



Lazise sul Garda

Benvenuti da OUI

Le nostre specialità sono le Crêpes e le Galettes brètoni. Vi offriamo inoltre piatti della tradizione lacustre e piatti che Paolo, lo chef di OUI, ha imparato nei suoi viaggi. Il denominatore comune di tutta la sua cucina è la ricerca della qualità dei prodotti, stagionali e preferibilmente a km 0. La “piccola cucina di casa” di OUI nasce dall’estro dello chef in base ai prodotti che ogni giorno acquista personalmente da produttori di sua fiducia e dall’accoglienza della famiglia.

Una cucina molto attenta alla salute, fatta di ingredienti sani come l’Olio Extra Vergine di Oliva del Garda, spezie, erbe aromatiche dell’orto, formaggi tipici del nostro territorio, vini veronesi, birre artigianali...

Ogni scelta sarà quella giusta, come a casa. Buon appetito!

I piatti del giorno sono indicati sulla lavagna all’ingresso.



Lazise sul Garda

Via Gardesana 19 - Tel. 045 647 0900 - www.crepesoui.it

Welcome to OUI

We specialise in the Breton Crêpes and Galettes. We also offer dishes found traditionally on Lake Garda, as well as ones that OUI's Chef Paolo has picked up during his travels. The common denominator in his cooking style is sourcing the best seasonal and local produce whenever possible. OUI "small home kitchen" originates from the Chef's creativity and inspiration from the ingredients he personally picks from reliable suppliers, to the family's warm hospitality. A way of cooking that places particular attention to your wellbeing, using healthy ingredients like Extra Virgin Olive Oil from Garda lake and spices and aromatic herbs from the vegetable garden. We also stock local cheese and wines, as well as artisan beers. Whatever you pick from our menu, be sure it will be the right choice... like at home! Bon Appétit!



Lazise sul Garda

Via Gardesana 19 - Tel. 045 647 0900 - www.crepesoui.it



Photo Marco Guerra

Colazioni dolci e salate Breakfast - Frühstück

dalle 8 alle 11

COLAZIONE DEL CAPITANO € 7,00

Cappuccino, pane, burro, marmellate, nutella, miele e succo d'arancia.

Cappuccino, bread, butter, jams, nutella honey and orange juice.

Cappuccino, Brot, Butter, Marmelade, Nutella, Honig und Orangensaft.



COLAZIONE DELL'AMMIRAGLIO € 11,00

Cappuccino, burro, marmellata, pane, affettati misti, fontina, pomodoro, uovo alla coque e succo d'arancia.

Cappuccino, butter, jam, bread, cold cuts, fontina cheese, tomato, boiled egg and orange juice.

Cappuccino, Butter, Marmelade, Brot, gemischter Aufschnitt, Fontinakäse, Tomaten, weiches Ei und Orangensaft.





Caffetteria

Caffè espresso € 1,10

Caffè decaffeinato € 1,20

Caffè d'orzo € 1,30

Ginseng € 1,30

Caffè corretto € 1,50

Caffè macchiato € 1,20

Caffè americano € 1,50

Caffè ristretto + acqua calda a parte

Cappuccino € 1,50

Latte macchiato € 1,50

Cioccolata calda € 2,50

Hot chocolate - Heisse Schokolade

Cioccolata con panna € 3,00

Hot chocolate with cream - Heisse Schokolade mit Sahne

Thè - Infusi € 2,50

Infuso OUI € 2,50

Zenzero fresco, limone, miele - Fresh ginger, lemon, honey

Frischer Ingwer, Zitrone, Honig

Brioche € 1,00

Vuota o con marmellata - Plain or with jam - Leer oder mit Marmelade

Brioche € 1,20

Con nutella o crema pasticcera

With nutella or pastry cream - Mit Nutella oder Creme

Fetta integrale con sciroppo d'acero € 1,00

Wholemeal toast with maple syrup - Vollkorn Brotscheibe mit Ahornsirup

Crêpes

Le crêpes dolci di farine di frumento italiano

Burro e zucchero € 2,50

Butter, sugar - Butter, Zucker

Nutella € 3,00

Nutella doppia dose - double dose € 4,00

Sciroppo d'acero € 4,00

Maple syrup - Ahornsirup

Marmellate - Jam € 3,00

Fragole

Lamponi

Albicocche

Frutti di bosco

Mirtilli

Arance amare

Mousse di mele

Crema di marroni

Ingredienti extra a scelta € 0,50

Cocco, riso soffiato, amaretti, , cannella, doppia marmellata

Crema pasticcera, cioccolato fondente, granella di nocciole, € 1,00

cioccolato bianco, banana, sciroppo d'acero

Gelato, liquore € 1,50

Greta



Crêpes Oui

Sweet crêpes made with italian wheat flour

Süsse Crêpes mit italienischem Weizenmehl

Suzette maison € 6,00

Crema pasticcera, marmellata di arance amare, Grand Marnier

Pastry cream, orange marmelade, Grand Marnier

Konditorcreme, Orangenkonfitüre, Grand Marnier

Bananita € 6,00

Crema pasticcera, banana, mou, cocco

Pastry cream, banana, mou, coconut

Konditorcreme, Banane, Mou, Kokosnuss

Élysées € 6,00

Pasta fine e croccante, Marmellata di arance amare, cioccolato fondente, Cointreau

Thin and crispy, marmalade, dark chocolate, Cointreau

Dünn und knusprig, Orangenmarmelade, Bitterschokolade, Cointreau

Cyrano € 6,00

Crema pasticcera, cioccolato fondente, banana, liquore

Pastry cream, pure chocolate, banana, liqueur

Konditorcreme, Schmelzschokolade, Banane, Likör

Zen € 6,00

Crema pasticcera, ananas, zenzero, miele, succo di limone

Pastry cream, pineapple, ginger, honey, lemon juice

Creme, Ananas, Ingwer, Honig, Zitronensaft

Gauguin € 6,50

Nutella, crema pasticcera, amaretti, banana, liquore

Nutella, pastry cream, macaroons, banana, liqueur

Nutella, Konditorcreme, Amaretti, Banane, Likör

Colette € 6,50

Crema pasticcera, ananas, arancia, Grand Marnier

Pastry cream, pineapple, orange, Grand Marnier

Creme, Ananas, Orange, Grand Marnier

Greta € 8,50

Crema pasticcera, mele caramellate, Calvados, gelato alla crema

Pastry cream, caramelised apples, Calvados, vanilla ice cream

Creme, karamellisierte Äpfel, Calvados, Vanilleeis

Roger € 8,50

Crema pasticcera, banana, amaretti, gelato al cioccolato, liquore

Pastry cream, banana, macaroons, chocolate ice cream, liqueur

Konditorcreme, Banane, Amaretti, Schokoladeneis, likör

Maoui € 8,50

Crema pasticcera, ananas, banana, gelato alla crema

Pastry cream, ananas, banana, ice cream

Konditorcreme, Ananas, Banane, Vanilleeis

Sidro

*È la tipica bevanda che in Bretagna
accompagna crêpes e gallettes.*

*Cider is the typical drink in Brittany
which accompanies crêpes and gallettes.*

*Sidro ist Ein typisches Getränk aus der Bretagne,
das man zu Crêpes and Galettes trinkt.*



Sidro Melchiori 50 cl € 6,00

Fermentato di mele bio
Fermented from organic apples
Gegärt aus Bioäpfeln

Mela e Mirtillo "In Rosa"
Mela e Mirtillo "Montanaro"
Mela e Zenzero "Zingy"
Mela, Sambuco e Menta "U'go"



Galettes

La vera crêpe salata di grano saraceno.

The real salty crêpe homemade with buckwheat flour.

Leichte, salzige Crêpes mit Buchweizenmehl

Anna

Formaggio, prosciutto cotto
Cheese, ham
Käse, Schinken

€ 4,00

Complete

Formaggio, prosciutto cotto, uovo, pepe nero
Cheese, ham, egg, black pepper
Käse, Schinken, Ei, schwarzer Pfeffer

€ 5,00

Cinzia

Formaggio, pomodori, insalata, erba cipollina
Cheese, tomato, salad, chives
Käse, Tomaten, Salat, Schnittlauch

€ 5,00

Caterina

Formaggio, speck, champignon freschi, parmigiano
Cheese, smoked ham, fresh champignons, parmesan
Käse, Schinkenspeck, frische Champignons, Parmesan

€ 5,50

Giulia

Formaggio, speck, rucola, aceto balsamico, parmigiano
Cheese, smoked ham, rocket, balsamic vinegar, parmesan
Käse, Schinkenspeck, Rauke, Balsamessig, Parmesan

€ 5,50

Filippo

Formaggio, stracchino, salamino piccante, pomodoro, rucola
Cheese, stracchino, spicy salami, tomato, rocket
Käse, Stracchino, scharfe Salami, Tomaten, Rauke

€ 5,50

Maria

Formaggio, gorgonzola, noci, insalata, stracchino
Cheese, gorgonzola, walnuts, salad, stracchino
Käse, Salat, Gorgonzola, Walnüsse, Stracchino

€ 5,50

Jaqueline

Formaggio, zucchine, carote, crema al curry
Cheese, courgettes, carrots, curry cream
Käse, Zucchini, Karotten, Currysauce

€ 6,00

Giacomo

Formaggio, speck, crema di radicchio, parmigiano, aceto balsamico
Cheese, smoked ham, radicchio, parmesan, balsamic vinegar
Käse, Schinkenspeck, Radicchio, Parmesan, Balsamessig

€ 6,00

Livia

Formaggio, crema carciofi, pancetta stufata, parmigiano, pepe nero
Cheese, cream of artichokes, bacon, parmesan, black pepper
Käse, Artischocken-Creme, Bauchspeck, Parmesan, schwarzer Pfeffer

€ 6,00

Francesco

Formaggio, tonno, pomodori, insalata, pepe nero
Cheese, tuna, tomato, salad, black pepper
Käse, Thunfisch, Tomaten, Salat, schwarzer Pfeffer

€ 6,00

Davide

Formaggio, prosciutto cotto, funghi porcini, parmigiano, pepe nero
Cheese, ham, wild mushrooms, parmesan, black pepper
Käse, Schinken, Steinpilze, Parmesan, schwarzer Pfeffer

€ 6,00

Rivoli

Formaggio, pancetta stufata, crema di asparagi, uovo, parmigiano
Cheese, bacon, cream of asparagus, eggs, parmesan
Käse, Bauchspeck, Spargelcreme, Ei, Parmesan

€ 7,50

Violetta

Formaggio, pomodori, salamino piccante, melanzane alla piastra, olio, parmigiano
Cheese, tomato, spicy salami, grilled eggplant in oil, parmesan
Käse, Tomaten, scharfe Salami, gegrillte Aubergine in Öl, Parmesan

€ 7,50

Camogli

Formaggio, pomodori, stracchino, pesto alla genovese, fagiolini, pecorino, pinoli
Cheese, tomato, stracchino, pesto alla genovese, green beans, sheep cheese, pine nuts

€ 7,50

Käse, Tomaten, Stracchino, Pesto alla Genovese, grüne Bohnen, Schafskäse, Pinienkerne

Galettes speciali



Norvegese

Formaggio, insalata, crema di yogurt, salmone affumicato, cipolla, aneto
Cheese, Yoghurt Cream, Salmon, Chive, Onion, Dill
Käse, Joghurt Creme, Lachs, Zwiebel, Dill

€ 8,50



Mama Mia

Mama Mia

Formaggio, champignon freschi, uovo, brie, pancetta stufata,
erba cipollina, pepe nero
Cheese, champignons, egg, brie cheese, Bacon Stew, chives, black pepper
Käse, Champignons, Ei, Briekäse, Bauchspeck, Schnittlauch, schwarzer Pfeffer

€ 8,50



Mey

Formaggio, prosciutto alla brace, uovo all'occhio di bue, tartufo nero del Baldo
Cheese, grilled ham, fried egg, black truffle from Mount Baldo
Käse, gegrillter Schinken, Spiegelei, schwarzer Trüffel vom Monte Baldo

€ 11,00

Emma

Formaggio, verdure cotte e crude + salmone affumicato o prosciutto alla brace
Cheese, raw and cooked vegetables + Salmon or grilled ham
Käse, rohes und gekochtes Gemüse + Lachs oder gegrillter Schinken

€ 11,00

Fonduta

Fonduta di formaggi OUI, patate, champignon freschi,
erba cipollina, pepe, speck croccante
Cheese fondue OUI, potatoes, fresh champignons, chives, pepper, smoked ham
Käsesauce OUI, Kartoffeln, frische Champignons, Schnittlauch, Pfeffer und Speck

€ 11,00

Nelly

Formaggio, bresaola, scaglie di grana, porcini, rucola, pomodori, aceto balsamico
Cheese, Bresaola, thin parmesan chips, mushroom and rocket, tomato, balsamic vinegar
Käse, Bündnerfleisch, Parmesanchips, Steinpilze, Rauke, Tomaten, Balsamessig

€ 11,00



Emma



Fonduta



Nelly



Piatti freddi Oui

Caprese

€ 9,50

Pomodoro, mozzarella, basilico, olio evo, origano, olive, pesto genovese
Tomato, mozzarella, basil, Garda olive oil, origano, olives, pesto genovese
Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Olivenöl vom Gardasee, Origano,
Oliven, pesto genovese

Jaume

€ 5,00

Insalata, carote, bacon e porri croccanti, noci, maggiorana, “salsa Jaume”
Salad, carrots, bacon, walnuts, marjoram, “Jaume sauce”
Salat, Karotten, Porree, Speck, Walnüsse, Majoran, “Jaume Sauce”

Jaume XL

€ 7,00

Insalata sfiziosa

€ 5,00

Insalata, finocchio, rapanello, salsa d’arancio e olio di oliva
Salad, fennel, radishes, orange sauce and olive oil
Salat, Fenchel, Radieschen, Orangensauce und Olivenöl

Insalata sfiziosa XL

€ 7,00

Insalata Gughy

€ 8,50

Insalata, pomodori, olive, formaggio, tonno, champignons freschi
Salad, tomato, olive, cheese, tuna, champignon
Salat, Tomaten, Oliven, Käse, Thunfisch, Champignons

Gamberetti extra su tutte le insalate

€ 3,00

Jaume





Piadine Romagnole

Federica

Formaggio, prosciutto cotto
Cheese, ham
Käse, Schinken

€ 4,00

Ettore

Formaggio, prosciutto crudo
Cheese, raw ham
Käse, roher Schinken

€ 4,50

Giovanna

Formaggio, pomodori, insalata, erba cipollina
Cheese, tomato, salad, chives
Käse, Tomaten, Salat, Schnittlauch

€ 5,00

Pizzaiola

Formaggio, pomodoro, origano, stracchino
Cheese, tomato, oregano, stracchino cheese
Käse, Tomaten, Oregano, Stracchino Käse

€ 5,00

Ria

Formaggio, stracchino, salamino piccante, pomodoro, rucola
Stracchino cheese, spicy salami, tomato, rocket
Stracchino Käse, scharfe Salami, Tomaten, Rauke

€ 6,50

Vittoria

Formaggio, stracchino, prosciutto crudo, rucola
Stracchino cheese, raw ham, rocket
Stracchino Käse, roher Schinken, Rauke

€ 6,50

Fabio

Formaggio, prosciutto crudo, funghi porcini
Cheese, raw ham, mushrooms, salad
Käse, roher Schinken, Pilze, Salat

€ 6,50

Ita

Insalata, mozzarella, pomodori, prosciutto crudo
Salad, mozzarella cheese, tomato, raw ham
Salat, Mozzarella, Tomaten, roher Schinken

€ 7,50

Parma Limousine

Mozzarella, stracchino, prosciutto crudo di Parma
Mozzarella, Stracchino cheese, raw ham on the side
Mozzarella, Stracchino Käse, roher Schinken

€ 7,50

Snack

Toast € 3,00

Formaggio Fontina, prosciutto cotto
Fontina cheese, ham
Fontina Käse, Schinken

Toast farcito € 4,00

Fontina, prosciutto cotto, pomodori, champignon freschi, olio di oliva
Fontina cheese, smoked ham, tomato, champignon, olive oil
Fontina Käse, Schinkenspeck, Tomaten, Champignons, Olivenöl

Toast Mamy € 4,00

Fontina, speck, rucola, parmigiano, aceto balsamico, pane integrale
Fontina cheese, smoked ham, rocket, parmesan, balsamic vinegar
Fontina Käse, Schinkenspeck, Rauke, Parmesan, Balsamessig

Beefburger € 5,50

130g di manzo, pomodoro, insalata, formaggio, salse
130 gr. beef, tomato, lettuce, cheese, sauces
130 gr. Rindfleisch, Tomaten, Salat, Käse, Soßen

Patatine fritte € 3,00

Patatine “fritte con buccia” € 3,50

Ketchup, maionese o senape a scelta
Chips, Ketchup, Mayonnaise, Mustard
Pommes frites, Ketchup, Mayonnaise, Senf

Soft Drinks

Bibite alla spina 20 cl € 2,50

Draught drinks - Getränke vom Fass
Coca Cola - Lemon

Bibite in lattina € 2,50

Drinks (can) - Getränke (Dose)
Tonica, Fanta, Chinotto, Aranciata amara,
Sprite, Coca Cola light- The Limone - The pesca

Succhi di frutta 25 cl € 2,50

Fruit juice - Fruchtsäfte
Ananas, Albicocca, Pera, Pesca, Arancia,
Pompelmo rosa con Aloe, ACE

Succhi di frutta speciali 25 cl € 3,00

Fruit juice - Fruchtsäfte
Mirtillo, Melograno, Pesca Mango

Cedrata Tassoni € 3,00

Spremuta d’arancia € 3,00

Squeezed orange juice - Frischgepreßter Orangensaft

Spremuta d’arancia con zenzero fresco € 3,50

Acqua minerale frizzante o naturale 50 cl € 1,50

Mineral water - Mineralwasser

1 litro € 3,00



Birre

Birra artigianale alla spina, piccola	20 cl	€ 3,00
Birra artigianale alla spina, media	40 cl	€ 4,50
Birre speciali in bottiglia		
Palm Special Belge Ale	33 cl	€ 4,00
Kloster Scheyern Dunkel	50 cl	€ 5,00
Kloster Scheyern Hefeweizen	50 cl	€ 5,00
Biava "bio" della Val di Non	50 cl	€ 6,00
Birra della Valpolicella	50 cl	€ 7,00



Vini

Bianco della casa, Meneghello	al bicchiere	€ 2,00
	1/4 litro	€ 3,50
	1/2 litro	€ 5,00

Bianco Frizzante della casa	al bicchiere	€ 2,50
	1/4 litro	€ 4,00
	1/2 litro	€ 7,00

Rosso della casa, Meneghello	al bicchiere	€ 2,00
	1/4 litro	€ 3,50
	1/2 litro	€ 5,00

Vini bianchi

Custoza DOC, Giovanna Tantini	750 ml	€ 12,00
-------------------------------	--------	---------

Lugana, Ottella	750 ml	€ 18,00
-----------------	--------	---------

Prosecco DOC millesimato,	750 ml	€ 18,00
---------------------------	--------	---------

Vini rosati

Chiaretto, Le Ginestre	750 ml	€ 12,00
------------------------	--------	---------

Vini rossi

Bardolino, Le Vigne di San Pietro	750 ml	€ 14,00
-----------------------------------	--------	---------

Così ROSSO del Veneto, Zf4	750 ml	€ 16,00
----------------------------	--------	---------

Sirah, Zf4	750 ml	€ 18,00
------------	--------	---------

Aperitivi

Analcolici	€ 3,00
Gingerino, Sanbitter, Crodino	

Alcolici	€ 3,00
Campari soda	

Spritz Aperol	€ 3,50
Aperol, vino bianco, soda	

Veneziano	€ 3,50
Aperol, prosecco	

Hugo	€ 3,50
Prosecco, sambuco sirup, selz, foglie di menta	



Cocktails

Mojto € 6,00
Rum, menta, lime, zucchero di canna

Caipiroska € 6,00
Vodka, lime, zucchero di canna, ghiaccio

Caipiriña € 6,00
Cachaça, lime, zucchero di canna, ghiaccio

Cuba libre € 6,00
Rum, lime, zucchero di canna, angostura, cola

Gin tonic - Gin Lemon € 6,00

Uno in Due € 4,00
1 Gingerino + vino bianco con 2 bicchieri



Liquori

Liquori italiani € 3,00
Averna, Montenegro, Sambuca,
Fernet Branca menta,
Amaretto di Saronno, Cynar, Zucca, Limoncino, Grappa bianca

Grappa di Amarone € 3,00
invecchiata riserva Scaramellini

Prime Uve bianca € 4,00

Brandy Vecchia Romagna Stravecchio € 3,50

Liquori stranieri € 3,50
Jägermeister, Cointreau, Grand Marnier, Baileys

Calvados Morin € 5,00

Whisky € 5,00
Ballantine's, Jack Daniel's, Whisky Chivas Regal

Rum Zacapa € 6,00

Allergeni

Le informazioni sulla presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

Sostanze o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze:

Glutine, Pesce, Latte, Senape, Lupini, Crostacei, Arachidi, Frutta a guscio, Semi di sesamo, Molluschi, Uova, Soia, Sedano, Anidride solforica e solfiti.

Allergens

For information about products and ingredients which could cause allergies or intolerances, pls ask our staff.

Substances or products causing allergies or intolerances:

Cereals, Fish, Milk, Mustard, Lupin, Crustacean, Peanuts, Nuts, Sesame seeds, Molluscs, Eggs, Soybeans, Selery, Sulphur dioxide and sulphites.

Allergene

Für genauere Angaben zu vorhandenen Inhaltsstoffen oder Produkten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, bitten wir Sie, sich an unser Personal zu wenden.

Inhaltsstoffe oder Produkte, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen:

Gluten, Fische, Milch, Senf, Lupini, Krebstiere, Erdnüsse, Nüsse, Sesamsamen, Muscheln, Eier, Soja, Sellerie, Schwefeldioxid und Sulfite.

Note

- 1_ Usiamo solo ingredienti di alta qualità, preferibilmente biologici:
Olio Extra Vergine di oliva del Lago di Garda, Fiore di sale delle saline bretoni di Guerande, raccolto a mano su sabbia argillosa, Farine italiane, Cous Cous integrale bio siciliano molito a pietra.
- 2_ Nei nostri toast non usiamo sottilette ma fontina.
- 3_ In mancanza di prodotti freschi, faremo uso di altri congelati.
- 4_ Sulla lavagna all'ingresso sono indicati i piatti del giorno che non sono sul menu.
- 5_ Come avete notato da OUI non si paga il coperto.
- 6_ Su prenotazione Oui offre il servizio di Catering per le vostre feste.
- 7_ Gli spazi di OUI possono essere prenotati per le vostre occasioni, concordando il menu.

Notes

- 1_ We only use top quality ingredients and, where possible, organic food such as:
Extra Virgin Olive Oil from Lake Garda, natural salt, collected by hand from the Brittany beaches, italian flour, organic cous cous from Sicily.
- 2_ Our toasties are not made with toast cheese slices, but with fresh Fontina cheese.
- 3_ In case where we cannot find fresh ingredients, we will make use of frozen products.
- 4_ On our signboard at the entrance you will find our special dishes of the day.
- 5_ As you will have noticed, we do not charge a fee for service.
- 6_ OUI also offer a catering service upon booking.
- 7_ You can also make a personal booking for your party and discuss the menu with us in advance.

Note

- 1_ Wir verwenden nur Zutaten bester Qualität und, wenn möglich, aus biologischem Anbau, wie z.B. Extra Vergine Olivenöl vom Gardasee. Natürliches, von Hand geerntetes, Salz von Guerande in der Bretagne. Mehl aus italienischem Korn, Vollwert Cous Cous aus Sizilien.
- 2_ Für unseree Toastbrote benützen wir keinen Toastkäse, sondern Fontinakäse.
- 3_ Tiefkühlprodukte benützen wir, wenn wir keine entsprechenden frische Produkte finden.
- 4_ Auf unserer Tafel am Eingang finden Sie unsere Tagesgerichte
- 4_ Wie Sie bemerkt haben, werden bei OUI keine Kosten für das Gedeck berechnet.
- 6_ Auf Bestellung stellt OUI für Ihre Feste auch einen Catering Service zur Verfügung.
- 7_ Sie können unsere Räume auch für Feste buchen und mit uns das entsprechende Menu absprechen und planen.

Se vi è piaciuto stare da noi seguiteci anche su:

If you enjoyed stay at OUI, you can follow us on:

Wenn es Ihnen bei uns geschmeckt hat, finden Sie uns auch auf:





Lazise sul Garda