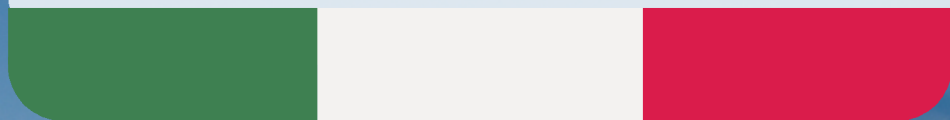


7 Ponti

Live the
river side.



RISTORANTE & COCKTAIL BAR

INDICE

LE NOSTRE PROPOSTE PER QUESTA STAGIONE

<u>MENU DEGUSTAZIONE</u>	PAG. 7
<u>ANTIPASTI</u>	PAG. 9
<u>I PRIMI</u>	PAG. 10
<u>I SECONDI DI CARNE</u>	PAG. 11
<u>I SECONDI DI PESCE</u>	PAG. 12
<u>CONTORNI E VERDURE</u>	PAG. 13
<u>COMFORT FOOD IN A COMFORT PLACE</u>	PAG. 14
<u>DOLCI</u>	PAG. 15
<u>VEGAN</u>	PAG. 16

CARTA VINO

<u>CHAMPAGNE</u>	PAG. 18
<u>BOLLICINE ITALIANE</u>	PAG. 18
<u>VINI BIANCHI</u>	PAG. 19
<u>VINI BIANCHI FRANCIA</u>	PAG. 21
<u>VINI ROSSI</u>	PAG. 22
<u>VINI ROSSI FRANCIA</u>	PAG. 24
<u>DOLCI DA MEDITAZIONE</u>	PAG. 25
<u>BEVANDE BOTANICHE FERMENTATE</u>	PAG. 25

COCKTAIL BAR

<u>COCKTAILS</u>	PAG. 30
<u>DISTILLATI</u>	PAG. 34
<u>BIRRA</u>	PAG. 35
<u>LEGEND KOMBUCHA</u>	PAG. 36
<u>TÈ, TISANE E PUNCH</u>	PAG. 37
<u>BEVANDE</u>	PAG. 38
<u>CAFFETTERIA</u>	PAG. 39

LE NOSTRE PROPOSTE
PER QUESTA STAGIONE

7 Ponti Live the
river side.



B E N V E N U T I



Benvenuti in un luogo dove l'autenticità incontra la qualità. La nostra cucina è un viaggio attraverso i sapori delle migliori eccellenze italiane, dai prodotti del Lago di Garda e della nostra terra fino al meglio del mare. Ogni piatto riflette la nostra passione per ingredienti scelti con cura e il profondo rispetto per la materia prima.

Con la nostra vista sulla fortezza veneziana, ti invitiamo a goderti un'esperienza conviviale e serena, rallentando e assaporando ogni istante. Questo menù è il nostro modo di celebrare la natura e l'arte di fare accoglienza.

Coperto 3



WIFI: 7 PONTI GUEST (inserisci e-mail e nome e cognome)



PRENOTAZIONI: www.7ponti.it



INFORMAZIONI: booking@7ponti.it



TELEFONO: 045 245 7613



sette_ponti



sette7ponti



La vostra esperienza è la nostra priorità.

La sicurezza alimentare e il rispetto delle intolleranze e allergie dei nostri ospiti sono parte essenziale del nostro standard di qualità. Per garantire che il vostro momento sia perfetto, vi preghiamo di segnalare subito al personale le vostre esigenze e di richiedere il Menù dedicato Senza Glutine (AiC).

Grazie per aiutarci a prenderci cura di voi.

Per informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.



M E N U D E G U S T A Z I O N E

5 P O R T A T E

Menu di Terra

Entrée di tortellini fritti con crema di Monte Veronese

Tartare di Garronese Veneta

Bigoli con ragù d'anatra

Guancia di manzo al Valpolicella

La nostra Sbrisù

Menu di Lago

Entrée di luccio in salsa gardesana

Tris di affumicati con caviale di trota

Gnocchi di patate e trota in saor con la sua bottarga

Filetto di salmerino al forno con pomodorini e patate

Sbrisolona con passito

45 euro

Con abbinamento vini: 3 calici selezionati + 15 euro

Coperto e bevande escluse





M E N U D E G U S T A Z I O N E

3 P O R T A T E

Menu di Terra

Entrée di tortellini fritti con crema di Monte Veronese

Guancia di manzo al Valpolicella

Semifreddo Sacher

Menu di Lago

Entrée di luccio in salsa gardesana

Gnocchi di patate e trota in saor con la sua bottarga

Sbrisolona con passito

29 euro

Con abbinamento vini: 2 calici selezionati + 10 euro

Coperto e bevande escluse



Gli Antipasti

TAGLIERE DEI 7 PONTI

(Consigliato per 2 persone)

Selezione di salumi e formaggi del territorio: Prosciutto Crudo di Soave 24 Mesi, Soppressa de Brenton, Speck de na Olta, Tortellini di Valeggio fritti, Giardiniera della casa, Formaggio Monte Veronese D'Alpeggio (presidio Slow Food), formaggio ubriaco e Formaggio Giallo Blu.

Serviti con mostarda di mele, polenta e focaccina artigianale.

32

TARTARE DI GARRONESE VENETA (100g circa)

Carne di Garronese Veneta tagliata al coltello. Servita con i nostri condimenti a parte (uovo, acciuga, senape in grani, erba cipollina, olive taggiasche e capperi) per un'esperienza personalizzata.

19

HUMMUS DI CECI E VERDURE DI STAGIONE

Hummus di ceci, verdure croccanti, chips di pane (senza glutine), sedano rapa fritto e dadini di zucca cotti al forno con rosmarino.

15

TRIS DI AFFUMICATI CON CAVIALE DI TROTA

Trota salmonata, salmerino e trota bianca affumicati, caviale di trota, serviti con tre burri (Limone e Pepe, Curcuma e Zenzero e Sedano) e crostini di pane tostato.

16

LUCCIO IN SALSA GARDESANA

Un classico del nostro lago, servito con polenta alla griglia.

12



Vi preghiamo di segnalare al personale le vostre esigenze e di richiedere il Menù dedicato Senza Glutine (AiC)



I Primi

ZUPPA DEL GIORNO

Una creazione del nostro chef ispirata ai sapori del momento, ogni giorno una ricetta diversa, sempre calda, profumata e genuina.

12

BIGOLI CON RAGÙ D'ANATRA

Un classico della cucina di casa, reso elegante da una lenta cottura nel vino rosso e profumi di rosmarino e alloro.

15

GNOCCHI DI PATATE E TROTA IN SAOR

Morbidi gnocchi di patate fatti in casa con trota in saor con la sua bottarga.

15

TORTELLI DI ZUCCA

Servito con Gorgonzola DOP, un tocco di amaretti croccanti e noci tostate.

14



Vi preghiamo di segnalare al personale le vostre esigenze e di richiedere il Menù dedicato Senza Glutine (AiC)



I Secondi

DI CARNE

TAGLIATA DI CONTROFILETTO (220g circa)

E' servita con una riduzione al Valpolicella e patate rustiche al forno.

22

GUANCIA DI MANZO AL VALPOLICELLA

Carne tenera e saporita, cotta lentamente nel vino delle colline veronesi, fino a diventare velluto al palato. Il purè di sedano rapa e le fettine di polenta accompagnano il sugo ricco e profumato del brasato.

18

COSTATA DI SCOTTONA

La nostra selezione delle migliori carni, servita con patate rustiche al forno. Consigliata al sangue, rimane succosa, morbida e dal sapore delicato.

*Chiedi al nostro staff tagli disponibili e prezzo.

*

FIORENTINA

Servita con patate rustiche al forno. Taglio di carne bovina di alta qualità, ricavato dalla lombata. Consigliata al sangue, rimane succosa, morbida e dal sapore delicato. *Chiedi al nostro staff tagli disponibili e prezzo.

*

MEZZO POLLETTO (350g circa)

Mezzo pollo servito con patate rustiche al forno e la nostra maionese alla birra Kozel fatta in casa (servita a parte). Nella versione senza glutine maionese capperi e lime.

14

LA NOSTRA MILANESE

Una coscia di pollo "Cortese" disossata, battuta e marinata, in una croccante panatura e cotta nel burro chiarificato fino a ottenere una doratura perfetta. Servita con una misticanza di verdure fresche, condita con una citronette per bilanciare perfettamente la ricchezza del piatto.

18

Con patatine fritte.

21



Vi preghiamo di segnalare al personale le vostre esigenze e di richiedere il Menù dedicato Senza Glutine (AiC)



I Secondi

DI PESCE

FILETTO DI SALMERINO AL FORNO (180g circa)

Dai laghetti delle Alpi alla nostra tavola, Salmerino cotto con pomodorini, patate e aromi freschi, olio extra vergine d'oliva e una spolverata di prezzemolo fresco.

18

IL FRITTO MISTO DI LAGO

Frittura mista di pesce di lago, zucchine e carote fritte, accompagnata dalla nostra salsa Tartara con capperi e lime.

18

PESCE DI MARE DEL GIORNO

Servito con patate bollite condite con olio extra vergine d'oliva e una spolverata di prezzemolo fresco.

18



Vi preghiamo di segnalare al personale le vostre esigenze e di richiedere il Menù dedicato Senza Glutine (AiC)

Contorni e Verdure

INSALATA MISTA

Insalata verde, pomodorino, carote, radicchio.

5

VERDURE GRIGLIATE

Zucchine, melanzane, radicchio e pomodoro.

6

PATATE FRITTE STICK

6

PATATE RUSTICHE AL FORNO

Tagliate a spicchi con buccia.

6

VERDURE DI STAGIONE AL VAPORE

Verdure di stagione al vapore (anche saltate in padella con aglio e peperoncino).

6



Vi preghiamo di segnalare al personale le vostre esigenze
e di richiedere il Menù dedicato Senza Glutine (AiC)

Comfort Food

IN A COMFORT PLACE

RIVER BURGER CLASSIC

Pane Bun artigianale, burger 180gr di Garronese Veneta, formaggio cheddar, insalata verde, pomodoro, cipolla caramellata e pancetta croccante. Servito con patatine fritte.

16

I TACOS "7 PONTI"

Due tacos di mais ripieni di una saporita caponata di verdure, arricchiti da cavolo cappuccio in agrodolce, una sfiziosa sbriciolata di tastasal, e completati da una maionese al rafano leggermente piccante e semi di lino tostati, accompagnati da un'insalata con mela, mirtilli e noci condite con una leggera vinaigrette

12

PANINO VEGANO

Pane Bun artigianale alla curcuma, burger vegetale Beyond Meat, cheddar vegano, cipolla caramellata, insalata verde, pomodoro e maionese vegana (capperi e lime). Servito con patatine fritte.

18

PINSA ITALIANA

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, fior di capperi, acciughe, olive Taggiasche e salamino piccante.

12

PINSA BUFALA

Pomodoro, mozzarella di bufala campana e basilico.

12

CLUB SANDWICH

Tre strati di pane in cassetta tostato con pollo, pancetta croccante, prosciutto cotto, lattuga, pomodoro, frittatina e maionese. Servito con patatine fritte.

16

INSALATONA CESARE

Insalata verde, petto di pollo, scaglie di Parmigiano, pomodorino ciliegino, crostini di pane, salsa Caesar delicata.

14



Vi preghiamo di segnalare al personale le vostre esigenze e di richiedere il Menù dedicato Senza Glutine (AiC)



Dolci

TIRAMISÙ DELLA CASA

Classico della tradizione italiana con savoiardi inzuppati nel caffè, crema soffice al mascarpone e una spolverata di cacao amaro.

6

MILLEFOGLIE SCOMPOSTA

Pasta sfoglia, crema Chantilly e amaretti

6

SBRISOLONA CON PASSITO

Biscotti fatti con impasto tipico mantovano a base di mandorle, burro e farina di mais, servita con un calice di Passito che ne esalta la dolcezza e l'aromaticità.

8

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO

Base croccante di biscotto, crema vellutata al formaggio fresco e topping di frutti di bosco per una nota fresca.

6

DOLCE DEL GIORNO

Una proposta in continua evoluzione tra classici, rivisitati e nuove ispirazioni.

7

SEMIFREDDO SACHER

Un'elegante rivisitazione della tradizionale torta Sacher in una versione fresca e leggera.

7

GELATI A PALLINA

Crema, cioccolato, pistacchio. Componi la tua coppa.

2,5



Vi preghiamo di segnalare al personale le vostre esigenze e di richiedere il Menù dedicato Senza Glutine (AiC)





HUMMUS DI CECI E VERDURE DI STAGIONE

Hummus di ceci, verdure croccanti, chips di pane (senza glutine), sedano rapa fritto e dadini di zucca cotti al forno con rosmarino.

14

VELLUTATA DI ZUCCA

Una vellutata calda di zucca, servita con una spolverata di liquirizia pura e un tocco di crema di formaggio vegano, per un contrasto di sapori inaspettato e delizioso.

12

PANINO VEGANO

Pane Bun artigianale alla curcuma, burger vegetale Beyond Meat, cheddar vegano, cipolla caramellata, insalata verde, pomodoro e maionese vegana (capperi e lime). Servito con patatine fritte.

18

INSALATONA "GIARDINO DEL MINCIO"

Insalatona composta da insalata verde, Pomodorini ciliegini, pollo vegetale Beyond Meat alla griglia, chips e maionese vegana (capperi e lime).

16



BEYOND MEAT®



Vi preghiamo di segnalare al personale le vostre esigenze e di richiedere il Menù dedicato Senza Glutine (AiC)



CARTA VINO

7 Ponti Live the
river side.



Champagne

KRUG - REIMS

Champagne Grande Cuvée 167 ^e Édition Brut 12%		350,00
--	--	--------

DOM PÉRIGNON - EPERNAY

Champagne "Vintage" Brut (pinot nero, chardonnay) 12,5%	2015	330,00
---	------	--------

BRUNO PAILLARD - REIMS

Champagne "Cuvée 72" Extra Brut (p. nero, chardonnay, p. meunier) 12%	dg. 10/19	89,00
---	-----------	-------

Champagne Rosé "Première Cuvée" Extra Brut (pinot nero, chardonnay) 12%	dg. 08/23	91,00
---	-----------	-------

BERNARD BRÉMONT - AMBONNAY

Champagne "Evidence" Brut (pinot nero, chardonnay) 12%	dg. 05/24	61,00
--	-----------	-------

Nota: dg. (Dégorgement) indica la data di sboccatura, ovvero il momento in cui i lieviti sono stati rimossi.

Bollicine Italiane

VENETO

ZAMUNER - SONA - VERONA

Metodo classico Rosé Brut "Riserva del fondatore" (pinot nero, pinot meunier) 12,5%	2015	55,00
---	------	-------

Metodo classico Blanc de Noirs Pas Dosé "Cuvée Alessandra" (pinot nero, pinot meunier) 12,5%	2018	53,00
--	------	-------

Metodo classico Demi Sec (chardonnay, pinot meunier)	2012	41,00
--	------	-------

CORTE QUAIARA - SONA - VERONA

Brut Nature "Cuvee Saccomanni Veneri"	dg. 7/22	2008	93,00
---------------------------------------	----------	------	-------

DAMA DEL ROVERE - MONTEFORTE D'ALPONE - VERONA

Durello Brut (durello) 12,5%		24,00
------------------------------	--	-------

VALPIANA - CONEGLIANO VALDOBBIADENE - TREVISO

Prosecco Doc Brut (glera) 12,5%		24,00
---------------------------------	--	-------

GENTILI - CAPRINO - VERONA

Chiarretto Brut Nature (corvina, corvinone, rondinella, molinara) 12,5%	2021	33,00
---	------	-------

MASARI - VALDAGNO - VICENZA

Durello "Leon" (durella) 12,5%		33,00
--------------------------------	--	-------

CESCONI - PRESSANO - TRENTO

Trento DOC "Blauwal Cuvee" Extra Brut (chardonnay) 12,5%		41,00
--	--	-------

MONTE ROSSA – BORNATO DI CAZZAGO S. MARTINO – BRESCIA

Franciacorta Brut "P.R." (chardonnay) 12,5%	dg. 04/24		37,00
Franciacorta Saten "Sansevē" (chardonnay, pinot nero) 12,5%	dg. 01/25		41,00

FAMIGLIA OLIVINI – DESENZANO DEL GARDA – BRESCIA

Lugana Brut (trebbiano di lugana) 12,5%	dg.11/24	2021	34,00
Riviera del Garda Brut Rosè (groppello, marzemino, sangiovese, barbera) 12,5%		2021	34,00

VENTURINI BALDINI – QUATTRO CASTELLA – REGGIO EMILIA

Lambrusco Reggiano Brut "Rubino del Cerro" (montericco, salamini, grasparossa) 11,5%	25		25,00
--	----	--	-------

Vini Bianchi

VENETO**OTTELLA – PESCHIERA DEL GARDA – VERONA**

Lugana Doc Classico (trebbiano di lugana) 12,5%	2024		24,00
Lugana Doc "Le Creete" (trebbiano di lugana) 13%	2024		27,00
Lugana "Back to Silence" (trebbiano di lugana) 12,5%	2024		35,00

IL PIGNETTO – CUSTOZA – VERONA

Custoza DOC (garganega, trebbiano toscano, cortese, tocai friulano) 13,5%	2023		21,00
Bianco di Custoza DOC "218" (garganega, trebbiano toscano, cortese, tocai, manzoni) 13,5%	2021		29,00
Chiarretto DOC (corvina, rondinella, molinara, sangiovese) 12,5%	2023		23,00

GENTILI – CAPRINO – VERONA

Chiarretto di Bardolino (corvina, corvinone, rondinella, molinara) 12,5%	2024		23,00
Souvignier Gris (souvignier gris, vitigno piwi) 13,5%	2022		30,00

CORTE QUAIARA – SONA – VERONA

Campo al Salice (garganega) 13%	2020		36,00
Pinot Grigio Amphora (pinot grigio) 13%	2022		38,00

CORTE MAINENTE – SOAVE – VERONA

Soave DOC "Vigna Cengelle" (garganega, trebbiano di Soave) 12,5%	2023		23,00
--	------	--	-------

SUAVIA – SOAVE – VERONA

Soave classico DOC (garganega) 12%	2024		23,00
Bianco veronese IGT "Massifiti" (trebbiano di Soave) 12,5	2021		34,00

MASARI – VALDAGNO – VICENZA

Agnobianco (riesling, durella) 12,5%	2022		24,00
--------------------------------------	------	--	-------

LOMBARDIA

PATRIZIA CADORE – POZZOLENGO – BRESCIA

Lugana Doc Classico (trebbiano di lugana) 13,5%	2024	24,00
---	------	-------

MARANGONA – POZZOLENGO – BRESCIA

Lugana Doc Classico (trebbiano di lugana) 12,5%	2024	24,00
---	------	-------

SELVA CAPUZZA – DESENZANO DEL GARDA – BRESCIA

San Martino della battaglia Doc “Campo del Soglio” (tuchi) 14%	2023	25,00
--	------	-------

FAMIGLIA OLIVINI – DESENZANO DEL GARDA – BRESCIA

Lugana DOC “Demesse Vecchie” (vecchie vigne trebbiano di lugana) 13,5%	2022	27,00
--	------	-------

Benaco Bresciano IGT “Explorer” (trebbiano, incrocio manzoni) 13,5	2021	33,00
--	------	-------

PIEMONTE

CÀ DEL BAIO – TREISO – CUNEO

Chardonnay “Luna d’Agosto” (chardonnay) 13%	2024	28,00
---	------	-------

TRENTINO – ALTO ADIGE

POJER E SANDRI – FAEDO – TRENTO

Vigneti delle dolomiti IGT “Nosiola” (nosiola) 13,5%	2023	27,00
--	------	-------

Vigneti delle dolomiti IGT “Traminer Aromatico” (traminer aromatico) 13,5	2024	27,00
---	------	-------

Vigneti delle dolomiti IGT “Riesling” (riesling) 12,5	2023	27,00
---	------	-------

KLAUS LENTSCH – APPIANO SULLA STRADA DEL VINO – BOLZANO

Kerner Sudtirol DOC (kerner) 14%	2023	31,00
----------------------------------	------	-------

Gewurztraminer “Fuchslahn” DOC (Gewurztraminer) 14%	2021	33,00
---	------	-------

Pinot Bianco Sudtirol DOC (pinot bianco) 13%	2023	29,00
--	------	-------

FRIULI – VENEZIA GIULIA

LIVIO FELLUGA – CÒRMONS – GORIZIA

Bianco IGT “Sharis” (chardonnay, ribolla gialla) 13%	2024	33,00
--	------	-------

MARCO FELLUGA – GRADISCA D’ISONZO – GORIZIA

Collio Doc “Maralba” (ribolla gialla) 12,5%	2024	27,00
---	------	-------

Collio Doc “Mongris” (pinot grigio) 12,5%	2024	27,00
---	------	-------

LIGURIA

LVNAE – ORTONOVO E CASTELNUOVO MAGRA – SPEZIA

Liguria di Levante "LaBianca" (vermentino, malvasia) 12,5%	2024	27,00
Colli di Luni DOC "Etichetta grigia" (vermentino ligure) 12,5%	2024	29,00
Colli di Luni DOC "Etichetta nera" (vermentino ligure) 13%	2024	35,00

CAMPANIA

VIGNE STORTE – GUARDIA SANFRAMONDI – BENEVENTO

Falanghina Sannio DOC "Falà" (falanghina) 13,5%	2024	24,00
Fiano Sannio DOC "Aità" (fiano) 13,5%	2024	24,00
Greco Sannio DOC "Lui" (greco) 13,5%	2023	24,00

SICILIA

TENUTA DI FESSINA – CASTIGLIONE DI SICILIA – CATANIA

Etna Bianco "Erse" (carricante, catarrato, minella) 12,5%	2024	37,00
---	------	-------

Vini Bianchi Francia

ALSAZIA

FAMILLE HUGEL & FILS – RIQUEWIHR – HAUT RHIN

Gentil (riesling, p. gris, gewurztraminer, muscat, p. blanc, sylvaner) 13%	2023	31,00
Pinot Gris (pinot grigio) 13%	2023	35,00

BORGOGNA

SEGUINOT BORDET – MALIGNY – CHABLIS

Bourgogne Blanc (chardonnay) 12,5%	2023	43,00
Chablis (chardonnay) 12,5%	2024	46,00

FRANCOIS CARILLON – PULIGNY MONTRACHET

Bergerie (chardonnay) 13,5%	2022	45,00
-----------------------------	------	-------

Vini Rossi

VENETO

GENTILI – CAPRINO – VERONA

Bardolino Classico (corvina, rondinella, merlot) 12,5%	2023	21,00
Bardolino "San Verolo" (corvina, rondinella) 12%	2022	31,00

CORTE QUAIARA – SONA – VERONA

"Pinuar" (pinot nero) 13%	2018	50,00
---------------------------	------	-------

IL PIGNETTO – CUSTOZA – VERONA

Bardolino DOC (corvina, rondinella, sangiovese) 10,5%	2023	21,00
Bardolino DOC "Sommacampagna" (corvina, rondinella, sangiovese) 10,5%	2021	31,00

MARION – SAN MARTINO BUON ALBERGO – VERONA

Valpolicella Superiore (corvina, corvinone, rondinella, croatina) 14%	2020	43,00
Rosso Veneto IGT (cabernet sauvignon) 14,5%	2021	45,00

MAZZI – NEGRAR – VERONA

Valpolicella Classico DOC (corvina, rondinella, molinara) 13%	2022	22,00
Valpolicella Superiore "San Peretto" (corvina, corvinone, rondinella, molinara) 13,5%	2021	32,00

TERRE DI LEONE – MARANO – VERONA

Valpolicella Classico DOC "Re pazzo" (corvina, corvinone, rondinella, molinara, oseleta) 13%	2023	22,00
Valpolicella Ripasso DOC "Re pazzo" (corvina, corvinone, rondinella, molinara, oseleta) 13%	2022	30,00
Rosso Veneto IGT "Dedicatum" (14 uve diverse: autoctone e internazionali) 15%	2019	43,00
Rosso Veneto IGT "Dedicatum" (14 uve diverse: autoctone e internazionali) 15%	2018	43,00
Amarone "Re pazzo" (corvina, corvinone, rondinella, molinara, oseleta) 15%	2017	50,00

OTELLA – PESCHIERA DEL GARDA – VERONA

Camposiresò (corvina, merlot, cabernet sauvignon) 14,5%	2020	29,00
---	------	-------

MASARI – VALDAGNO – VICENZA

Veneto IGT "Costa nera" (pinot nero) 13%	2023	28,00
--	------	-------

LOMBARDIA

SELVA CAPUZZA – DESENZANO DEL GARDA – BRESCIA

Groppello (groppello) 12%	2023	20,00
---------------------------	------	-------

FAMIGLIA OLIVINI – DESENZANO DEL GARDA – BRESCIA

Benaco Bresciano DOC “Il Guardiano” (marzemino, groppello, sangiovese, barbera) 13%	2022	25,00
---	------	-------

Benaco Bresciano IGT “Notte a San Martino” (merlot) 14,5%	2020	35,00
---	------	-------

PIEMONTE

GAJA – BARBARESCO – CUNEO

Langhe Rosso “Sito Moresco” (nebbiolo, barbera, merlot) 14%	2021	81,00
---	------	-------

IL CHIOSSO – GATTINARA – VERCELLI

Nebbiolo DOC “Colline Novaresi” (nebbiolo)	2022	29,00
--	------	-------

ALESSANDRO RIVETTO – LA MORRA – CUNEO

Dolcetto d’Alba DOC (dolcetto) 13,5%	2022	27,00
--------------------------------------	------	-------

Langhe Nebbiolo DOC (nebbiolo) 14%	2022	29,00
------------------------------------	------	-------

CÀ DEL BAIO – TREISO – CUNEO

Nebbiolo “Red Label” (nebbiolo) 14%	2024	29,00
-------------------------------------	------	-------

Barbaresco “Autinbej” (nebbiolo) 14,5%	2022	45,00
--	------	-------

ROCCHIE DEI MANZONI – MONFORTE D’ALBA – CUNEO

Langhe Nebbiolo DOC (nebbiolo) 14%	2023	33,00
------------------------------------	------	-------

Barolo “Big d’Big” (nebbiolo) 14%	2019	91,00
-----------------------------------	------	-------

TRENTINO – ALTO ADIGE

TENUTA DI SAN LEONARDO – AVIO – TRENTO

Vigneti delle dolomiti IGT “Terre” (cabernet sauvignon, merlot, carmenere) 13%	2018	31,00
--	------	-------

KLAUS LENTSCH – APPIANO SULLA STRADA DEL VINO – BOLZANO

Pinot Nero Sudtirol DOC “Bachgart” (pinot nero) 13,5%	2021	35,00
---	------	-------

CASTEL SALLEGG – CALDARO SULLA STRADA DEL VINO – BOLZANO

Alto Adige DOC Lagrein (lagrein) 13%	2022	30,00
--------------------------------------	------	-------

Alto Adige DOC Pinot Nero (pinot nero) 13,5%	2022	32,00
--	------	-------

Alto Adige DOC Cabernet Sauvignon Riserva (cabernet sauvignon) 13,5%	2018	46,00
--	------	-------

FRIULI - VENEZIA GIULIA

RUSSIZ SUPERIORE - CAPRIVA - GORIZIA

Collio Cabernet Franc DOC (cabernet franc) 13,5%	2022	37,00
Collio Merlot DOC (merlot) 13,5%	2022	37,00

TOSCANA

MARCHESI ANTINORI - SAN CASCIAO IN VAL DI PESA - FIRENZE

Toscana IGT "Tignanello" (sangiovese, cabernet sauvignon, cabernet franc) 14%	2022	130,00
---	------	--------

DIEVOLE - CASTELNUOVO BERARDENGA - SIENA

Chianti classico DOCG (sangiovese, canaiolo, colorino) 14%	2021	32,00
--	------	-------

IL POGGIOLO - MONTALCINO - SIENA

Rosso IGT Toscana "Bionasega" (sangiovese) 14%	2020	35,00
Rosso di Montalcino "Sassello" (sangiovese) 14%	2023	37,00
Brunello di Montalcino DOCG (sangiovese) 14,5%	2020	68,00

SICILIA

TENUTA DI FESSINA - CASTIGLIONE DI SICILIA - CATANIA

Etna Rosso "Erse" (nerello mascalese, nerello cappuccio)	2024	36,00
--	------	-------

Vini Rossi Francia

BEAUJOLAIS

DOMAINE MÉLINON - VILLIÈ MORGON

Julienas "Le Bois de Chat" (gamay) 13,5%	2022	35,00
Regnie "Chastys" (gamay) 13%	2022	37,00

Dolci da meditazione

ALESSANDRO RIVETTO – LA MORRA – CUNEO

Moscato d'Asti (moscato bianco) 10,5% 2024 27,00

MACULAN – BREGANZE – VICENZA (0,375 ml)

Veneto IGT "Dindarello" (moscato bianco) 11,5% 2023 27,00

DONNAFUGATA – MARSALA – TRAPANI (0,375 ml)

Passito di Pantelleria DOC "Ben Ryè" (zibibbo) 14,5% 2022 51,00

CHATEAU RIEUSSEC – FARGUES DE LANGON – GIRONDE (0,375 ml)

Sauternes AOP "Carmes de Rieussec" (sémillon, sauvignon blanc, muscadelle) 14% 2019 35,00

Bevande botaniche fermentate

Fermentati botanici, analcolici, ideali per abbinamenti gastronomici. Da ingredienti umili, come le barbabietole, nobilitati grazie alla fermentazione lattica e infusione con erbe, legni, spezie e radici.

FERAL – MEZZOLOMBARDO – TRENTO

Feral N°2

Barbabietola bianca, zenzero, pepe, garofanato e bacche di ginepro. Un fermentato dalle sfumature balsamiche e speziate, con un equilibrio tra la dolcezza terrosa della barbabietola e la vivacità dello zenzero. Finale secco, nitido e aromatico.

27,00

Feral N°3

Barbabietola rossa, pepe, timo e rovere. Struttura più profonda e tannica, con sentori di terra e legno. Il timo dona freschezza erbacea, mentre il rovere aggiunge un tocco elegante di maturità.

27,00

KOMB(W)INE – VERONA

Komb(w)ine - 0,5%

E' una bevanda naturale, con un tasso alcolico trascurabile, nata dall'incontro fra mosto d'uva monovarietale e la fermentazione tipica della Kombucha.

27,00



CARTA VINO ALCAICE



7 Ponti Live the
river side.



BOLLICINE

Prosecco DOC – Biancavigna		5,00
Trento DOC – Revì		7,00
Metodo Classico Blanc de Noirs “Cuvée Alessandra” – Zamuner		9,00

BIANCHI E ROSATI

Lugana DOC – Patrizia Cadore	2024	5,00
Chiarretto di Bardolino – Olivini	2024	5,00
Ribolla Gialla “Maralba” – Marco Felluga	2024	6,00
Falanghina – Vigne Storte	2024	6,00
Bourgogne “Bergerie” – Francois Carillon	2022	9,00

ROSSI

Valpolicella Classico – Mazzi	2022	5,00
Valpolicella Superiore – Mazzi	2022	6,00
Merlot “Russiz” – Marco Felluga	2022	8,00

VINI DOLCI

Sauternes AOP “Carmes de Rieussec”	2019	8,00
------------------------------------	------	------

COCKTAIL BAR

7 Ponti Live the
river side.



B E N V E N U T I



La mixology è la nostra arte: equilibrio, tecnica e creatività si incontrano per dare vita a cocktail che raccontano emozioni, stagioni e territorio.

Sotto la guida del nostro Bar Manager Luca Bressan, ogni drink nasce da una ricerca attenta di ingredienti, profumi e consistenze, per offrire esperienze sempre nuove e sorprendenti.

La nostra proposta di cicchetti accompagna l'aperitivo con piccoli assaggi che esaltano i sapori del Garda e della nostra cucina, trasformando ogni momento in un incontro conviviale.

Lasciati guidare, esplora, scopri il piacere di un calice miscelato con la stessa passione che dedichiamo all'arte dell'accoglienza.

Cocktails

APERITIVI E SPRITZ

SPRITZ CLASSICO 7 PONTI

Con aperitivo Brunello, nota dolce con retrogusto di arancio e vanilia.

SPRITZ CAMPARI

Con bitter Campari, note erbacee, agrumate e floreali.

SPRITZ SELECT

Con bitter aperitivo Select, il classico aperitivo veneziano con note floreali, agrumate e balsamiche.

SPRITZ INDECISO

La perfetta via di mezzo tra lo spritz classico 7 ponti e lo spritz Campari.

SPRITZ PASSOA

Con liquore realizzato con succo di passion fruit.

SPRITZ LIMONCELLO

Con liquore al limone Brunello, prodotto solo con limoni naturali.

SPRITZ RABARBARO

Con Rabarbaro Zucca, note erbacee ed amaricanti

6

SPRITZ MEDITERRANEO

Con ventuno aperitivo. Sentori di limone siciliano, fiori di camomilla blu, rosmarino e sale marino.

SPRITZ TROPICALE

Con Sarti Rosa. Sentori di arance rosse, mango e frutto della passione.

7

LOW ALCOL DRINK

CAMPARI SODA

4

HUGO

Spritz leggero e rinfrescante con sciroppo di sambuco, succo di lime e foglie di menta.

6

CAMPARI SODA ORANGE

CAMPARI SODA LEMON

7

PALOMA

Tequila blanco, succo di lime, sciroppo d'agave, soluzione salina e soda al pompelmo rosa

MEZCAL SPICY PALOMA

mezcal, succo di lime, sciroppo d'agave, soluzione salina, soda al pompelmo rosa e docfire

TROPICAL PALOMA

Tequila blanco, purea di passion fruit, succo di lime, soluzione salina, soda all'ananas

10

Cocktails

PRE-DINNER

AMERICANO

bitter, vermouth, seltz

AMERICANO ZERO

Bitter analcolico, vermouth analcolico, seltz

MI-TO

Bitter Campari. Punt & Mes

FELLINI

Bitter Tassoni, succo di limone, aceto balsamico e acqua brillante.

7

AMERICANO BIANCO

bitter bianco, Cocchi americano bianco, seltz

AMERICANO VENETO

Bitter Brunello, vermouth Brunello, velluto al vermouth, seltz

AMERICANO DEL GARDA

Bitter Tassoni, vermouth Brunello, acqua brillante

NEGRONI

bitter, vermouth, gin

NEGRONI BIANCO

Bitter bianco, Noilly Prat Dry vermouth, gin floreale

NEGRONI ZERO

Bitter analcolico, vermouth analcolico, gin zero

8

VERMOUTH

CARPANO

classico Deciso, con sentori agrumati e persistente in bocca

CARPANO ANTICA FORMULA

Note di vaniglia, morbide spezie orientali, scorza d'arancia

VERMOUTH ROSSO BRUNELLO

Morbido, rotondo, note di cannella e arancia

MARTINI RISERVA RUBINO

Nebbiolo Langhe Doc, spezie, legno di sandalo rosso, rabarbaro

BIANCO SARTI

Ginseng, noce moscata, zenzero

AMERICANO COCCHI BIANCO

Genzianella, artemisia, arancia amara, sambuco

NOILLY PRAT DRY BIANCO

Ginepro, noce, tamarindo, coriandolo

4

Cocktails

GIN + TONIC

TANQUERAY ZERO 

+ acqua brillante recoaro

9

BEEFEATER LONDON DRY GIN

+ Three Cents Tonic Water

GIN MARE

+ Fever Tree Mediterranean

HENDRICK'S

+ Three Cents Aegean Tonic

MALFY GIN ROSA

+ Three Cents soda al pompelmo rosa

10

GIN PREMIUM + TONIC

SIPSMITH LONDON DRY GIN

+ Three Cents Tonic Water, secco, note di cedro, buccia d'arancia e cioccolato fondente

NIKKA COFFEY

+ Three Cents Dry Tonic, agrumi giapponesi, mela verde e pepe Sansho

HENDRICK'S FLORA ADORA

+ Three Cents Dry Tonic, gusto floreale e botanico

PORTOFINO DRY GIN

+ Three Cents Tonic Water, agrumato, speziato e floreale

CITADELLE

+ Three Cents Tonic Water, fiori freschi, anice, cannella e note erbacee, sentori citrici

TZÓA GIN

+ Three Cents Tonic Water, 20 erbe, sorbo e castagna

MONKEY 47

+ Three Cents Dry Tonic, spezie indiane, bergamotto e gelsomino

ENGINE

+ Fever Tree Mediterranean, biologico, salvia ligure, limoni di Sorrento, rosa Damascena

12

MOCKTAIL

CRANBERRY COOL

Succo di cranberry, succo di limone, sciroppo di zucchero, foglie di menta

VIRGIN MOJITO

Soda al limone, succo di lime, zucchero liquido, foglie di menta, seltz

VIRGIN STRAWBERRY

Soda al limone, succo di lime, zucchero liquido, purea di fragola, seltz

VIRGIN COLADA

Purea di ananas, purea di cocco, succo di lime, soluzione salina

8

TWIST TROPICALE

Purea d'ananas, sciroppo di cannella, succo di lime, soluzione salina, ginger beer

PALOMA ZERO

Gin Tanqueray 0.0, succo di lime, sciroppo d'agave, soluzione salina, soda al pompelmo rosa

9

Cocktails

CLASSICI

MOJITO

Rum Bianco, succo di lime, menta, zucchero bianco, soda, top di rum scuro

MOJITO PASSION

Rum Bianco, purea di passion fruit, succo di lime, menta, zucchero bianco, soda

WHISKEY SOUR

Bourbon whiskey, succo di limone, zucchero liquido, magic velvet

AMARETTO SOUR

Amaretto Disaronno, succo di limone, zucchero liquido, magic velvet

LONG ISLAND

Vodka, gin, rum bianco, tequila, cointreau, succo di limone, zucchero liquido, top di coca cola

JAPAN ICED TEA

Vodka, gin, rum bianco, midori, cointreau, succo di limone, zucchero liquido, top di lemonsoda

OLD FASHIONED

Bourbon whiskey, Angostura bitter, zucchero bianco

CAIPIRINHA

Cachaça, lime, zucchero bianco

PIÑA COLADA

Rum bianco cubano, purea di ananas, purea di cocco, succo di lime e soluzione salina

MOSCOW MULE

Vodka, succo di lime, ginger beer

CONTEMPORANEI

TOMMY'S MARGARITA

Tequila blanco, succo di lime, sciroppo d'agave, soluzione salina

SMOKED & SPICY TOMMY'S MARGARITA

Mezcal, succo di lime, sciroppo d'agave, docfire, soluzione salina

PAPER PLANE

Bourbon Whiskey, Brunello aperitivo, hierbas ibiza, Succo di limone

NAKED AND FAMOUS

Mezcal, Brunello aperitivo, Chartreus giallo e succo di limone.

VIRGIN COLADA

Purea di ananas, purea di cocco, succo di lime, soluzione salina

SPICY MEXICAN MULE

Mezcal, succo di lime, sciroppo d'agave, ginger beer, docfire

SMOKY CORN

rum ambrato Giamaicano, Mezcal, sciroppo al popcorn, panna vegetale

Distillati

RUM

J. BALLY AMBRÉ

Rhum Agricolo della Martinica Francese, con calde sensazioni di caramello, frutta candita e spezie dolci.

MATUSALEM GRAN RESERVA 15

Rum Cubano è il risultato di un blend di rum di annate diverse il cui invecchiamento è tra i 15 e i 23 anni. Sentori speziati dolci di vaniglia, pepe bianco, cocco, mandorla tostata, insieme a note di tabacco.

8

EL DORADO 15

Rum Demerara della Guyana invecchiato in botti di rovere ex Bourbon. Note di caffè, arancia candita, mandorle, cioccolato fondente, pepe, vaniglia, frutta tropicale.

DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA

Rum Venezuelano invecchiato 12 anni in botti di rovere. Sentori di scorza di agrumi, frutta esotica, caramello, spezie dolci e miele.

ZACAPA 23

Rum del Guatemala prodotto con metodo solera e invecchiato in botti ex Bourbon, Sherry e Pedro Ximénez. Note di mandorla, vaniglia e frutta secca.

J. BALLY 7 PYRAMIDE

Rhum Agricolo della Martinica Francese, invecchia per 7 anni in botte di rovere bianco americano ex bourbon. Sentori dolci tostati, frutta secca, albicocca, cannella, seguito da anice e vaniglia.

10

WHISKY

TALISKER 10

Single Malt scozzese invecchiato almeno 10 anni in botti di rovere americano. Ricco di toni di mare, fumo di torba, iodio, agrumi e vaniglia.

LAPHROAIG 10

Single Malt scozzese invecchiato almeno 10 anni in botti di rovere. Profumi erbacei e vegetali introducono a un gusto strutturato e affumicato, di buona sapidità, con note dolci e saline in chiusura.

10

CAOL ILA 12

Single Malt scozzese invecchiato 12 anni in botti di rovere. Al naso aromi freschi e floreali, pepe, miele e cioccolato fondente, avvolti da una nuvola di fumo e intense note iodate.

OBAN 14

Single Malt scozzese invecchiato almeno 14 anni in botti di quercia. Al naso sprigiona un intenso aroma piccante e robusto, con lievi note di zolfo seguite da freschi sentori floreali e fruttati.

BLENDED WHISKY

YAMAZAKURA 16

Blended Whisky Giapponese invecchiato almeno 16 anni in botti ex-bourbon. Note di agrumi, noce di cocco, vaniglia, pane tostato, liquirizia e spezie.

12

THE MACALLAN 12 DOUBLE CASK

Whisky scozzese che racchiude tutti gli imbottigliamenti invecchiati in botti di rovere americano ed europeo ex-Sherry. Fresco, agrumato e con dolci note maltate.

14

Birra



KOZEL PREMIUM LAGER 4.6 Vol.

0,30LT.	0,50LT.
4	6

LAGER CECA AUTENTICA, SPILLATA COME DA TRADIZIONE

Prodotta in Repubblica Ceca con 3 malti selezionati, luppolo nobile e il metodo della doppia decozione, Kozel Lager è l'unica vera lager classica della nostra selezione. Fresca, leggera e bilanciata, è naturalmente gasata – senza CO₂ aggiunta – grazie a un impianto che preserva tutta la qualità della birra cruda, non pastorizzata.

La serviamo direttamente dai nostri tank a caduta, con sacche sottovuoto che mantengono intatte le sue caratteristiche. A ogni apertura indichiamo la data su una lavagnetta: un dettaglio essenziale per una birra viva, che conserva al massimo aroma e freschezza solo per un periodo limitato.

Spillata con il metodo tradizionale Hladinka, con un generoso cappello di schiuma compatta, ogni sorso è vellutato, pulito e incredibilmente fresco. Scopri il gusto della vera lager ceca, tutto il sapore della tradizione di Praga!

ALTRE BIRRE ALLA SPINA

	0,30LT.	0,50LT.
SAINT BENOIT AMBREE	4	6
SAINT BENOIT BLACHE	4,5	6

IN BOTTIGLIA E LATTINA

WEIHENSTEPHANER

Weiss, analcolica, in bottiglia 0,50lt.	5
--	---

PERONI "NASTRO AZZURRO"

Premium Lager, analcolica, in bottiglia 0,33lt.	4
--	---

MISTER B "BENZINA"

New Zealand Lager, senza glutine, in lattina 0,50lt.	7
---	---

MISTER B "BESTIA"

IPA, senza glutine, in lattina 0,33lt.	6
---	---



ANALCOLICO NATURALE

La Kombucha è una bevanda fermentata a base di tè, nata in Cina nel 221 a.C. durante la dinastia Qin, e conosciuta come “elisir di lunga vita”. Il suo segreto è un processo di fermentazione naturale che trasforma lo zucchero in acidi organici e probiotici, senza produrre alcol. Dalla California a Londra, da Bali a Barcellona, negli ultimi anni, la Kombucha è diventata un must nel mondo dello sport, dello yoga e del benessere in generale, dove è apprezzata per le sue proprietà uniche. Una scelta salutare, autentica e 100% naturale.

100%
ORGANIC

ORIGINAL BLEND

Ottenuta dalla fermentazione di una miscela di tè nero e tè verde, l'Original Blend ben rappresenta il gusto originale della Kombucha tradizionale con note delicate, perfetta per una dieta sana ed equilibrata.

5

DELL'ORTO

Le note floreali dell'Original Blend si sposano con i sentori balsamici e aromatici delle erbe infuse salvia e rosmarino. Dalla collaborazione con un grande Chef vegano, una bevanda perfetta per il food pairing.

5

100%
ORGANIC

GINGER BOMB

La piccantezza dello zenzero e la citricità del limone: un'esplosione di sapore per una Kombucha provocante e rinfrescante. La nostra Ginger Bomb è pensata per un risveglio dei sensi mattutino o come eccellente alternativa ai classici soft drinks.

5

MOCKITO

L'aromaticità del lime assieme ai sentori di menta ci fanno dimenticare che questa è una versione analcolica dell'originale mojito con tutta la sua freschezza di profumi e sapori.

5

POMO D'ORO

Una Kombucha al pomodoro e basilico condita con un pizzico di sale, frutto di una collaborazione con lo Chef vegano ed esperto in nutrizione Marco Bianchi appassionato di cibi e bevande fermentate, pomodoro e naturalmente di Legend Kombucha.

5

Tè, Tisane e Punch

TISANE

CAMOMILLA FIORE

100% fiori di camomilla pura permettono di ottenere una bevanda con aroma e colore più intensi. Rilassante e delicata, ideale per ogni momento della giornata.

ARANCIA, PROPOLI E MIELE

infusione balsamica, antinfiammatoria e antiossidante.

ROOIBOS RELAX

infuso di rooibos con limone, arancia, rosa e fiori d'arancio. Rilassante e fruttato.

DIGEST

Tisana ottenuta dall'infuso di anice, menta, melissa, camomilla e liquirizia. Ideale per il dopo pasto, digestiva e naturalmente dolce.

4

TÈ

TÈ NERO BIO DARJEELING

direttamente dall'India il tè nero più pregiato del mondo.

TÈ VERDE MATCHA BIO

il tè verde giapponese che viene coltivato all'ombra.

TÈ ROSSO CORPO DEL DESIDERIO

a base di tè rosso cinese pu-erh tè verde ed ibisco. Fruttato con una nota acidula.

TÈ VERDE BIO ZENZERO E LIMONE

la tua bevanda energizzante nelle giornate invernali.

4

PUNCH

IL GLÖGG DEI 7 PONTI

Una bevanda che unisce Vino rosso, Porto Ruby, Brandy, spezie e frutta secca. Un caldo abbraccio nelle giornate invernali.

8

ACCOMPAGNATI DA:

LA PICCOLA PASTICCERIA DEI 7 PONTI

(Secondo disponibilità)

2 al pezzo

TORTA DEL GIORNO

6

Bevande

ACQUA "BALDA"

NATURALE / GASATA
0.5 lt.

2

NATURALE / GASATA
0.75 lt.

3

SOFT DRINK ALLA SPINA

0.4 lt.

COCA COLA

SODA SCHWEPPES LEMON

SPEZI

4,5

SOFT DRINK

0.33 lt.

COCA COLA

COCA COLA ZERO

FANTA

SPRITE

TÈ LIMONE/ PESCA

3,5

RED BULL

ACQUA BRILLANTE

FEVER TREE MEDITERRANEAN

CRODINO

GINGERINO

SANBITTER ROSSO

4

BIBITE "LURISIA"

0.275 lt.

CHINOTTO DI SAVONA

ARANCIATA AMARA DELLA
PUGLIA

LIMONATA DEL
MEDITERRANEO

4

TONICA "THREE CENTS"

0.2 lt.

TONIC WATER

DRY TONIC

AEGEAN TONIC

SODA AL POMPELMO

SODA ALL'ANANAS

3,5

SUCCHI BIO

PERA, PESCA, ALBICOCCA,
MIRTILLO, ACE, ANANAS

4

Caffetteria

CAFFÈ ESPRESSO	2
CAFFÈ MACCHIATO	2
CAFFÈ DECAFFEINATO	1,5
CAFFÈ CORRETTO	2,5
CAFFÈ AMERICANO	2,5
CAPPUCCINO	3
CAPPUCCINO DI SOIA	3
MACCHIATONE	2,5
MAROCCHINO	2,5
LATTE MACCHIATO	3
GINSENG PICCOLO	2
GINSENG GRANDE	2,5
ORZO PICCOLO	2
ORZO GRANDE	2,5
CAFFÈ SHAKERATO	4,5
CAFFÈ SHAKERATO CON PANNA	5
AMARO	da 4