



Benvenuti a San Vigilio.

La Locanda accoglie ospiti dal 1540.

La magia di questo posto ha ispirato innumerevoli artisti, poeti e filosofi.

Il Principe Carlo, Winston Churchill, Juan Carlos Re di Spagna e John Singer Sargent sono solo alcuni dei personaggi che hanno chiamato San Vigilio la loro casa per un paio di giorni.

La penisola di 100,000mq è di proprietà dei Conti Guarienti di Brenzone da 500 anni.

Vi auguriamo di trascorrere dei momenti magici in questo posto.

Welcome to San Vigilio.

The Locanda has been welcoming guests since 1540.

Countless artists, poets and philosophers have been inspired by the magic of this place.

Prince Charles, Winston Churchill, Juan Carlos King of Spain and John Singer Sargent are just a few of the many people who have called San Vigilio their home for a few days.

The 100,000mq property has been owned by the Counts Guarienti di Brenzone for over 500 years.

We hope you enjoy your time in San Vigilio.

Willkommen in San Vigilio.

Seit 1540 heisst die Locanda ihre Gäste willkommen.

Zahlreiche Künstler, Schriftsteller und Philosophen sind von

Diesem magischen Ort inspiriert worden.

Prinz Charles, Winston Churchill, König Juan Carlos von Spanien und John Singer Sargent sind nur einige der vielen Besucher, welche



La cucina del Ristorante serve piatti semplici, non pretenziosi,
dove la preparazione non offusca le materie prime.
Selezioniamo i migliori ingredienti da fornitori locali in base alla stagionalità.
Dove possibile utilizziamo prodotti di San Vigilio. L'olio d'oliva è fatto con olive che crescono sulla
proprietà, spezie ed erbe cresciute qui sono utilizzate il più possibile.

The Restaurant serves straightforward, unpretentious food,
where the ingredients are permitted to shine without fussiness.
We select the best ingredients from local suppliers according to seasonality.
We make use of the local ingredients from San Vigilio wherever possible. Our olive oil is made with
olives from the grounds, as are the herbs and spices we use.

Wir servieren einfache Speisen, wobei die Zubereitung nicht die Grundzutaten verblässen lässt.
Alle Bestandteile unserer Gerichte stammen
von lokalen Händlern, der Saison entsprechend.
Soweit es uns möglich ist, verwenden wir unsere eigenen Produkte aus San Vigilio.
Das Olivenöl stammt von den Oliven aus unseren Gärten
und auch die Gewürze die hier wachsen werden so oft wie möglich hinzugefügt.
Im Eigentum der Grafen Guarienti di Brenzone.
Wir hoffen, Sie genießen Ihren Aufenthalt hier in San Vigilio.



Gran Buffet San Vigilio

Include Acqua, un calice di vino, dolci al cucchiaio e caffè.
Includes water, a glass of wine, desserts and coffee.
Wasser, ein Glas Wein und ein Kaffee inbegriffen.
€50

Menu San Vigilio

Antipasti al Buffet
€20

Primi Piatti / First Course

Spaghetti San Vigilio.
€ 28

Risotto agli asparagi di Rivoli e gamberi.
Asparagus and prawn risotto.
Risotto mit Spargel aus Rivoli und Garnelen.
€ 23

Ravioli al Baccalà con salsa di alici.
Cod ravioli with anchovy sauce.



SAN VIGILIO

Secondi di Pesce / Fish Dishes

Gamberi al vapore con guacamole ed insalata di rucola.

Steam cooked prawns with Guacamole and rucola.

Garnelen, gedünstet mit Guacamole und Raukesalat.

€ 23

Pescato del giorno: al sale o alla griglia con patate e verdure.

Today's sea and lake catch: in salt crust or grilled with potatoes and vegetables.

Gefischtes vom Tag: in Salzkruste oder gegrillt mit Kartoffeln und Gemüse.

€ 6,50 a hg

Secondi di Carne / Meat Dishes

Steak di vitello con salsa al cacao peperoncino e taccole.

Veal Steak green beans and coco ad chili sauce.

Kalbssteak mit Kakao-Chili-Sauce und Erbsenschoten.

€ 23

Costolette di agnello.

Lamb chops.

Lammkotolett.

€ 24

Costata di Manzo.

€ 6,50 a hg

Vengono servite con patate Cavrette e verdure croccanti.

All served with potatoes Cavrette and crunchy vegetables.

Werden serviert mit Kartoffeln "Cavrette" und knackigem Gemüse.

Das Olivenöl stammt von den Oliven aus unseren Gärten und auch die Gewürze die hier wachsen werden so oft wie möglich hinzugefügt.

Im Eigentum der Grafen Guarienti di Brenzone.

Wir hoffen, Sie geniessen Ihren Aufenthalt hier in San Vigilio.



In caso di allergie alimentari vi preghiamo di rivolgervi al nostro personale. Al fine di garantirvi la migliore qualità e salubrità dei nostri piatti, occasionalmente utilizziamo prodotti surgelati usando la tecnica del sottovuoto e dell' abbattimento della temperatura.

In case of food allergies please contact our staff. In order to guarantee the best quality and wholesomeness of our dishes, occasionally we use frozen products using vacuum and flash freezing techniques.

Im Falle jeglicher Allergien bitte wenden Sie sich an unser Personal. Um Ihnen die beste Qualität unserer Produkte garantieren zu können, werden gelegentlich vakuumverpackte tiefgekühlte Produkte verwendet.



Albergo - Locanda San Vigilio

Loc. Punta San Vigilio I-37016 Garda VR
Tel. 0039 045 7256688 / Fax 0039 045 6278182
www.locanda-sanvigilio.it / info@locanda-sanvigilio.it