



Benvenuti!

La Famiglia Van de Loo Scalvini è lieta di accogliervi al

GABBIANO BISTROT

*situato all'interno de Il Gabbiano Park Residence,
uno dei nove Glamping Resort di
Vacanze col cuore.*

*Vi auguriamo una piacevole esperienza e...
Buon appetito!*

Welcome!

*The Van de Loo Scalvini Family is pleased to
welcome you to the*

GABBIANO BISTROT

*located within the
Gabbiano Park Residence, one of the nine
Glamping Resorts of Vacanze col cuore.*

*We wish you a pleasant experience and...
Enjoy your meal!*

Famiglia Van de Loo Scalvini

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Louis", with a long horizontal flourish extending to the right.

ANTIPASTI

Appetizers

Caprese con mozzarella di bufala

€13

Caprese salad (Tomatoes, Buffalo Mozzarella and Oregano)

Caprese salade (Tomaten, buffelmozzarella en oregano)

Caprese Salat (Tomaten, Büffelmozzarella und Oregano)

Selezione di salumi e formaggi

€15

Selection of cold cuts and cheeses

Selectie van fijne vleeswaren en kazen

Auswahl an Wurst- und Käsesorten

Bruschetta con pomodoro fresco ramato e basilico

€7

Bruschetta with fresh vine tomatoes and basil

Bruschetta met verse tomaten en basilicum

Bruschetta mit frischen Rispentomaten und Basilikum

Bruschetta Cantabrico con pomodoro, burrata e acciughe

€9

with tomato, burrata cheese, and Cantabrian anchovies

met tomaat, burrata en ansjovis uit Cantabrië

mit Tomaten, Burrata und kantabrischen Sardellen

Melone, prosciutto crudo, burrata, pomodori secchi e rucola

€15

Melon, Parma ham, burrata cheese, sundried tomatoes, and rocket

Meloen, Parmaham, burrata, gedroogde tomaten en rucola

Melone, Parma Schinken, Burrata, getrocknete Tomaten und Rucola

Specialità dello Chef

Carpaccio di salmone con finocchio, agrumi, menta e sedano rapa

€16

Salmon carpaccio with fennel, citrus fruits, mint, and celeriac

Lachs-Carpaccio mit Fenchel, Zitrusfrüchten, Minze und Sellerieknolle

Carpaccio van zalm met venkel, citrusvruchten, munt en knolselderij

Carpaccio con pomodori rossi e gialli, rucola e scaglie di Parmigiano

€14

Carpaccio with red and yellow tomatoes, arugula, and Parmesan shavings

Carpaccio met rode en gele tomaten, rucola en Parmezaanse kaas schilfers

Carpaccio mit roten und gelben Tomaten, Rucola und Parmesanspänen

+Tartufo nero €4

+Black truffle

+Zwarte truffel

+Schwarzer Trüffel



Vegetariano



Vegano

PRIMI PIATTI

First Courses

Spaghetti al pomodoro

Spaghetti with tomato sauce

Spaghetti met tomatensaus

Spaghetti mit Tomatensauce

€10

Spaghetti alla bolognese

Spaghetti bolognese style

Spaghetti Bolognese

Spaghetti nach Bolognese Art

€12

Spaghetti alla carbonara

Spaghetti carbonara style (bacon, egg and Pecorino)

Spaghetti Carbonara (spek, ei en Pecorino kaas)

Spaghetti nach Carbonara Art (Speck, ei und Pecorino käse)

€14

Spaghetti aglio, olio e peperoncino

Spaghetti with garlic, olive oil and chili pepper

Spaghetti met knoflook, olijfolie en chilipeper

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chili

€10

Lasagne alla bolognese

Lasagna Bolognese style

Lasagne Bolognese

Lasagne nach Bolognese Art

€13

Trofie con pesto e gamberi, basilico, pomodorini

Trofie with pesto and prawns, basil, cherry tomatoes

Trofie met pesto en garnalen, basilicum, cherrytomaatjes

Trofie mit Pesto und Garnelen, Basilikum, Cherrytomaten

€16

Specialità dello Chef

Paccheri alla Norma con ricotta salata e basilico

Paccheri alla Norma with salted ricotta and basil

Paccheri alla Norma met gezouten ricotta en basilicum

Paccheri alla Norma mit gesalzener Ricotta und Basilikum

€15

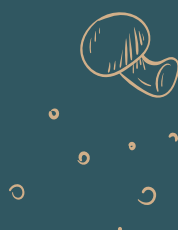
Tagliolini freschi con frutti di mare

Fresh tagliolini with seafood

Verse tagliolini met zeevruchten

Frische Tagliolini mit Meeresfrüchten

€17



SECONDI PIATTI

Second Courses

Tagliata di manzo con misticanza, grana a scaglie, pomodorini

€22

Sliced beef with mixed salad, Grana shavings, cherry tomatoes

Gesneden rundvlees met gemengde sla, Grana schilfers, cherrytomaten

Rinder-Tagliata mit gemischtem Salat, Grana-Spänen, Kirschtomaten

Specialità dello Chef

Fritto misto di pesce

€22

Mixed fried seafood

Gemengde gefrituurde zeevruchten

Gemischte frittierte Meeresfrüchte

Hamburger di Chianina

€19

Chianina beef burger (200g) with caramelised onions, cheese, gentle lettuce and French fries

Chianina rundvleesburger (200g) met gekarameliseerde uien, kaas, botersla en frietjes

Chianina-Rindfleischburger (200g) mit karamellisierten Zwiebeln, Käse, zartem Blattsalat und Pommes frites

Tagliata di pollo con rucola, pomodorini e verdure grigliate

€15

Sliced chicken with arugula, cherry tomatoes, and grilled vegetables

Gesneden kip met rucola, cherrytomaten en gegrilde groenten

Hähnchen-Tagliata mit Rucola, Kirschtomaten und gegrilltem Gemüse

Cotoletta di pollo con patatine fritte

€14

Breaded chicken cutlet with French fries

Gepaneerde kipfilet met frietjes

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Pommes Frites

Filetto di branzino alla griglia con indivia brasata

€21

Grilled sea bass fillet with braised endive

Gegrilde zeebaarsfilet met gestoofde andijvie

Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit geschmortem Endiviensalat



CONTORNI

Side dishes

Patate fritte €5,50

French fries
Frietjes
Pommes Frites

Verdure alla griglia €6

Grilled vegetables
Gegrilde groenten
Gegrilltes Gemüse

Insalata mista €6

Mixed salad
Gemengde salade
Gemischter Salat

Verdure saltate €6

Sautéed vegetables
Gewokte groenten
Gebratenes Gemüse

INSALATE

Large Salads

Insalata Greca

€13

Lattuga, pomodorini, feta, cetrioli, cipolle, olive, salsa yogurt

Lettuce, cherry tomatoes, feta cheese, cucumbers, onions, olives, and yogurt sauce

Sla, kerstomaatjes, feta, komkommer, uien, olijven en yoghurtsaus

Blattsalat, Kirschtomaten, Feta, Gurken, Zwiebeln, Oliven und Joghurtsauce

Caesar Salad

€13

Insalata, pollo, parmigiano, crostini e salsa caesar

Salad, chicken, Parmigiano cheese, croutons, and Caesar dressing

Salade, kip, Parmigiano kaas, croutons en Caesar-dressing

Salat, Hähnchenfleisch, Parmigiano-Käse, Croutons und Caesar-Dressing

PIZZERIA

Margherita

Pomodoro, mozzarella

Tomato, mozzarella
Tomaat, mozzarella
Tomaten, mozzarella

€7,5

Marinara

Pomodoro, aglio, origano

Tomato, garlic, oregano
Tomaat, knoflook, oregano
Tomaten, Knoblauch, Oregano

€6,5

Pizza Salame

Pomodoro, mozzarella e salame dolce

Tomato, mozzarella, mild salami
Tomaat, mozzarella, milde salami
Tomaten, Mozzarella, milde Salami

€8,5

Napoli

Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe

Tomato, mozzarella, capers, anchovies
Tomaat, mozzarella, kappertjes, ansjovis
Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellen

€9,5

Diavola

Pomodoro, mozzarella, peperoni e salame piccante

Tomato, mozzarella, bell peppers, spicy salami
Tomaat, mozzarella, paprika, pittige salami
Tomaten, Mozzarella, Paprika, scharfe Salami

€9,5

Tonno e Cipolla

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla

Tomato, mozzarella, tuna, onion
Tomaat, mozzarella, tonijn, ui
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel

€9,5

Prosciutto e Funghi

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi

Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms
Tomaat, mozzarella, gekookte ham, paddenstoelen
Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, Pilzen

€10

Capricciosa

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, origano

Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes, oregano
Tomaat, mozzarella, gekookte ham, paddenstoelen, artisjokken, oregano
Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, Pilzen, Artischocken, Oregano

€11

Bufala

Pomodoro, mozzarella di bufala e pomodorini

Tomato, buffalo mozzarella, cherry tomatoes
Tomaat, buffelmozzarella, cherrytomaatjes
Tomate, Büffelmozzarella, Kirschtomaten

€11

Quattro Formaggi Bianca

Mozzarella, formaggi misti

Mozzarella, mixed cheeses
Mozzarella, gemengde kazen
Mozzarella, gemischte Käsesorten

€11

Vegetariana

Pomodoro, mozzarella e verdure miste

Tomato, mozzarella, mixed vegetables
Tomaat, mozzarella, gemengde groenten
Tomaten, Mozzarella, gemischtes Gemüse

€10

Hawaii

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas

Tomato, mozzarella, cooked ham, pineapple
Tomaat, mozzarella, gekookte ham, ananas
Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, Ananas

€10



Vegetariano



Vegano

LE PIZZE SPECIALI

Vacanze col cuore!

Vacanze

€11

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, gorgonzola, porcini

Tomato, mozzarella, spicy salami, gorgonzola, wild mushrooms

Tomaat, mozzarella, pittige salami, gorgonzola, eekhoortjesbrood

Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Gorgonzola, Steinpilze

Vallicella

€12

Mozzarella, tonno, carciofi, olive, peperoni

Mozzarella, tuna, artichokes, olives, bell peppers

Mozzarella, tonijn, artisjokken, olijven, paprika

Mozzarella, Thunfisch, Artischocken, Oliven, Paprika

Chianti

€12

Mozzarella, salsiccia, porcini, pecorino, olio al tartufo

Mozzarella, sausage, porcini mushrooms, pecorino cheese, truffle oil

Mozzarella, worst, eekhoortjesbrood, Pecorino kaas, truffelolie

Mozzarella, Wurst, Steinpilze, Pecorino Käse, Trüffelöl

Weekend

€14

Pomodoro, mozzarella, p. crudo, rucola, pomodorini, burrata, olio EVO

Tomato, mozzarella, Parma ham, rocket, cherry tomatoes, burrata, extra virgin olive oil

Tomaat, mozzarella, Parma ham, rucola, cherrytomaatjes, burrata, extra vergine olijfolie

Tomaten, Mozzarella, Parma Schinken, Rucola, Kirschtomaten, Burrata, Olivenöl nativ extra

Gabbiano

€12

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, prosciutto cotto, melanzane

Tomato, mozzarella, gorgonzola, cooked ham, aubergines

Tomaat, mozzarella, gorgonzola, gekookte ham, aubergine

Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Kochschinken, Auberginen

Sivinos

€11

Pomodoro, mozzarella, olive, pomodorini, rucola, grana a scaglie

Tomato, mozzarella, olives, cherry tomatoes, rocket, parmesan flakes

Tomaat, mozzarella, olijven, cherrytomaatjes, rucola, parmezaanse vlokken

Tomaten, Mozzarella, Oliven, Kirschtomaten, Rucola, Parmesanflocken

Idro

€11,5

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi, gorgonzola

Tomato, mozzarella, sausage, mushrooms, gorgonzola

Tomaat, mozzarella, worst, paddenstoelen, gorgonzola

Tomaten, Mozzarella, Wurst, Pilzen, Gorgonzola

Papillon

€11

Pomodoro, mozzarella, patatine fritte, wurstel

Tomato, mozzarella, French fries, frankfurter sausage

Tomaat, mozzarella, frietjes, knakworst

Tomaten, Mozzarella, Pommes Frites, Würstchen

Trasimeno

€12

Pomodoro, mozzarella, funghi, salsiccia, peperoni, salamino piccante

Tomato, mozzarella, mushrooms, sausage, bell peppers, spicy salami

Tomaat, mozzarella, paddenstoelen, worst, paprika, pittige salami

Tomaten, Mozzarella, Pilzen, Wurst, Paprika, scharfe Salami

Aggiunta + €2

Extra Ingredient-Extra Ingrediënt-Zusatz

Aggiunta di bufala o salmone + €2,5

Add buffalo mozzarella or salmon

Toevoeging van buffelmozzarella of zalm

Zusatz von Büffelmozzarella oder Lachs

Baby Pizza – €1

Small pizza – Kinderpizza – Kinderpizza

Senza glutine + €3,5

Vini Bianchi

White Wines

Lugana DOC Sirmione Avanzi		€26
Singlì Riesling DOC Leali di Montecacuto		€25
Vino bianco Leali di Montecacuto		€14
Alto Adige Pinot Grigio DOC Tramin	€5	€24
Alto Adige DOC Chardonnay Tramin	€5	€24
Sauvignon IGT Volpe Pasini	€5	€25
Lugana DOC Cà dei Frati	€5	€25
Contessa Lene DOC Conti Thun		€34
Il Bianco Vacanze Col Cuore		€15

Vini rossi

Red Wines

Valpolicella Ripasso DOC Zenato	€6	€32
Bardolino Classico DOC Cesari		€15
Groppello DOC Leali di Montecacuto		€22
Malborghetto Le Chiusure	€6	€30
Cabernet Sauvignon DOC Bragagna Avanzi		€25
Il Rosso Vacanze Col Cuore		€15

Vini rosati

Rosè Wines

Rosamara DOC Costaripa	€6	€28
Chiaretto DOC Leali di Montecacuto		€22
Rosa DOC Conti Thun		€32
Il Rosa Vacanze Col Cuore		€15

Bianco bollicine

White Sparkling

Prosecco DOC extra dry Contarini	€4	€17
Moscato d'Asti DOCG San Giorgio		€15
Franciacorta DOCG Avanzi		€34

Rosè bollicine

Rosè Sparkling

Turmalino Leali		€26
Bolle di Michaela	€6	€30

Rosso bollicine

Red Sparkling

Lambrusco IGT Terre Verdiane		€18
------------------------------	--	-----

BIRRA Beers

Birre alla spina *Peroni Nastro Azzurro* Draft Beer *Peroni Nastro Azzurro*

Piccola – Small	€ 3.00
Media – Medium	€ 5.00
Radler Piccola – Small Radler	€ 3.00
Radler Media – Medium Radler	€ 5.00

Birre in bottiglia Bottled Beer

Nastro Azzurro 0.33L	€ 4.00
Nastro Zero 0.33L – Alcohol Free Beer	€ 5.00
Franziskaner 0.50L	€ 6.00
Corona 0.33L	€ 5.00

Birre artigianali *(Birrificio Riversa)* Craft Beer

BLONDE ALE 0.5LT – 4.8%VOL €7.00

Birra ad alta fermentazione in stile anglosassone. Colore giallo brillante, profumi fragranti di cereali e fiori, corpo leggero e finale lievemente amaro.
Top-fermented ale in Anglo-Saxon style. Bright yellow color, fragrant notes of cereal and flowers, light body and mildly bitter finish

PILS 0.5LT – 4.9%VOL €7.00

Pils a bassa fermentazione d'ispirazione tedesca. Giallo brillante, profumi erbacei e di cereali. Corpo leggero e finale amaro e fresco.
Low-fermented German-style Pils. Bright yellow, herbal and cereal aromas. Light body with a fresh, bitter finish.

BLANCHE 0.5LT – 4.5%VOL €7.00

Blanche belga ad alta fermentazione. Dorata chiara e opalescente, con note speziate e agrumate. Corpo medio e finale morbido e rinfrescante.
Belgian-style top-fermented Blanche. Pale golden and hazy, with spicy and citrusy notes. Medium body and smooth, refreshing finish.

PALE ALE 0.5LT – 5.0%VOL €7.00

Pale Ale anglosassone, leggermente ambrata.
Profumi erbacei e agrumati, corpo medio e finale fresco e luppolato.
Anglo-style Pale Ale, slightly amber. Herbal and citrus aromas, medium body and a fresh hoppy finish.

DOPPELBOCK 0.5LT – 7.0%VOL € 7.00

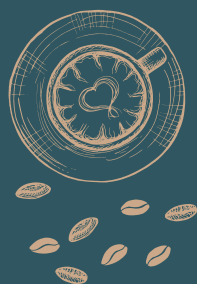
Doppelbock tedesca a bassa fermentazione. Rosso intenso, profumi di caramello e frutta secca. Corposa, maltata e rotonda al palato.
German-style low-fermented Doppelbock. Deep red, caramel and dried fruit notes. Full-bodied, malty and smooth.

STOUT 0.5LT – 4.0%VOL €7.00

Stout Irlandese, colore scuro e schiuma cremosa. Aromi di caffè, malto e cioccolato tostato. Gusto pieno e finale caramellato.
Irish-style Stout, dark color and creamy head. Coffee, malt and roasted chocolate aromas. Rich taste with a caramelized finish.

SENZA GLUTINE / GLUTEN FREE 0.5LT – 4.5%VOL € 5.00

Prodotta con cereali senza glutine e malto d'orzo deglutinato*.
Giallo brillante, leggera e scorrevole, con finale delicato.
Brewed with gluten-free grains and deglutenized barley malt. Bright yellow, light and smooth, with a delicate finish.



Caffetteria

Hot drinks

Caffè Espresso – Espresso Coffee	€ 1.50
Dcaffeinato – Decaffeinated	€ 1.70
Caffè Corretto – Espresso with Liqueur	€ 2.00
Caffè Doppio – Double Espresso	€ 2.20
Tè Caldo – Hot Tea	€ 3.00
Cappuccino	€ 2.20
Cappuccino di Soia / Avena – Soy / Oat Milk Cappuccino	€ 2.50
Cappuccino Decaffeinato – Decaffeinated Cappuccino	€ 2.50
Caffè Americano – Black Coffee	€ 2.00
Latte Macchiato	€ 3.00
Orzo – Barley Coffee	€ 1.70
Ginseng – Ginseng Coffee	€ 1.70
Ciocolata Calda – Hot Chocolate	€ 3.50
aggiunta di panna montata – with whipped cream	€ 0.50
Caffè Shakerato – Shaken Coffee	€ 4.00
Brioche – Plain Croissant	€ 1.60
Brioche Farcite – Stuffed Croissant	€ 1.80

Bevande

Drinks

Acqua 0.5L – Naturale o frizzante (still or sparkling)	€ 1.90
Acqua 0.75L – Naturale o frizzante (still or sparkling)	€ 3.20
Bevande in vetro 0.33L – Soft Drinks in Glass Bottle	€ 3.50
Succhi 0.20L – Juice	€ 3.50
Red Bull	€ 4.00

Liquori

Spirits

Liquori – Spirits	€ 4.00
Grappe – Grappa	€ 5.00