

7 Ponti Live the river side.



RESTAURANT & COCKTAIL BAR

I N D E X

OUR SEASONAL SELECTIONS

<u>TASTING MENUS</u>	PAG. 7
<u>APPETIZERS</u>	PAG. 9
<u>FIRST COURSES</u>	PAG. 10
<u>MAIN COURSES - MEAT</u>	PAG. 11
<u>MAIN COURSES - FISH</u>	PAG. 12
<u>SIDE DISHES</u>	PAG. 13
<u>COMFORT FOOD IN A COMFORT PLACE</u>	PAG. 14
<u>DESSERT</u>	PAG. 15
<u>VEGAN</u>	PAG. 16

WINE LIST

<u>CHAMPAGNE</u>	PAG. 23
<u>ITALIAN SPARKLING WINES</u>	PAG. 23
<u>WHITE WINES</u>	PAG. 24
<u>WHITE WINES FRANCE</u>	PAG. 26
<u>RED WINES</u>	PAG. 27
<u>RED WINES FRANCE</u>	PAG. 29
<u>DOLCI DA MEDITAZIONE</u>	PAG. 30
<u>FERMENTED BOTANICAL BEVERAGES</u>	PAG. 30

OUR SEASONAL
SELECTIONS

7 Ponti Live the
river side.



W E L C O M E



Welcome to a place where authenticity meets quality.
Our cuisine is a journey through the finest Italian flavours – from the products of Lake Garda and our region to the best from the sea.
Each dish reflects our passion for carefully selected ingredients and our deep respect for raw materials.
With a view over the Venetian fortress, we invite you to enjoy a convivial and peaceful experience, slowing down and savouring every moment.
This menu is our way of celebrating nature and the art of hospitality.

Service 3€



WIFI: 7 PONTI GUEST



BOOKINGS: www.7ponti.it



INFO: booking@7ponti.it



PHONE: 045 245 7613



[sette_ponti](https://www.instagram.com/sette_ponti)



[sette7ponti](https://www.facebook.com/sette7ponti)



Your experience is our priority.

Food safety and attention to our guests' intolerances and allergies are an essential part of our quality standards. To ensure your moment is perfect, please inform our staff of any special requirements and request the dedicated Gluten-Free Menu (AiC).

Thank you for helping us take care of you.

For information regarding ingredients and allergens, you may consult the dedicated documentation available upon request from our staff.



TASTING MENUS

5 COURSES

Land Menu

Entrée: Fried tortellini with Monte Veronese cheese cream

Venetian Garronese Beef Tartare

Homemade Bigoli with Duck Ragout

Beef Cheek braised in Valpolicella wine

Our "Sbrisù" Cake

Lake Menu

Entrée: Pike in Lake Garda sauce

Smoked Fish Trio with Trout Caviar

Homemade Potato Gnocchi with Marinated Trout and its Bottarga

Oven-baked Arctic Char with Cherry Tomatoes and Potatoes

Sbrisolona Cake with Passito wine

€ 45

With wine pairing: 3 selected glasses + € 15

Service and drinks not included





TASTING MENUS

3 COURSES

Land Menu

Entrée: Fried tortellini with Monte Veronese cheese cream

Beef Cheek braised in Valpolicella wine

Semifreddo Sacher

Lake Menu

Entrée: Pike in Lake Garda sauce

Homemade Potato Gnocchi with Marinated Trout and its Bottarga

Sbrisolona Cake with Passito wine

€ 29

With wine pairing: 2 selected glasses + € 10

Service and drinks not included



Appetizers

7 PONTI BOARD

(Advised for two)

Selection of local cured meats and cheeses: 24-month Soave ham, Soppressa de Brenton, smoked Speck, fried Valeggio tortellini, homemade pickles, alpine Monte Veronese, "ubriaco" and Giallo Blu cheeses. Served with apple mustard, polenta and homemade focaccia.

32

VENETIAN GARRONESE BEEF TARTARE (100g circa)

Knife-cut Venetian Garronese beef tartare served with condiments on the side (egg, anchovy, mustard seeds, chives, Taggiasca olives and capers).

19

CHICKPEA HUMMUS WITH SEASONAL VEGETABLES

Chickpea hummus, crispy vegetables, gluten-free bread chips, fried celeriac and oven-roasted rosemary pumpkin.

15

SMOKED FISH TRIO WITH TROUT CAVIAR

Smoked salmon trout, Arctic char and white trout with trout caviar, three flavoured butters and toasted crostini.

16

PIKE IN LAKE GARDA SAUCE

A Lake Garda classic, served with grilled polenta.

12



Please inform our staff of any specific needs and request the dedicated Gluten-Free Menu (AiC).

First Courses

SOUP OF THE DAY

Chef's daily creation inspired by seasonal ingredients.

12

BIGOLI WITH DUCK RAGOUT

A Venetian classic: homemade Bigoli pasta with slow-cooked duck ragout, red wine, rosemary and bay leaf.

15

POTATO GNOCCHI, MARINATED TROUT AND BOTTARGA

Homemade soft potato gnocchi with marinated trout and bottarga.

15

PUMPKIN TORTELLO

Pumpkin-filled pasta served with Gorgonzola DOP, crunchy amaretti and nutmeg.

14



Please inform our staff of any specific needs and request the dedicated Gluten-Free Menu (AiC).

Main Courses

M E A T

SLICED SIRLOIN STEAK

(220g circa)

Tender beef cheek slowly braised in Valpolicella wine, served with celeriac purée and grilled polenta.

22

BEEF CHEECK IN VALPOLICELLA WINE

Tender beef cheek slowly braised in Valpolicella wine, served with celeriac purée and grilled polenta.

18

SCOTTONA STEAK

Our selection of premium beef, served with rustic roasted potatoes.
Best enjoyed rare to preserve its tenderness, juiciness, and rich flavour.
Ask our staff about available cuts and prices.

*

FLORENTINE T-BONE STEAK

A prized cut from the loin, combining tenderloin and sirloin on the bone.
Served with rustic roasted potatoes. Best enjoyed rare to appreciate its delicate flavour and texture.
Ask our staff about available cuts and prices.

*

HALF ROASTED CHICKEN (350g)

Half chicken served with rustic potatoes and homemade Kozel beer mayonnaise (gluten-free version with caper and lime mayo).

14

OUR "MILANESE" CUTLET

Boneless marinated chicken thigh in crispy butter-fried breading, served with mixed salad and French fries.

21



Please inform our staff of any specific needs and request the dedicated Gluten-Free Menu (AiC).

Main Courses

FISH

OVEN BAKED ARCTIC CHAR (180g)

Arctic char baked with cherry tomatoes, potatoes, fresh herbs and extra virgin olive oil.

18

MIXED LAKE FISH FRY

Mixed lake fish, fried zucchini and carrots, served with our homemade caper-and-lime tartar sauce.

18

CATCH OF THE DAY

Fresh fish of the day, served with boiled potatoes, extra virgin olive oil and parsley.

18



Please inform our staff of any specific needs and request the dedicated Gluten-Free Menu (AiC).

Side Dishes

MIXED SALAD

Green salad with tomato, carrot and radicchio.

5

GRILLED VEGETABLES

Grilled zucchini, aubergines, radicchio and tomato.

6

FRENCH FRIES

Classic stick-cut French fries.

6

ROASTED RUSTIC POTATOES

Wedge-cut potatoes baked with their skin.

6

STEAMED SEASONAL VEGETABLES

Steamed seasonal vegetables (also available sautéed with garlic and chilli).

6



Please inform our staff of any specific needs and request the dedicated Gluten-Free Menu (AiC).

Comfort Food

IN A COMFORT PLACE

RIVER BURGER CLASSIC

Artisanal bun with 180 g Venetian Garronese beef burger, cheddar, lettuce, tomato, caramelised onion and crispy bacon. Served with fries.

16

“7 PONTI” TACOS

Two corn tacos with vegetable caponata, sweet-and-sour cabbage, crumbled tastasal sausage and horseradish mayo, served with an apple-cranberry-walnut salad.

12

VEGAN BURGER

Turmeric bun with Beyond Meat plant-based burger, vegan cheddar, caramelised onion, lettuce, tomato and vegan caper-lime mayo. Served with fries.

18

ITALIAN PINSA

Tomato, fiordilatte mozzarella, capers, anchovies, Taggiasca olives and spicy salami.

12

BUFFALO MOZZARELLA PINSA

Tomato, Campanian buffalo mozzarella and basil.

12

CLUB SANDWICH

Triple-layer toasted sandwich with chicken, crispy bacon, ham, lettuce, tomato, omelette and mayonnaise. Served with fries.

16

CEASAR SALAD

Green salad with chicken breast, Parmesan flakes, cherry tomatoes, croutons and light Caesar dressing.

14



Please inform our staff of any specific needs and request the dedicated Gluten-Free Menu (AiC).



Desserts

HOMEMADE TIRAMISÙ

Classic Italian tiramisù with coffee-soaked ladyfingers, mascarpone cream and cocoa powder.

6

DECONSTRUCTED MILLEFOGLIE

Crispy puff pastry with Chantilly cream and amaretti crumbs.

6

SBRISOLONA WITH PASSITO WINE

Traditional Mantuan almond crumble cake served with a glass of Passito dessert wine.

8

BERRY CHEESECAKE

Crunchy biscuit base with smooth cream cheese and berry topping.

6

DESSERT OF THE DAY

Daily dessert, evolving between tradition and new inspirations.

7

SACHER SEMIFREDDO

Elegant chilled reinterpretation of the classic Sacher cake.

7

SCOOP ICE CREAM

Scoops of cream, chocolate or pistachio ice cream – build your own cup.

2,5



Please inform our staff of any specific needs and request the dedicated Gluten-Free Menu (AiC).



CHICKPEA HUMMUS WITH SEASONAL VEGETABLES

Chickpea hummus, crispy vegetables, gluten-free bread chips, fried celeriac and oven-roasted rosemary pumpkin.

14

PUMPKIN VELOUTÉ

A warm pumpkin velouté, finished with a dusting of pure liquorice and a touch of vegan cheese cream, for a surprising and delightful contrast of flavours.

12

VEGAN BURGER

Turmeric bun with Beyond Meat plant-based burger, vegan cheddar, caramelised onion, lettuce, tomato and vegan caper-lime mayo. Served with fries.

18

“MINCIO GARDEN” SALAD

Large salad with green leaves, cherry tomatoes, grilled Beyond Meat plant-based chicken, crispy chips, and vegan caper-lime mayonnaise.

16



BEYOND MEAT®



Please inform our staff of any specific needs and request the dedicated Gluten-Free Menu (AiC).

7Ponti



WINE LIST

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 Rosè "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.

white sparkling wines

VENETO

ZAMUNER - SONA - VERONA

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

Metodo classico Blanc de Noirs Pas Dosè "Cuvèe 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

Chiaro 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 "Sansevè" (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" (montericcio, salamini, grasparossa) 11,5%	25		€25,00
---	----	--	--------

White wines

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
Chiaretto DOC (corvina, rondinella, molinara, sangiovese) 12,5%		2023	€ 23,00

GENTILI – CAPRINO – VERONA

Chiaretto 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 Sudtirolo DOC (kerner) 14% 2023 € 31,00

Gewurztraminer "Fuchslahn" DOC (Gewurztraminer) 14% 2021 € 33,00

Pinot Bianco Sudtirolo 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
---	------	---------

White wines France

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
-----------------------------	------	---------

Red Wines

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

Camposireso (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
---------------------------	------	---------

LOMBARDIA

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 BAIÒ - 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 CASCIANO 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
--	------	---------

Red Wines France

BEAUJOLAIS

DOMAINE MÉLINON - VILLIÈ MORGON

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

Meditation Dessert

ALESSANDRO RIVETTO - LA MORRA - CUNEO

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

MACULAN - BREGANZE - VICENZA

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

DONNAFUGATA - MARSALA - TRAPANI

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

CHATEAU RIEUSSEC - FARGUES DE LANGON - GIRONDE

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

Fermented Botanical Beverages

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

WINE
BY THE GLASS

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

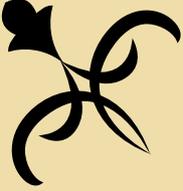
Lugana DOC – Patrizia Cadore	2024	€ 5,00
Chiarretto di Bardolino – Olivini	2024	€ 5,00
Ribolla Gialla “Maralba” – Marco Felluga	2024	€ 6,00
Falanghina – Vigne Storte	2024	€ 6,00
Bourgogne “Bergerie” – Francois Carillon	2022	€ 9,00

ROSSI

Valpolicella Classico – Mazzi	2022	€ 5,00
Valpolicella Ripasso – Terre di Leone	2022	€ 6,00
Merlot “Russiz” – Marco Felluga	2022	€ 8,00

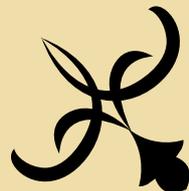
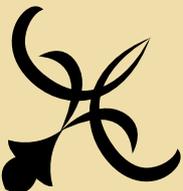
VINI DOLCI

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  Associazione
Italiana
Cultura
Culinaria
+ 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

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

9

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

8

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.

10

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.

10

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

TISANE

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 Porto Ruby, Brandy, spezie e frutta secca. Un caldo abbraccio nelle giornate invernali.

IL HIBISCUS RUM PUNCH DEI 7 PONTI

Il classico della tradizione natalizia giamaicana. Un mix di rum, ibisco, spezie, frutta e miele. Un caldo sorso caraibico per riscaldare le 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.

1,5

NATURALE / GASATA
0.75 lt.

3,3

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	1,5
CAFFÈ DECAFFEINATO	1,5
CAFFÈ CORRETTO	2,5
CAFFÈ AMERICANO	2,5
CAPPUCCINO	2,5
CAPPUCCINO DI SOIA	2,7
MACCHIATONE	2
MAROCCHINO	2,5
LATTE MACCHIATO	3
GINSENG PICCOLO	1,5
GINSENG GRANDE	2
ORZO PICCOLO	1,5
ORZO GRANDE	2
CAFFÈ SHAKERATO	4,5
CAFFÈ SHAKERATO CON PANNA	5
AMARO	da 4