OUI

Lazise sul Garda



Sulla lavagna all'ingresso troverete scritto alcune specialità della cucina di casa. Chiedeteci i piatti di oggi.

On our signboard at the entrance you will find our special dishes of the day. Ask us for today's dishes.

Auf der Tafel am Eingang sehen Sie unsere Spezialitäten des Hauses. Fragen Sie uns Gerne auch nach den Tagesgerichten.

Lazise sul Garda

via Gardesana, 19 - **t.** 045 647 0900 · **crepesoui.it**

Seguici su

Benvenuti da Oui

Le nostre specialità sono le Crêpes e le Galettes brètoni, dall'estate 2023 abbiamo scelto **farine biologiche.**

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.

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 delle cantine di lazise e veronesi, birre artigianali e Sidro di mela biologico della Val di Non...*

Ogni scelta sarà quella giusta, come a casa.

Buon appetito!

Welcome to Oui

We specialise in the Breton Crêpes and Galettes, all made with **organic flour.** *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 from Lazise and the Verona area, as well as artisan beers. Whatever you pick from our menu, be sure it will be the right choice... like at home!

Bon Appetít!

Buongiorno



Colazioni dolci e salate

Breakfast - Frühstück

dalle 8 alle 11 · from 8 am to 11 am

COLAZIONE DEL MARINAIO (1, 3, 7)



- **Bevanda calda** - *Hot drink - Heißgetränk (1)*
  Cappuccino, latte macchiato, caffè americano, tazza caffè con latte, cioccolata, the
- **Succo** - *Juice - Saft (1)*
  Arancia, mela, ananas, albicocca, pera, pesca, ACE
- **Croissant o panino a scelta** *(1)*
  Croissant or sandwich of your choice
  Croissant oder Brötchen nach Wahl
  Cornetto *(marmellata, Nutella®, crema)*

6,50

COLAZIONE DEL CAPITANO (1, 6, 7, 8)



- **Bevanda calda** - *Hot drink - Heißgetränk (1)*
  Cappuccino, latte macchiato, caffè americano, tazza caffè con latte, cioccolata, the
- **Succo** - *Juice - Saft (1)*:
  arancia, mela, ananas, albicocca, pera, pesca, ACE
- **Marmellate** - *Jams - Marmeladen (3)*
  Nutella®, fragola, lamponi, albicocche, mirtilli
- **Pane** - *Bread - Brot (4 pezzi)*:
  cestino di pane composto da 4 tipi di mini kaiser

Burro sempre compreso. - *Butter always included. - Butter immer inbegriffen.*

12,50

COLAZIONE DELL'AMMIRAGLIO (1, 3, 6, 7, 8)



- **Bevanda calda** - *Hot drink - Heißgetränk (1)*
  Cappuccino, latte macchiato, caffè americano, tazza caffè con latte, cioccolata, the
- **Succo** - *Juice - Saft (1)*
  Arancia, mela, ananas, albicocca, pera, pesca, ACE
- **Marmellate** - *Jams - Marmeladen (3)*
  Burro, Nutella®, fragola, lamponi, albicocche, mirtilli
- **Pane** - *Bread - Brot (4 pz)*: cestino di pane composto da 4 tipi di mini kaiser
- **Affettati** - *Cold cuts - Aufschnitt*
  Prosciutto cotto, speck, salame, formaggio, pomodoro, uovo alla coque

Burro e formaggino spalmabile sono sempre compresi.
Butter and spreadable cheese are always included.
Butter und Streichkäse sind immer inbegriffen.

16,50





Caffetteria

Caffè espresso o decaffeinato			1.00
Caffè macchiato			1.30
Caffè d'orzo (1) o Ginseng (7)	*piccolo* 1.50	*grande*	2.00
Caffè americano o tazza caffè con latte (7)			2.00
Cappuccino o latte macchiato (7)			2.00
Cioccolata calda (7) *(grande)*			3.00
		con panna +	0,50

Tè - infusi 3.50

Camomilla, verde, nero, frutti, mela
Chamomile, green tea, black tea, fruit tea, apple tea
Kamillentee, Grüntee, Schwarztee, Früchtetee, Apfeltee

Caffè corretto o shakerato 1.50

Snack

Croissant Polacca (1, 3, 7) *vuota* 1.20

Croissant Polacca (1, 3, 7) 1.50

› Marmellata › Nutella® › Pistacchio › Crema pasticcera

Jam - Marmelade *Pistachio - Pistazie* *Custard - Vanillepudding*

Croissant integrale e cereali (1, 3, 6, 7, 11) 2.00

Croissant vegano (1) 2.00

Croissant farciti 2.30

› Marmellata › Nutella® › Pistacchio › Crema pasticcera

Jam - Marmelade *Pistachio - Pistazie* *Custard - Vanillepudding*

Bomboloni (1, 3, 7) 2.00

Risino (1, 3, 7) 2.00

Dolce veronese con pasta frolla ripieno di riso con crema pasticcera
Veronese dessert with shortcrust pastry filled with rice and custard
Veroneser Dessert mit Mürbeteigfüllung, Reis und Vanillepudding

Consiglio dello Chef Paolo

› Provate una delle nostre CRÉPES DOLCI di farine di frumento biologico!

Snack Salato

Toast (1, 7) — 5.50
Fontina, prosciutto cotto
Fontina cheese, cooked ham
Fontina-Käse, gekochter Schinken

Toast farcito (1, 7) — 6.50
Fontina, prosciutto cotto, pomodori, champignon freschi, olio
Fontina cheese, cooked ham, tomatoes, fresh mushrooms, oil
Fontina-Käse, gekochter Schinken, Tomaten, frische Champignons, Öl

Toast MAMY (1, 7, 12) — 7.50
Fontina, speck, rucola, parmigiano, aceto balsamico
Fontina, speck, rocket, parmesan, balsamic vinegar
Fontina, Speck, Rauke, Parmesan, Balsamico-Essig

Toast del CONTADINO (1, 7, 10) — 6.50
Pane di segale, speck, fontina, senape, cipolla
Rye bread, speck, Fontina cheese, mustard, onion
Roggenbrot, Speck, Fontina-Käse, Senf, Zwiebeln

Uova all'occhio di bue con speck e pane tostato (1, 3, 12) — *piccolo* 6.00 | *grande* 8.00
Fried eggs with speck and toasted bread
Spiegeleier mit Speck und Toastbrot

Uova strapazzate con speck e pane tostato (1, 3, 7, 12) — *piccolo* 6.00 | *grande* 8.00
Scrambled eggs with speck and toast
Rührei mit Speck und Toast

Salmone con burro e pane tostato (1, 4, 7) — 10.00
Salmon with butter and toast
Lachs mit Butter und Toast

Rosti di patate con speck e uovo all'occhio di bue (3, 7) — 9.90
Potato rösti with speck and a fried egg
Pfannenrosti mit Speck und Spiegelei

Rosti di patate con salmone e uovo all'occhio e rapanelli (3, 4, 7) — 12.90
Potato rösti with salmon, a fried egg and radishes
Pfannenrösti mit Lachs, Spiegelei und radiaien





NO COPERTO · *No service · No Gedeck*

In caso di necessità verranno utilizzati prodotti surgelati.







Crêpes*

Le crêpes dolci. *Dal 2023 con farine di frumento biologico.*
Su richiesta anche 'senza glutine'.

Burro (1, 7) **e zucchero** 4,00
Butter, sugar - Butter, Zucker

Nutella® (1, 6, 7, 8) 5,00

Nutella® (1, 6, 7, 8) **con base croccante** 5,50

Nutella® doppia dose - *double dose* 6,00

Marmellate - *Jam* 5,00

- **Fragole**
  Strawberries
  Erdbeeren
- **Lamponi**
  Raspberries
  Himbeeren
- **Albicocche**
  Apricots
  Aprikosen
- **Frutti di bosco**
  Wild berries
  Waldbeeren
- **Mirtilli**
  Blueberries
  Heidelbeeren
- **Arance amare**
  Bitter oranges
  Bitterorangen
- **Mousse di mele**
  Apple mousse
  Apfelmousse
- **Crema di marroni**
  Chestnut cream
  Maronencreme

Sciroppo d'acero (1) 6,00
Maple syrup - Ahornsirup

Ingredienti extra a scelta

Cocco, granella di nocciole, riso soffiato, amaretti, cannella, doppia marmellata 1,00
Coconut, chopped hazelnuts, puffed rice, amaretti biscuits, cinnamon, double jam
Kokos, gehackte Haselnüsse, Puffreis, Amaretti, Zimt, doppelte Marmelade

Crema pasticcera, cioccolato fondente, cioccolato bianco, liquore, sciroppo d'acero, banana, mela caramellata, Mou 1,80
Pastry cream, dark chocolate, white chocolate, liqueur, maple syrup, banana, caramelized apple, toffee
Konditorcreme, Zartbitterschokolade, weiße Schokolade, Likör, Ahornsirup, Banane, karamellisierter Apfel, Karamell

Gelato 2,50
ice cream - Eis

* **Non può essere garantita l'assenza di contaminazioni.**
The absence of contamination cannot be guaranteed. - Die Abwesenheit von Kontaminationen kann nicht garantiert werden.
Comunicate eventuali allergie al momento dell'ordinazione. | ***Allergens - Allergene***

Crêpes* Oui

Sweet crêpes made with organic wheat flour.
Süße Crêpes aus Bio-Weizenmehl.

SUZETTE MAISON (1, 3, 7) — **8,00**
Crema pasticcera, marmellata di arance amare, Grand Marnier
Pastry cream, orange marmelade, Grand Marnier
Konditorcreme, Orangenkonfitüre, Grand Marnier

BANANITA (1, 3, 7) — **8,00**
Crema pasticcera, banana, mou artigianale, cocco
Pastry cream, banana, mou homemade, coconut
Konditorcreme, Banane, Mou hausgemacht, Kokosnuss

ÉLYSÉES (1, 3, 7) — **8,00**
Pasta fine e croccante, marmellata di arance amare, cioccolato fondente, Cointreau
Thin and crispy, marmalade, dark chocolate, Cointreau
Dünn und knusprig, Orangenmarmelade, Bitterschokolade, Cointreau

ZEN (1, 3, 7) — **8,50**
Crema pasticcera, ananas, zenzero, miele, succo di limone
Pastry cream, pineapple, ginger, honey, lemon juice
Creme, Ananas, Ingwer, Honig, Zitronensaft

GAUGUIN (1, 3, 6, 7, 8) — **9,00**
Nutella, crema pasticcera, amaretti, banana, liquore
Nutella, pastry cream, macaroons, banana, liqueur
Nutella, Konditorcreme, Amaretti, Banane, Likör

CYRANO (1, 3, 7) — **8,00**
Crema pasticcera, cioccolato fondente, banana, liquore
Pastry cream, pure chocolate, banana, liqueur
Konditorcreme, Schmelzschokolade, Banane, Likör

GRETA (1, 3, 7) — **11,00**
Crema pasticcera, mele caramellate, Calvados, gelato alla crema
Pastry cream, caramelised apples, Calvados, vanilla ice cream
Creme, karamellisierte Äpfel, Calvados, Vanilleeis

ROGER (1, 3, 7, 8) — **11,00**
Crema pasticcera, banana, amaretti, gelato con copertura cioccolato, Kirsch
Pastry cream, banana, macaroons, ice cream cover chocolate, cherry liqueur
Konditorcreme, Banane, Amaretti, Eiscreme mit Schokoladenüberzug, Kirschlikör

MAOUI (1, 3, 7) — **11,00**
Crema pasticcera, ananas, banana, gelato alla crema
Pastry cream, ananas, banana, ice cream
Konditorcreme, Ananas, Banane, Vanilleeis















Cicchetteria Veneziana

Sarde in saor (4, 8, 12) — 6,50
Sarde con cipolla e pinoli
Venetian style sardines marinated with onions and pine nuts
Sardinen auf venezianische Art mit Zwiebeln und Pinienkernen

Uovo con acciughe del cantrabico (3, 4) — 4,00
Egg with premium Cantabrian anchovies
Ei mit feinen kantabrischen Sardellen

Vitello tonnato con capperi (3, 4, 10) — 9,50
Sliced veal with creamy tuna sauce and capers
Zartes Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern

Folpetti alla Busara (14) — 9,50
Polipi in umido con sugo al pomodoro
Baby octopuses in a traditional spicy tomato and garlic sauce
Kleine Kraken in einer pikanten Tomaten-Knoblauch-Sauce

Mazzancolle in saor (2, 8, 12) — 8,50
Mazzancolle con cipolla e pinoli
King prawns marinated with onions, vinegar, and pine nuts
Riesengarnelen mit Zwiebeln, Essig und Pinienkernen mariniert

Crocchette fritte di baccalà * (1, 3, 4, 7) — 4,50
Crispy fried salt cod croquettesb
Knusprige Stockfisch-Kroketten

Polpette al sugo (1, 3, 7) — 5,00
Traditional meatballs in a rich tomato sauce
Hausgemachte Fleischbällchen in Tomatensauce

Mozzarella in carrozza con acciughe * (1, 3, 4, 7) — 5,50
Crispy fried mozzarella sandwich with savory anchovies
Goldbraun gebackenes Mozzarella-Sandwich mit Sardellen

Chili con carne e piadina (1, 6, 7, 9) — 7,00
Chili with meat and Italian flatbread
Chili mit Fleish und italienischem Fladenbrot (Piadina)

Fritturina mista (1, 2, 3, 4, 14) — 8.50
Mixed fried platter
Gemischte frittierte Spezialitäten

Chicchetto del giorno — 7,00
Daily special • Cicchetto des Tages

NO COPERTO · *No service · No Gedeck*

*** Prodotto surgelato.**

Cicchetteria Veneziana

Farfalle all'Aperol Spritz (1, 3, 7, 9, 12) — 6,50
Farfalle pasta with Aperol Spritz sauce
Farfalle mit Aperol-Spritz-Sauce

Arancino siciliano al sugo (1, 3, 7, 9) — 6,50
Sicilian arancino with meat ragù
Sizilianischer Arancino mit Fleischragout

Verdure pastellate (1, 3, 7) — 7,00
Battered vegetables
Gemüse im Backteig

Filetto di acciuga impanato (1, 4) — 6,50
Breaded anchovy fillet
Paniertes Sardellenfilet

Mozzarella in carrozza (1, 7) — 5,50
con prosciutto, formaggio e deco di pomodoro
Fried mozzarella sandwich with ham, cheese and tomato garnish
Frittiertes Mozzarella-Sandwich mit Schinken, Käse und Tomatengarnitur

Menu Degustazione

5 cicchetti a scelta + *1 omaggio*
32,50

Chiedete a noi i piatti del giorno.

Ask us for today disches.

Fragen Sie uns gerne auch nach den Tagesgerichten.







NO COPERTO · *No service · No Gedeck*

*** Prodotto surgelato.**

Specialità della *"Cucina di Casa"*

Classici

Qualità, cura ed equilibrio

MAZZANCOLLE (2) — 14.00
Riso, tronchetti di zucchina, pomodorini
Rice with zucchini batons and cherry tomatoes
Reis mit Zucchini-Sticks und Kirschtomaten

NASI (1) — 13.00
Riso, farro, verdure cotte separatamente, speziato India, bocconcini di pollo
Rice and spelt with Indian spices, sautéed vegetables and chicken bites
Reis und Dinkel mit indischen Gewürzen, Gemüse und Hähnchenstücken

Penne al pomodoro (1) ***a modo mio*** — 10.00
Penne with our special tomato sauce · Penne mit Tomatensauce nach Art des Hauses

Tagliatelle al ragù bolognese (1, 3, 9) — 10.00
Tagliatelle with Bolognese meat sauce · Tagliatelle con Fleischsauce (Bolognese)

Penne all'amatriciana (1, 7) — 10.00
Penne with Amatriciana sauce · Penne mit Amatriciana Sauce

Spaghetti all'arrabbiata (1, 7) — 10.00
Spaghetti with arrabbiata sauce · Spaghetti mit Amatriciana Sauce

Spaghetti aglio, olio e peperoncino (1) — 10.00
Spaghetti with garlic, oil and chili pepper
Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Chili



Specialità della "Cucina di Casa"

Speciali

Sapori autentici, ricette di casa

Bigoli cacio e pepe (1, 7) — 12.00
Bigoli pasta with Pecorino cheese and black pepper
Bigoli mit Pecorino-Käse und schwarzem Pfeffer

Bigoli alla carbonara (1, 3, 7) — 13.00
Bigoli with Carbonara sauce
Bigoli mit Carbonarasauce

Ravioli tricolori (1, 3, 7, 8) — 14.00
Ravioli alla burrata con pomodorini e pesto

TRICOLOUR RAVIOLI
Burrata ravioli with cherry tomatoes and pesto

DREIFARBIGE RAVIOLI
Ravioli mit Burrata, Kirschtomaten und Pesto

CULURGIONES (1, 2, 7, 14) (tipica sarda) — 15.00
con patate, cozze, vongole e gamberi
con burro e pomodorini

CULURGIONES • *traditional Sardinian pasta filled with potatoes, mussels, clams and prawns, served with butter and cherry tomatoes*

CULURGIONES • *typisch sardische Teigtaschen, gefüllt mit Kartoffeln, Miesmuscheln, Venusmuscheln und Garnelen, serviert mit Butter und Kirschtomaten*

Bis o tris dell'amicizia

› **BOWL DI PASTA** *(no ravioli)* **per 2 o 4 persone a scelta**
Pasta bowl (ravioli excluded) for 2 or 4 people, your choice
Pasta-Bowl (Ravioli ausgenommen) wahlweise für 2 oder 4 Personen

2 persone 18,00 | **4 persone 35,00**
for 2 people ***for 4 people***
für 2 Personen ***für 4 Personen***





Gallettes*

BRETAGNE

La vera crêpe salata.
Dal 2023 con grano saraceno biologico.
Su richiesta anche "senza glutine".

The authentic savoury crêpe, made with organic buckwheat flour.
On request, also gluten-free.

Leichte, salzige Crêpes mit Buchweizenmehl biologisch.
Auf Wunsch auch glutenfrei.

ANNA (1,7) — 5,50
Formaggio, prosciutto cotto - *Cheese, ham - Käse, Schinken*

COMPLETE (1,3,7) — 6,50
Formaggio, prosciutto cotto, uovo, pepe nero
Cheese, ham, egg, black pepper - Käse, Schinken, Ei, schwarzer Pfeffer

CINZIA (1,7) — 6,50
Formaggio, pomodori, insalata, erba cipollina
Cheese, tomato, salad, chives - Käse,Tomaten, Salat, Schnittlauch

CATERINA (1,7) — 8,00
Formaggio, speck, champignon freschi, parmigiano
Cheese, smoked ham, fresh champignons, parmesan
Käse, Schinkenspeck, frische Champignons, Parmesan

GIULIA (1,7) — 8,00
Formaggio, speck, rucola, aceto balsamico, parmigiano
Cheese, smoked ham, rocket, balsamic vinegar, parmesan
Käse, Schinkenspeck, Rauke, Balsamessig, Parmesan

JAQUELINE (1, 8, 9, 10) — 8,00
Formaggio, zucchine, carote, crema al curry
Cheese, zucchini, carrots, curry cream - Käse, Zucchini, Karotten, Currycreme

GIACOMO (1,7) — 8,50
Formaggio, speck, crema di radicchio, parmigiano, aceto balsamico
Cheese, smoked ham, radicchio, parmesan, balsamic vinegar
Käse, Schinkenspeck, Radicchio, Parmesan, Balsamessig

FILIPPO (1,7) — 8,00
Formaggio, stracchino, salamino piccante, pomodoro, rucola
Cheese, stracchino, spicy salami, tomato, rocket
Käse, Stracchino, scharfe Salami, Tomaten, Rauke

MARIA (1,7,8) — 8,50
Formaggio, gorgonzola, noci, insalata, stracchino
Cheese, gorgonzola, walnuts, salad, stracchino
Käse, Salat, Gorgonzola, Walnüsse, Stracchino

LIVIA (1,7) — 8,50
Formaggio, crema carciofi, pancetta stufata, parmigiano, pepe nero
Cheese, cream of artichokes, bacon, parmesan, black pepper
Käse, Artischocken-Creme, Bauchspeck, Parmesan, schwarzer Pfeffer

*** Non può essere garantita l'assenza di contaminazioni.**
The absence of contamination cannot be guaranteed. - Die Abwesenheit von Kontaminationen kann nicht garantiert werden.

DAVIDE (1,7) — 9,00
Formaggio, prosciutto cotto, funghi porcini, parmigiano, pepe nero
Cheese, ham, wild mushrooms, parmesan, black pepper
Käse, Schinken, Steinpilze, Parmesan, schwarzer Pfeffer

FRANCESCO (1,4,7) — 9,50
Formaggio, tonno, pomodori, insalata, pepe nero
Cheese, tuna, tomato, salad, black pepper
Käse, Thunfisch, Tomaten, Salat, schwarzer Pfeffer

RIVOLI (1,3,7) — 9,50
Formaggio, pancetta stufata, crema di asparagi, uovo, parmigiano, pepe nero
Cheese, bacon, cream of asparagus, eggs, parmesan, black pepper
Käse, Bauchspeck, Spargelcreme, Ei, Parmesan, Schwarzer Pfeffer

VIOLETTA (1,7) — 10,00
Formaggio, pomodori, salamino piccante, melanzane alla piastra, olio, parmigiano doppio
Cheese, tomato, spicy salami, grilled eggplant in oil, parmesan double dose
Käse, Tomaten, scharfe Salami, gegrillte Aubergine in Öl, doppelter Parmesan

CAMOGLI (1,7,8) — 10,50
Formaggio, pomodori, stracchino, pesto alla genovese, fagiolini, pecorino, pinoli
Cheese, tomato, stracchino, pesto alla genovese, green beans, sheep cheese, pine nuts
Käse, Tomaten, Stracchino, Pesto alla Genovese, grüne Bohnen, Schafskäse, Pinienkerne

Comunicate eventuali allergie al momento dell'ordinazione.
Allergens - Allergene



Sidro

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

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

Ein typisches Getränk aus der Bretagne, das man zu Crêpes and Galettes isst.



Sidro Melchiori

Fermentato di mele bio.
Fermented from organic apples.
Gegärt aus Bioäpfeln.

- Mela al naturale **"Alpino"**
- Mela e Mirtillo **"In Rosa"**
- Mela e Mirtillo **"Montanaro"**
- Mela, Sambuco e Menta **"U'go"**
- Mela e Zenzero **"Zingy"** — *50 cl* **7,50**







Gallettes* Speciali

BRETAGNE

NORVEGESE (1,4,7) — **12,00**
Formaggio, insalata, crema di yogurt, salmone,
cipolla rossa marinata in agrume, aneto
Cheese, yoghurt cream, salmon, red onion marinated in citrus, dill
Käse, Joghurt Creme, Lachs, in Zitrusfrüchten marinierte rote Zwiebel, Dill

MAMA MIA (1,3,7) — **11,50**
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

NELLY (1,7) — **14,00**
Formaggio, prosciutto Parma, scaglie di grana, porcini, rucola,
pomodori, aceto balsamico
Cheese, Parma, thin parmesan chips, mushroom and rocket, tomato, balsamic vinegar
Käse, Parma, Parmesanchips, Steinpilze, Rauke, Tomaten, Balsamessig

MEY (1,3,7) — **14,00**
Formaggio, prosciutto alla brace scottato, uovo all'occhio di bue,
tartufo nero del Baldo
Cheese, grilled ham, bull eyes egg, black truffle from Mount Baldo
Käse, gegrillter Schinken, Spiegelei, schwarzer Trüffel vom Monte Baldo

EMMA (1,4,7) — **14,00**
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

FONDUTA (1,7,12) — **14,50**
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

* **Non può essere garantita l'assenza di contaminazioni.**
The absence of contamination cannot be guaranteed. - Die Abwesenheit von Kontaminationen kann nicht garantiert werden.













Piatti Freddi

Le plaisir de manger OUI

CAPRESE (7, 8) **12,00**
Pomodoro, mozzarella, basilico, olio evo, origano, olive, pesto genovese
Tomato, mozzarella, basil, Garda olive oil, origano, olives, pesto genovese
Tom., Mozz., Basilikum, Olivenöl vom Gardasee, Origano, Oliven, Pesto Genovese

JAUME (8, 12) **7,00**
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 (8, 12) **10,00**

INSALATA SFIZIOSA **7,00**
Insalata, finocchio, carote, rapanello, salsa d'arancio e olio di oliva
Salad, fennel, carrots, radishes, orange sauce and olive oil
Salat, Fenchel, Karotten, Radieschen, Orangensauce und Olivenöl

INSALATA SFIZIOSA XL **10,00**

INSALATA GUGHY (4, 7) **12,00**
Insalata, pomodori, olive, formaggio, tonno, champignons freschi
Salad, tomato, olive, cheese, tuna, champignon
Salat, Tomaten, Oliven, Käse, Thunfisch, Champignons

INSALATA NORVEGESE (4) **13,00**
Insalata, pomodoro, finocchio, carote, rapanello, salmone, olio d'oliva
Salad, tomato, fennel, carrots, radish, salmon, olive oil
Salat, Tomaten, Fenchel, Karotten, Radieschen, Lachs, Olivenöl

Gamberetti (2) *(mazzancolle)* **extra su tutte le insalate** **4,00**

Patatine fritte (1) **4.50**
French fries - Pommes frites

Patate olandesi *(con buccia)* (7) **5.00**
Dutch-style potato wedges (with skin)
Holländische Kartoffelspalten (mit Schale)

Per i più piccoli

Cotoletta di pollo con patate (1, 3) **11.00**
Chicken cutlet with fries
Hähnchenschnitzel mit Pommes

COPERTO · *Service · Gedeck* **1,50** *** In assenza di prodotto fresco, viene utilizzato prodotto surgelato.**

Piadine Romagnole

FEDERICA (1,7) — 6,00
Formaggio, prosciutto cotto
Cheese, ham
Käse, Schinken

ETTORE (1,7) — 8,00
Mozzarella, prosciutto crudo Parma
Mozzarella, raw Parma ham
Mozzarella, roher Parma Schinken

GIOVANNA (1,7) — 7,00
Formaggio, pomodori, insalata, erba cipollina
Cheese, tomato, salad, chives
Käse, Tomaten, Salat, Schnittlauch

PIZZAIOLA (1,7) — 7,50
Formaggio, pomodoro, origano, stracchino
Cheese, tomato, oregano, stracchino cheese
Käse, Tomaten, Oregano, Stracchino Käse

RIA (1,7) — 8,50
Formaggio, stracchino, salamino piccante, pomodoro, rucola
Stracchino cheese, spicy salami, tomato, rocket
Stracchino Käse, scharfe Salami, Tomaten, Rauke

VITTORIA (1,7) — 9,00
Formaggio, stracchino, prosciutto crudo Parma, rucola
Stracchino cheese, raw Parma ham, rocket
Stracchino Käse, roher Parma Schinken, Rauke

FABIO (1,7) — 9,50
Formaggio, prosciutto crudo Parma, funghi porcini
Cheese, raw Parma ham, mushrooms
Käse, roher Parma Schinken, Pilze

ITA (1,7) — 11,00
Insalata, mozzarella, stracchino, pomodori, prosciutto crudo Parma
Salad, mozzarella cheese, Stracchino cheese, tomato, raw Parma ham
Salat, Mozzarella, Stracchino Käse, Tomaten, roher Parma Schinken

PARMA LIMOUSINE (1,7) — 11,00
Mozzarella, stracchino, prosciutto crudo Parma
Mozzarella, Stracchino cheese, raw Parma ham on the side
Mozzarella, Stracchino Käse, roher Parma Schinken

COPERTO · *Service · Gedeck* 1,50











Soft Drinks

Bibite in bottiglia *0,33 lt* **3,50**
Coca-Cola, Fanta, Sprite, Tonica, Aranciata amara,
Thè al limone o alla pesca

Succhi di frutta *0,25 lt* **3,00**
Ananas, albicocca, pera, pesca, arancia, pompelmo, ACE
Pineapple, apricot, pear, peach, orange, grapefruit, ACE
Ananas, Aprikose, Birne, Pfirsich, Orange, Grapefruit, ACE

Sciroppi con Acqua *gasata o naturale* *piccolo* **3,00**
Syrups with sparkling or still water *grande* **4,50**
Schorle mit Natur Wasser oder Mineral wasser
Mela, sambuco, lampone, mirtillo
Apple, elderflower, raspberry, blueberry
Apfel, Holunder, Himbeere, Heidelbeere

Acqua minerale o naturale *0,50 lt* **1,50**
Sparkling or still water *0,75 lt* **2,50**
Natur Wasser oder Mineral wasser

Aperitivi

Crodino, Gingerino, San Bitter	**3,00**
Campari Soda	**4,00**
Americano Campari, Martini rosso, soda	**7,00**
Negroni Campari, Martini rosso, gin	**8,00**
Spritz Aperol o Campari	**6,00**
Spritz bianco o rosso	**4,50**
Hugo o Mirtillo Spritz	**5,00**

Su richiesta anche **Aperitivi Analcolici.**

Birre

Meckatzer Hell	*0,30 lt*	3,50
Meckatzer Hell 0,0%	*0,33 lt*	3,50
Meckatzer Hell	*0,50 lt*	5,00
Meckatzer Weizen	*0,50 lt*	6,00
Meckatzer Weizen 0,0%	*0,50 lt*	4,50



Amari

Fernet Branca	4,50	Sambuca	3,50
Fernet Branca Menta	4,00	Cynar	3,50
Montenegro	3,80	Anima nera	3,50
Amaro del Capo	3,00		



Grappe e Rum

Chiedere allo STAFF la nostra *Selection.*



Allergeni

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

1. *Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi e prodotti derivati;*
2. *crostacei e prodotti a base di crostacei;*
3. *uova e prodotti a base di uova;*
4. *pesce e prodotti a base di pesce;*
5. *arachidi e prodotti a base di arachidi;*
6. *soia e prodotti a base di soia;*
7. *latte e prodotti a base di latte;*
8. *frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di Acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti;*
9. *sedano e prodotti a base di sedano;*
10. *senape e prodotti a base di senape;*
11. *semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;*
12. *anidride solforosa e solfiti (concentrazione > 10 mg/kg o 10 mg/litro di SO2);*
13. *lupini e prodotti a base di lupini;*
14. *molluschi e prodotti a base di molluschi.*

Allergens – Allergene

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

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

1. *Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products 8 Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.*
2. *Crustaceans and products based on shellfish*
3. *Eggs and by-products*
4. *Fish and products based on fish*
5. *Peanuts and peanut-based products*
6. *Soy and soy-based products*
7. *Milk and dairy products (lactose included)*
8. *Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.*
9. *Celery and products based on celery*
10. *Mustard and mustard-based products*
11. *Sesame seeds and sesame seeds-based products*
12. *Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg*
13. *Lupine and lupine-based products*
14. *Molluscs and products based on molluscs*

Note

1_Dalla primavera 2023 le farine per crepes e galetes sono biologiche.

2_Usiamo solo ingredienti di alta qualità, selezionati direttamente da noi: Olio Extra Vergine di oliva del Lago di Garda, Fiore di sale delle saline bretoni di Guerande, raccolto a mano su sabbia argillosa, Cous Cous integrale biologico siciliano molito a pietra, e pasta siciliana.

3_Nei nostri toast non usiamo sottilette ma fontina.

4_In mancanza di prodotti freschi, faremo uso di altri congelati.

5_Sulla lavagna all'ingresso sono indicati i piatti del giorno che non sono sul menu. Chiedete a noi i piatti del giorno.

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 and pasta 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. Ask us for today's dishes.

5_ OUI also offer a catering service upon booking.

6_ You can also make a personal booking for your party and discuss the menu with us in advance.

Notes

1_ Wir verwenden nur Zutaten bester Qualität und, wenn möglich, aus biologischem Anbau, wie z.B. Extra Vergine Olivenöl vom Gardasee. Naturliches, von Hand geerntetes, Salz von Guerande in der Bretagne. Mehl aus italienischem Korn, Vollwert Cous Cous und pasta 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. Fragen Sie uns Gerne auch nach den Tagesgerichten.

5_ Auf Bestellung stellt OUI für Ihre Feste auch einen Catering Service zur Verfüegung.

6_ Sie können unsere Räume auch für Feste buchen und mit uns das entsprechende Menuabsprechen und planen.



OUI

crepesoui.it

Tripadvisor

via Gardesana, 19 - **t.** 045 647 0900