



# RISTORANTE GARDESANA

*Cucina con Amore!*



*Si cucina sempre pensando a qualcuno,*

*altrimenti stai solo preparando da mangiare*

*You always cook by thinking of someone else,*

*otherwise you're just cooking*

*Beim Kochen soll man immer an Jemand denken,*

*sonst bist Du nur am Zubereiten um zu essen*



# IL PIATTO DEL BUON RICORDO



*Dal 2001 il Ristorante Gardesana fa parte della  
UNIONE RISTORANTI DEL BUON RICORDO*

*Dal 2012 la specialità è il*

## **FILETTI DI PERSICO DEL GARDA AL BURRO E TIMO**

*La scelta della specialità dà diritto alla consegna  
del piatto ricordo in ceramica artistica di Vietri*

*Euro 26,00*

*L'Associazione dei Collezionisti dei Piatti del Buon Ricordo  
vi dà il benvenuto e Vi invita ad associarVi:*

*Tel. 051-501684 (Sede Associazione) - Tel 045-574937 (Fiduciario di zona)*

\* \* \*

## **DER “BUON RICORDO” TELLER**

*BARSCHFILLETTS VOM GARDASEE MIT BUTTER UND THYMIAN  
Mit der Wahl dieser Spezialität erwerben Sie sich das Recht auf einen  
“Buon Ricordo” Sammlerteller in Kunstkeramik aus Vietri*

## **THE “BUON RICORDO” PLATE**

*PERCH FILLETS OF GARDA LAKE WITH BUTTER AND THYME  
Choosing this speciality you will receive the artistic ceramic plate made in Vietri.*

*Dal 2013 il Ristorante Gardesana fa parte della*  
**VENERABILE CONFRATERNITA DEL BACALA' ALLA VICENTINA**

# **BACALA' ALLA VICENTINA**

**CON POLENTA**

**Euro 16,00**



*Bacalà alla Vicentina: tutta un'altra storia!*

*Messer Piero Querini, mercante veneziano, nel 1431 cercava fortune commerciali fuori Mediterraneo.*

*Partito da Candia (isola di Creta) con una nave carica di malvasia, legni aromatici, spezie e cotone con l'intento di raggiungere le Fiandre, vide via via svanire il suo sogno commerciale, sogno che si tramutò in un tragico naufragio.*

*Parte dell'equipaggio perì tra i flutti, ma una delle due imbarcazioni di salvataggio, in balia dei marosi e dei capricci dei venti, raggiunse fortunatamente un isolotto, coperto di neve, deserto.*

*I superstiti bevvero neve sciolta, si nutrirono di frutti di mare e molluschi strappati all'oceano, fino a che, approdarono sullo scoglio gli abitanti di un'altra isola, vicina alla loro.*

*I poveri superstiti vennero da loro accolti, nutriti e curati.*

*Questa gente aveva un modo ben strano di conservare il proprio alimento principale, il merluzzo. Mondato, salato e seccato all'aria per mesi, il pesce diventava duro come un bastone.*

*La gente di là chiamava questo cibo "Stockfiss", insomma lo stoccafisso, erroneamente da noi chiamato Bacalà (altro non è che merluzzo sotto sale).*

*Il mercante veneziano tornò a casa viaggiando per mare e per terra e portò con sé il nuovo curioso alimento, scambiandolo lungo il tragitto fino a Venezia, con vitto, alloggio e trasporti di vario genere.*

*Non potremmo non ricordare quanto questo pesce abbia avuto ruolo salvifico nelle mense della popolazione meno abbiente vessata dalle intransigenti regole alimentari imposte dalla Riforma Tridentina.*

*Piatto popolare e conservabile, di larga resa e costo contenuto. ( <http://baccalaallavicentina.it> )*

*La sede è presso la Pro Loco di Sandrigo, viale Ippodromo, 9/11 - 36066 SANDRIGO (VI)*

*Tel.: 0444 658148 - Cell.: 340 1377383 - E-mail: [info@prolocosandrigo.it](mailto:info@prolocosandrigo.it)*

\* \* \*

**STOCKFISCH NACH DER ART VON VICENZA MIT "POLENTA"**

*Ab 2013 gehört das Gardesana-Restaurant dem  
Vicenza-Verband (Bruderschaft) vom Stockfisch nach der Art von Vicenza an.*

**STOCKFISH VICENZA STYLE WITH "POLENTA"**

*Since 2013 the restaurant Gardesana belongs to the venerable  
"Confraternita del bacalà alla vicentina"*

## *Antipasti*

*Battuta di mozzarella di bufala campana su letto di pomodoro e mousse di basilico fresco* € 13

*Gehackte Büffel-Mozzarella auf Tomaten-Bett und Basilikum-Mousse*  
*Choped bufalo mozzarella on a bed of tomatoes and fresh basil mousse*

*Capesante scottate su crema di piselli, mandorle tostate e menta* € 16

*Blanchierte Jakobsmuscheln auf Erbsencreme, Minze und gerösteten Mandeln*  
*Seared scallops on pea cream, mint and toasted almonds*

*Trilogia\* di tartare di pesce* € 18

*(Ricciola al limone del Garda e pepe rosa, Tonno rosso all'arancia e aneto, Gamberi al lime e menta)*

*Fisch- Trilogie\*, roh*

*(Bernsteinmakrele mit Zitronen vom Gardasee und rosa Pfeffer, Thunfisch mit Orangesauce und Dill, Krebse mit Minze und Limettensauce)*

*Trilogy of fish\*, raw*

*(yellowtail with Garda Lake lemon and pink pepper, red tuna with orange sauce and dill, shrimps with mint and lime sauce)*

*Tempura di gamberoni\* con salsa delicata al wasabi* € 16

*Garnelen in Tempura mit leichter Wasabi Sauce*

*Tempura of prawns delicate wasabi sauce*

*Tartare di fassona piemontese ai profumi mediterranei, senape e glassa di aceto balsamico* € 16

*Fassona Tartare (Rind) mit mediterranean Düften, Senf und Balsamico Glasur*

*Fassona (beef) tartare with mediterranean flavour, mustard and glazed balsamic vinegard*

## *Primi piatti*

*Gnocchi di ricotta con pesto di rucola, pomodorini  
in cialda di parmigiano* € 13

*Ricotta-Gnocchi mit Rucola-Pesto, Kirschtomaten auf Parmesan Waffel  
Cottage cheese dumplings with rocket pesto, cherry tomatoes on Parmesan nest*

*Scialatielli con vongole, bottarga di muggine e lime* € 18

*"Scialatielli" mit Venusmuschel, Limette und Meeräscherogen*

*"Scialatielli" with clams, lime and mullet "botargo"*

*Bigoli alla Maria Callas (sarde di lago, uva sultanina e pinoli)* € 16

*Bigoli Maria Callas Art (mit Sardellen, Pinienkernen und Sultaninen)*

*Bigoli Maria Callas Style (with sardines, raisin and pine seeds)*

*Maccheroni al torchio, Speck dell'Alto Adige, zafferano  
e pioggia di cioccolato fondente* € 15

*Handwerkliche Maccheroni mit Speck, Safran und Schokolade*

*Handmade maccheroni with speck, saffron and chocolate*

*Risotto Carnaroli mantecato con burrata, pistacchi di Bronte  
e sfoglie di culatello di Zibello croccante* € 18

*Risotto Carnaroli abgerundet mit Mozzarella-Burrata, Pistazien aus Bronte  
und Blätter aus knusprigen Culatello di Zibello (Schinken)*

*Creamy Carnaroli risotto with burrata cheese,  
pistachios from Bronte and crisp slices of Culatello from Zibello (ham)*

## *Secondi piatti*

*Tomino piemontese ripieno di mele del Trentino e miele d'acacia* € 14  
*in crosta di pasta sfoglia*

*Tomino - Käse in Blatterteigkruste mit Apfelfüllung und Akazienhonig*

*Tomino rolls (soft cheese) filled with apples and honey in puff pastry crust*

*Filetto di Rombo chiodato e pistacchi di Bronte* € 20

*Plattfischfilet mit Pistazienkruste*

*Turbot filet with Pistachos crust*

*Tonno Rosso scottato agli agrumi di Sicilia e sesamo nero* € 20

*Roten-Tunfischstück mit Zitrusfrüchte und schwarzen Sesam*

*Red tuna slice with citrus and black sesam*

*Orata al forno in crosta di sale* € 22

*Dorade in Salzkruste gebacken*

*Sea bream in salt crust*

*Tagliata di pluma di maialino iberico,* € 20

*gelatina di pomodoro datterino, profumo di rosmarino*

*“Tagliata” von iberische Schwein “Pluma”, Tomatengelee, Rosmarin Duft*

*Sliced Iberian piglet plum, cherry tomato jelly, rosemary perfume*

*Filetto di manzo al burro di acciughe del Mar Cantabrico* € 24

*Rinderfilet mit Sardellenbutter des Kantabrischen Meeres*

*Beef fillet with anchovy butter from the Cantabrian Sea*

*Patate al forno* € 4

*Gebackene Kartoffeln*

*Roast potatoes*

*Insalata mista* € 4

*Gemischter Salat*

*Mixed salad*

*Verdure alla griglia* € 4

*Gegrillte Gemüse*

*Grilled vegetables*

## *Proposte dello Chef Matteo Nadalon*

*Tipps des Chef de cuisine... / Chef's suggestions...*

*Insalata liquida di scarola, stracciatella di burrata, scampi crudi, acciughe cantabriche e scaglie di pane Carasau* € 18

*Endiviecreme, Burrata, roh Scampi, Sardellen aus Cantabrico Meer mit "Pane Carasau" Waffeln*

*Endive cream, Burrata cheese, raw prawns, anchoives from Cantabric see and "Pane Casarau" chips*

*Flan di melanzane, fonduta di Monte Veronese, Speck dell'Alto Adige* € 14

*Flan aus Aubergine, Monte Veronese Käse-Fondue und Südtiroler Speck*

*Eggplant flan, fondue of Monte Veronese cheese and Speck of South Tyrol*

*Spaghettone artigianale mantecato al nero, ragù di seppia e zafferano* € 16

*Spaghettone in Tinte von Tintenfischen, Tintenfisch-Ragout und Safran*

*Homemade Spaghettone in sepia ink, sepia ragout and saffron*

*Risotto alla barbabietola con crema di Bleu di Saint Agur* € 16

*Rote-Bete-Risotto mit Creme aus Bleu von St. Agur*

*Beetroot risotto with cream of "Bleu of Saint Agur"*

*Filetto di dentice con melanzane in crosta di pasta fillo* € 18

*Zahnbrassefilet mit Auberginen in Filoteigkruste*

*Fillet of snapper with aubergines in pasta crustacea*

*Costolette d'agnello scottadito con salsa di lamponi* € 18

*Lammkoteletts mit Himbeersauce*

*Lamb chops with raspberry sauce*

*Mousse di nocciola con sorbetto al cioccolato* € 8

*Haselnussmousse mit Schokoladensorbet*

*Hazelnut mousse with chocolate sorbet*

## Desserts

*Sorbetto artigianale al limone del Garda* € 6

*Zitronen vom Gardasee Sorbet*

*Lake Garda lemon sorbet*

*Crema catalana al rosmarino con mele caramellate del Trentino* € 7

*Crème Brûlée mit Rosmarin-Aroma und karamellisirten Trentino-Äpfeln*

*Crème Brûlée flavoured with Rosemary and caramelised apples*

*Parfait al croccante di mandorle* € 7

*Parfait mit Knackigen Mandeln*

*Almond crunchy nougat parfait*

*Millefoglie con crema al cioccolato bianco, lamponi e mirtilli* € 8

*Blätterteigkuchen mit weisser Schokocreme, Himbeeren und Heidelbeeren*

*Millefeuille with chocolate cream, raspberries and blueberries*

*Ravioli di ananas, farcia di mousse al cioccolato fondente,  
coulis di fragole fresche* € 8

*Ananas - Ravioli mit dunkeln Schokoladenmousse gefüllt,  
mit coulis von frischen Erdbeeren*

*Pineapple ravioli filled with pure chocolate mousse, with strawberries coulis*



## Vini da dessert e meditazione

DINDARELLO Igt Lt. 0,75

RECIOTO di Soave "Mida", Docg Lt. 0,375

RECIOTO della Valpolicella "Il Disperato" Docg Lt. 0,5

"Cristina" Vendemmia Tardiva Lt. 0,375

PASSITO di Pantelleria "Ben Ryé", Doc

PICOLIT PASSITO, Docg

Maculan

Rocca Sveva

Buglioni

Roeno

Donna Fugata

Jermann

bicchiere    bottiglia

6,00

34,00

26,00

32,00

32,00

37,00

46,00



# CARTA DEI VINI

## SPUMANTI

		<i>bicchiere</i>	<i>bottiglia</i>
<i>Settecento33 Lessini Durello Doc, Extra Dry</i>	<i>Rocca Sveva</i>	4,00	16,00
<i>Valdobbiadene Prosecco Superiore "Nani Rizzi" Docg, Extra Dry</i>	<i>Denis Spagnol</i>		18,00
<i>Valdobbiadene Prosecco Superiore di Cartizze Docg, Brut</i>	<i>Cofesel</i>		24,00
<i>Trento Doc "Clè" Dosage Zero Millesimato 2012, Brut</i>	<i>Armani</i>		36,00
<i>Trento Doc "Ferrari Perlé", Brut</i>	<i>Lunelli</i>		42,00
<i>Mattia Vezzola Rosé, Brut</i>	<i>Costaripa</i>		36,00
<i>Franciacorta Docg, Brut</i>	<i>Bersi Serlini</i>		28,00
<i>Franciacorta Docg, Satèn</i>	<i>Bersi Serlini</i>		32,00
<i>Franciacorta Docg, Rosé</i>	<i>Bersi Serlini</i>		32,00

## CHAMPAGNE

			<i>bottiglia</i>
<i>Bernard Brèmont Gran Cru, Brut</i>			54,00
<i>"R" di Ruinart, Brut</i>			65,00
<i>Ruinart, Blanc de Blanc</i>			90,00
<i>Billecart Salmon Brut Rosé</i>			60,00
<i>Krug Grande Cuvée</i>			220,00

## VINI ROSATI

		<i>bicchiere</i>	<i>bottiglia</i>
<i>Chiaretto di Bardolino 'Corderosa', Doc (Corvina, Rondinella, Merlot)</i>	<i>Le Vigne di San Pietro</i>	4,00	18,00
<i>Chiaretto di Bardolino Spumante, Brut (Corvina, Rondinella, Molinara, Sangiovese)</i>	<i>Valetti</i>		18,00

## VINI BIANCHI

		<i>bicchiere</i>	<i>bottiglia</i>
<i>Custoza, Doc (Garganega, Trebbiano, Cortese, Manzoni Bianco)</i>	<i>Le Vigne di San Pietro</i>	4,00	18,00
<i>Custoza Superiore, Doc (Garganega, Trebbiano, Cortese, Manzoni Bianco)</i>	<i>Le Vigne di San Pietro</i>		24,00

		<i>bicchiere</i>	<i>bottiglia</i>
<i>Lugana, Doc (Turbiana)</i>	<i>Bulgarini</i>	4,00	20,00
<i>Lugana "S.Cristina", Doc (Trebiano di Lugana)</i>	<i>Zenato</i>		24,00
<i>Lugana "Brolettino", Doc (Turbiana)</i>	<i>Cà dei Frati</i>		26,00
<i>Lugana "Riserva Sergio Zenato", Doc (Trebiano di Lugana)</i>	<i>Zenato</i>		32,00
<i>Soave Classico, Doc (Garganega, Trebbiano di Soave)</i>	<i>Rocca Sveva</i>	4,00	16,00
<i>Soave Classico Superiore "Castelcerino", Docg (Garganega)</i>	<i>Rocca Sveva</i>		24,00
<i>Possessioni, "Serego Alghieri", Igt (Sauvignon, Garganega)</i>	<i>Masi</i>		18,00
<i>Chardonnay, Venezia Giulia Igt (Chardonnay)</i>	<i>Jermann</i>		24,00
<i>Pinot Grigio, Friuli Doc (Pinot Grigio)</i>	<i>Albino Armani</i>	5,00	20,00
<i>Pinot Bianco, Alto Adige Doc (Pinot Bianco)</i>	<i>Von Blumen</i>		22,00
<i>Vinnae, Venezia Giulia Igt (Ribolla Gialla, Friulano, Riesling)</i>	<i>Jermann</i>		24,00
<i>Sauvignon, Alto Adige Doc (Sauvignon)</i>	<i>Von Blumen</i>		24,00
<i>Gewurtztraminer, Alto Adige Doc (Gewurtztraminer)</i>	<i>Von Blumen</i>		27,00
<i>Riesling 'Praecipuus', Igt (Riesling Renano)</i>	<i>Roeno</i>		29,00
<i>Vintage Tunina, Venezia Giulia Igt (Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia, Picolit)</i>	<i>Jermann</i>		54,00
<i>W....Dreams....., Venezia Giulia Igt (Chardonnay)</i>	<i>Jermann</i>		54,00
<i>Falanghina del Sannio, Doc (Falanghina)</i>	<i>Feudi San Gregorio</i>		21,00
<i>Greco di Tufo, Docg (Greco)</i>	<i>Feudi San Gregorio</i>		25,00

## VINI ROSSI

<i>Bardolino, Doc (Corvina, Rondinella, Merlot)</i>	<i>Le Vigne di San Pietro</i>	4,00	16,00
<i>Bardolino Superiore, Docg (Corvina, Rondinella, Merlot)</i>	<i>Le Vigne di San Pietro</i>		24,00
<i>Bardolino "La Corte del Pozzo", Doc Biologico (Corvina, Rondinella, Molinara)</i>	<i>Gino Fasoli</i>		16,00
<i>Valpolicella Classico "Il Valpo", Doc (Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina)</i>	<i>Buglioni</i>	5,00	18,00
<i>Valpolicella Classico "Bonacosta", Doc (Corvina, Rondinella, Molinara)</i>	<i>Masi</i>		20,00
<i>Valpolicella "La Corte del Pozzo", Doc Biologico (Corvinone, Corvina, Rondinella)</i>	<i>Gino Fasoli</i>		30,00
<i>Valpolicella Classico Superiore "Egle", Doc (Corvina, Corvinone, Rondinella)</i>	<i>Armani</i>		21,00
<i>Valpolicella Classico Superiore "Toar", Doc (Corvina, Rondinella, Molinara)</i>	<i>Masi</i>		27,00
<i>Valpolicella Classico Superiore Ripasso "Il Bugiardo", Doc (Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina, Oseleta)</i>	<i>Buglioni</i>		29,00

		bicchiere	bottiglia
<i>Valpolicella Classico Superiore "Ripassa", Doc (Corvina, Rondinella, Oseleta)</i>	Zenato		30,00
<i>"Campofiorin", Rosso Veronese Igt (Corvina, Rondinella, Oseleta)</i>	Masi		22,00
<i>"4 Elementi", Rosso Veneto Igt (Cabernet, Merlot)</i>	Masari		28,00
<i>"Masari", Rosso Veneto Igt (Cabernet Franc)</i>	Masari		38,00
<i>"Refolà", Rosso Veronese Igt (Cabernet Sauvignon, Merlot)</i>	Le Vigne di San Pietro		75,00
<i>"Kairos", Rosso Veneto Igp</i>	Zýme		58,00
<i>(Garganega, Trebbiano toscano, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Corvina, Corvinone, Rondinella, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syraz, Teroldego, Croatina, Oseleta, Sangiovese, Marzemino)</i>			
<i>"Harlequin", Rosso Veneto Igp</i>	Zýme		260,00
<i>(Garganega, Trebbiano toscano, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Corvina, Corvinone, Rondinella, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syraz, Teroldego, Croatina, Oseleta, Sangiovese, Marzemino)</i>			
<i>Amarone della Valpolicella, Docg (Corvina, Corvinone, Rondinella)</i>	Valetti	8,00	42,00
<i>Amarone della Valpolicella 'Costasera', Docg (Corvina, Rondinella, Molinara)</i>	Masi		54,00
<i>Amarone della Valpolicella Classico, Docg (Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta)</i>	Tommasi		56,00
<i>Amarone della Valpolicella Classico 1980, Docg (Corvina, Rondinella, Oseleta)</i>	Zenato		180,00
<i>Amarone della Valpolicella Classico 1983, Docg (Corvina, Rondinella, Oseleta)</i>	Zenato		220,00
<i>Amarone della Valpolicella Classico 1988, Docg (Corvina, Rondinella, Oseleta)</i>	Bertani		300,00
<i>Amarone della Valpolicella 1994, Docg (Corvina, Rondinella, Oseleta, Croatina)</i>	Dal Forno		480,00
<i>"Foja Tonda", Valdadige Terradeiforti Doc (Casetta)</i>	Albino Armani		22,00
<i>"Enantio", Terradeiforti Doc (Enantio/Lambrusco a foglia frastagliata)</i>	Roeno		24,00
<i>"Enantio Riserva", Terredeiforti Doc (Enantio, vitigno autoctono centenario a piede franco, pre-filossera)</i>	Roeno		60,00
<i>514 Pinot Nero, Alto Adige Doc (Pinot Nero - Blauburgunder)</i>	Von Blumen		24,00
<i>"Aquila del Vulture", Aglianico del Vulture Doc (Aglianico)</i>	Lagala		27,00
<i>Barbaresco 1999, Docg (Nebbiolo)</i>	Gaja		180,00
<i>"5 Stelle", Sfursat di Valtellina 2002, Docg (Chiavennasca)</i>	Nino Negri		54,00
<i>"Pieve delle Vigne", Brunello di Montalcino, Docg (Sangiovese grosso)</i>	Antinori		68,00
<i>"Tignanello", Toscana Igt (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)</i>	Antinori		98,00
<i>"Sassicaia", Bolgheri Doc (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Sangiovese)</i>	Tenuta San Guido		180,00
<i>"Massaròn Riserva", Aglianico del Vulture Doc (Aglianico)</i>	Lagala		45,00
<i>"Litra", Rosso Sicilia Igt (Cabernet Sauvignon)</i>	Abbazia Santa Anastasia		48,00
<i>"Duca Enrico", Rosso Sicilia Igt (Nero D'Avola)</i>	Duca di Salaparuta		54,00

DISTILLATI		<i>bicchiere</i>
GRAPPA BIANCA DI BARDOLINO	<i>Franceschini</i>	6,00
GRAPPA DI MOSCATO	<i>Franceschini</i>	6,00
GRAPPA DI CABERNET	<i>Franceschini</i>	6,00
GRAPPA STRAVECCHIA <i>di recioto di Amarone</i>	<i>Franceschini</i>	8,00
BRIC DEL GAIAN ( <i>Moscato</i> )	<i>Berta</i>	10,00
ROCCANIVO ( <i>Barbera</i> )	<i>Berta</i>	10,00
TRE SOLI TRE ( <i>Nebbiolo da Barolo</i> )	<i>Berta</i>	10,00
SELEZIONE DEL FONDATORE "Paolo Berta"	<i>Berta</i>	15,00
WHISKY		
<i>Smith's Glenlivet Highland Single Malt Scotch</i>		10,00
<i>Caol Ila Islay Single Malt Scotch</i>		10,00
<i>Benromach Lowland Single Malt Scotch</i>		10,00
<i>Akashi Japanese Blended Whiskey</i>		8,00
COGNAC, ARMAGNAC, CALVADOS, BRANDY		
<i>Cognac Xo Grand fine Champagne</i>		12,00
<i>Cognac au poire François Peyrot</i>		10,00
<i>Bas Armagnac Samalens V.S.O.P.</i>		15,00
<i>Calvados V.S.O.P. Chateaux du Breuil</i>		10,00
<i>Brandy Gran Duque D'Alba XO Solera Gran Riserva</i>		18,00
RUM		
<i>Ron Diplomatico Riserva</i>		10,00
<i>Ron Zacapa 23 anni Etiqueta Negra</i>		15,00
<i>Ron Zacapa XO</i>		20,00
SHERRY		
<i>"Murillo" Pedro Ximénez Lustau</i>		10,00
PORTO		
<i>Porto Cruz Special Reserve Ruby</i>		8,00
AMARI E LIQUORI NAZIONALI		
<i>Acqua Minerale Fonte Tavina "Elegantia" Lt. 0,75</i>		3,00
<i>Caffè espresso Pellini Top 100% Arabica</i>		2,00