Salatsoße, Tomate und Kartoffelstäbchen

SECONDI



FRITTO MISTO DI MARE CON SALSA AIOLI ^{1/2/14/5/*}

€30

Fried mixed seafood with aioli sauce
Frittierte gemischte Meeresfrüchte mit Aioli-Sauce

TROTA DEL GARDA "TROTCOLTURA ARMANINI" AI FERRI CON CONTORNO

4

€24

Grilled trout from Lake Garda "Troticoltura Armanini" with sides
Gegrillte Forelle vom Gardasee "Troticoltura Armanini" mit Beilagen

TAGLIATA DI TONNO FRESCO PINNA GIALLA CON CONTORNO ^{4/*}

€30

Sliced fresh yellowfin tuna steak with sides
In Scheiben geschnittenes frisches Gelbflossen-Thunfischsteak mit Beilagen

Kids MENU MENU

June BEACH
RESTAURANT.BAR

BABY MENU

GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA AL POMODORO 1/3/7/9 €10

Homemade potato gnocchi with tomato sauce
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Tomatensauce

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE 1/3/7/9 €10

Spaghetti with "Bolognese" beef ragu
Spaghetti mit "Bolognese" Rinder-Ragout

TORTELLINI DI CARNE ALLA CREMA DI PARMIGIANO 1/3/7 €10

Tortellini filled with meat and Parmesan cream sauce
Tortellini mit Fleischfüllung und Parmesan-Sahnesauce

BISTECCA AI FERRI CON PATATINE FRITTE * €16

Grilled beef steak with french fries
Gegrilltes Rindersteak mit Pommes

WURSTEL CON PATATINE FRITTE 1 €16

Wurstel sausage with french fries
Würstel mit Pommes

COTOLETTA DI POLLO CON PATATINE FRITTE 1/3 €16

Crispy breaded chicken with french fries
Knuspriges paniertes Hähnchen mit Pommes

Food MENU MENU

June BEACH
RESTAURANT.BAR

CONTORNI

PATATE DIPPERS *

€8

Potato dippers
Kartoffel-Stäbchen

PATATE AL FORNO

€8

Oven-baked potatoes
Gebackene Kartoffeln

VERDURE ALLA GRIGLIA

€8

Grilled mixed vegetables
Gegrilltes gemischtes Gemüse

INSALATA MISTA

€6

Mixed salad
Gemischter Salat

PATATE FRITTE *

€6

French fries
Pommes

Pizza MENU

June BEACH
RESTAURANT.BAR

CLASSICHE

MARGHERITA

€10

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte
San Marzano DOP tomatoes, fior di latte mozzarella
San Marzano DOP Tomaten, Fior di Latte Mozzarella

MARINARA

€8

Pomodoro San Marzano DOP , olio, aglio, origano
San Marzano DOP tomatoes, olive oil, garlic, oregano
San Marzano DOP Tomaten, Olivenöl, Knoblauch, Oregano

PROSCIUTTO

€12

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto
San Marzano DOP tomatoes, mozzarella, ham
San Marzano DOP Tomaten, Mozzarella, Schinken

PROSCIUTTO E FUNGHI

€14

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi
San Marzano DOP tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms
San Marzano DOP Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze

NAPOLI

€12

Pomodoro San Marzano DOP , mozzarella fior di latte, acciughe
San Marzano DOP tomatoes, fior di latte mozzarella, anchovies
San Marzano DOP Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Sardellen

CAPRICCIOSA

€14

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofini
San Marzano DOP tomatoes, fior di latte mozzarella, ham, mushrooms, artichoke
San Marzano DOP Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocke

4 STAGIONI

€14

Pomodoro San Marzano DOP , mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofini, olive
San Marzano DOP tomatoes, fior di latte mozzarella, ham, mushrooms, artichoke, olives
San Marzano DOP Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocke, Oliven

4 FORMAGGI

Mozzarella fior di latte, gorgonzola, brie, scamorza affumicata BIO, Ricotta
Fior di latte mozzarella, gorgonzola, brie, smoked scamorza BIO, ricotta
Fior di Latte Mozzarella, Gorgonzola, Brie, geräucherter Scamorza BIO, Ricotta

€14

DIAVOLA

Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fior di latte, Salamino piccante Levoni
San Marzano tomatoes, fior di latte mozzarella, spicy levoni salami
San Marzano Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, scharfe Levoni Salami

€14

ROMANA

Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Acciughe, capperi
San Marzano tomatoes, fior di latte mozzarella, anchovies, capers
San Marzano Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Sardellen, Kapern

€14

CALZONE CLASSICO

Pomodoro San Marzano, mozzarella Fior di Latte, Prosciutto cotto, Funghi
San Marzano tomatoes, fior di latte mozzarella, ham, mushrooms
San Marzano Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Schinken, Pilze

€14

AMERICANA

Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, wurstel, Patate fritte
San Marzano tomatoes, fior di latte mozzarella, wurstel sausage, french fries
San Marzano Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Würstel, Pommes

€14

TONNO E CIPOLLA

Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Tonno, cipolla rossa di Tropea, origano
San Marzano tomatoes, fior di latte mozzarella, tuna, red tropea onion, oregano
San Marzano Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Thunfisch, rote Tropea-Zwiebeln, Oregano

€14

VEGETARIANA

Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Verdure grigliate (Peperone, melanzane,
zucchina) Grana
San Marzano tomatoes, fior di latte mozzarella, grilled vegetables (bell pepper, eggplant,
zucchini), grana cheese
San Marzano Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, gegrilltes Gemüse (Paprika, Aubergine,
Zucchini), Grana Käse

€16

SPECIALI

IL PASTORE

€18

Mozzarella Fior di Latte, Salciccia, Bufala, Scamorza affumicata BIO, Pomodorino pachino, Basilico fresco

Fior di latte mozzarella, sausage, buffalo mozzarella, smoked scamorza BIO, cherry tomatoes, basil
Fior di Latte Mozzarella, Wurst, Büffelmozzarella, geräucherter Scamorza BIO, Kirschtomaten, Basilikum

MONTE BALDO

€16

Mozzarella Fior di Latte, gorgonzola, lardo di maiale nero, granella di noci, miele

Fior di latte mozzarella, gorgonzola, black pig bacon, chopped walnuts, honey

Fior di Latte Mozzarella, Gorgonzola, Speck vom schwarzen Schwein, gehackte Walnüsse, Honig

PRIMAVERA

€18

Fior di Latte, Bresaola, Rucola, Pomodorino Ciliegino, Scaglie di Grana.

Fior di Latte mozzarella, bresaola, arugula, cherry tomatoes, parmesan shavings.

Fior di Latte Mozzarella, Bresaola, Rucola, Kirschtomaten, Parmesanspäne.

MORTAZZA

€16

Mozzarella Fior di Latte, Mortadella, Granella di pistacchio, Burrata BIO, Olio Evo

Fior di latte mozzarella, mortadella, crushed pistachios, burrata BIO, extra virgin olive oil

Fior di Latte Mozzarella, Mortadella, gehackte Pistazien, Burrata BIO, extra natives Olivenöl

JUNE

€16

Mozzarella Fior di Latte, Friarielli, Salciccia, Cornicione Ripieno di Ricotta.

Fior di latte mozzarella, broccoli rabe, sausage, stuffed crust with Ricotta

Fior di Latte Mozzarella, Brokkoli-Rübstiel, Wurst, gefüllter Rand mit Ricotta

NORD E SUD

€16

Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Anduja, Fontina DOP, Salamino Levoni

San Marzano tomatoes, fior di latte mozzarella, spicy anduja sausage, fontina DOP cheese, levoni salami

San Marzano Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, scharfe Anduja-Wurst, Fontina DOP Käse, Levoni Salami

SFILONCINO

€18

Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola, Pomodorino Ciliegino, Rucola, Prosciutto Crudo Parma DOP 30 mesi, Scaglie di Grana

Fior di latte mozzarella, gorgonzola, cherry tomatoes, arugula, 30-month aged parma ham, parmesan shavings

Fior di Latte Mozzarella, Gorgonzola, Kirschtomaten, Rucola, 30 Monate gereifter Parma-Schinken, Parmesanspäne

CROSTINO

€18

Mozzarella Fior di Latte, Prosciutto Crudo Parma DOP 30 mesi, Rucola, Scaglie di Grana, Olio Evo, Pepe

Fior di latte mozzarella, 30-month aged parma ham, arugula, parmesan shavings, extra virgin olive oil, pepper

Fior di latte mozzarella, 30-month aged parma ham, arugula, parmesan shavings, extra virgin olive oil, pepper

sweet treats MENU

June BEACH
RESTAURANT.BAR

DESSERT

PANNA COTTA ALLA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

€8

Panna Cotta with fresh seasonal fruits
Panna Cotta mit frischem saisonalem Obst

CHEESECAKE AL BARATTOLO CON FRUTTI DI BOSCO

€8

Cheesecake served in a jar with fruits of the forest
Cheesecake im Glas mit Waldbeeren

TIRAMISU'

€8

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO

€8

Semifreddo with pistachio
Semifreddo mit Pistazie

STRUDEL DI MELE TRENTINO

€8

Strudel with apples from Trentino
Strudel mit Trentino-äpfeln

SBRISOLONA CON LA NOSTRA MARMELLATA

€8

Sbrisolona with homeade jam
Sbrisolona mit hausgemachter Marmelade

PORZIONI DI GELATO

ICE CREAM PORTIONS/ EIS PORTIONEN

SERVITE IN COPPA DI VETRO

Served in a glass bowl / In einer Glasschüssel serviert

1 PALLINA DI GELATO

€3

1 SCOOP / 1 KUGEL

2 PALLINE DI GELATO MISTO

€5.50

2 SCOOPS / 2 KUGELN

3 PALLINE DI GELATO MISTO

€8

3 SCOOPS / 3 KUGELN

ALLERGENI ED INFORMAZIONI
ALLERGENS AND INFORMATION

1 Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)



8 Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di Acagiù, di Pecan, del Brasile, pistacchi, noci di Macadamia)



2 Crostacei e prodotti a base di crostacei.



9 Sedano e prodotti a base di Sedano



3 Uova e prodotti a base di Uova



10 Senape e prodotti a base di senape



4 Pesce e prodotti a base di pesce



11 Semi di Sesamo e prodotti a base di Sesamo



5 Arachidi e prodotti a base di Arachidi



12 Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg



6 Soia e prodotti a base di Soia



13 Lupini e prodotti a base di Lupini



7 Latte e prodotti a base di Latte



14 Molluschi e prodotti a base di Molluschi



* Prodotto surgelato
Frozen product