

24

Ristorante ^{il} **Café**
sul Lago **Italia**



Café Italia

BARDOLINO
LAGO DI GARDA - VENETO - ITALIA



Coperto € 3

Pane* e grissini artigianali

Olio Extra Vergine di Oliva Garda DOP - Aceto di Vino Amarone invecchiato in legno

Cover charge per person - Place setting € 3

Bread* and handmade breadsticks

Extra Virgin Olive Oil Garda DOP - Amarone Vinegar wood barrel-aged

Bedienung pro Person - Gedeck € 3

Brot* und handgemachte Grissini

Natives Olivenöl extra Garda DOP - Im Holzfass gereifter Amarone-Essig

Prodotti congelati o surgelati

I piatti contrassegnati con asterisco sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

Abbattimento di temperatura

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Allergeni

Il Cliente è pregato di comunicare al personale di sala

la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate.

Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11.

Pesce e prodotti a base di pesce, molluschi e prodotti a base di molluschi, crostacei e prodotti a base di crostacei, cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, lupini e prodotti a base di lupini, arachidi e prodotti a base di arachidi, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

Frozen or deep-frozen products

Dishes marked with an asterisk are made with raw material originally frozen or deep-frozen.

Blast chilling

Some fresh products of animal origin, as well as fish products served raw,

are blast chilled to guarantee quality and safety as stated in the HACCP plan pursuant to Reg. CE 852/04 and Reg. CE 853/04.

Allergens

Customers are kindly asked to inform the restaurant staff before ordering in case allergenic substances must be avoided.

During food processing, cross-contamination risk cannot be ruled out.

Therefore our dishes may contain the following allergenic ingredients pursuant to Reg. UE 1169/11.

Fish and fish products, shellfish and shellfish products, cereal containing gluten, eggs and egg products, soy and soy products, milk and dairy products, sulphur dioxide and sulphites, nuts, celery and celery products, lupin beans and lupin bean products, peanuts and peanut products, mustard and mustard products, sesame seeds and sesame seed products.

Gefrorene oder tiefgefrorene Produkte

Die mit einem Sternchen gekennzeichneten Gerichte werden mit gefrorenen oder tiefgefrorenen Rohstoffen zubereitet.

Temperaturabsenkung

Einige frische Produkte tierischen Ursprungs sowie Fischereiprodukte, die roh verzehrt werden, werden zur Gewährleistung von Qualität und Sicherheit einer schnellen Schockabkühlung unterzogen, wie es im HACCP-Plan gemäß EG-Verordnung 852/04 und EG-Verordnung 853/04 angegeben steht.

Allergene

Der Kunde wird gebeten, das Bedienpersonal vor der Bestellung

über die Notwendigkeit des Verzehrs von Speisen ohne bestimmte allergene Stoffe zu informieren.

Bei der Zubereitung in der Küche ist eine Kreuzkontamination nicht auszuschließen.

Unsere Gerichte können daher die folgenden allergenen Stoffe gemäß EU-Verordnung 1169/11 enthalten.

Fisch und Fischerzeugnisse, Weichtiere und Weichtierzeugnisse, Krebstiere und Krebstierzeugnisse, glutenhaltiges Getreide, Eier und Eierzeugnisse, Soja und Sojaerzeugnisse, Milch und Milcherzeugnisse, Schwefeldioxid und Sulfite, Schalenfrüchte, Sellerie und Sellerieerzeugnisse, Lupinen und Lupinenerzeugnisse, Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, Senf und Senferzeugnisse, Sesam und Sesamerzeugnisse.

Prima di Tutto

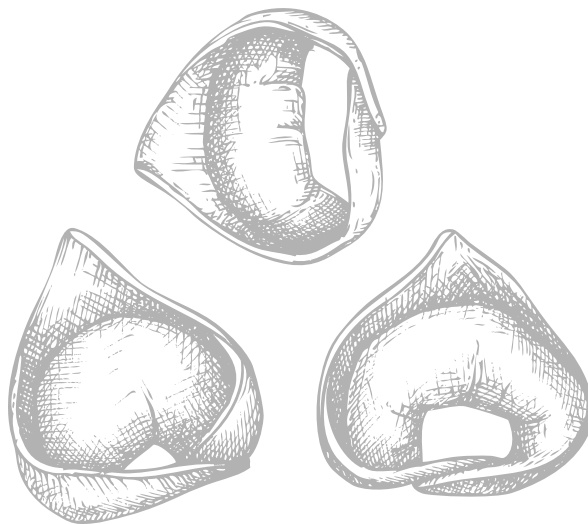
First of all | Zu allererst

Antipasto della Casa € 12

3 Tortelli di pasta fresca fritti con ripieno di formaggi morbidi
Fonduta di Grana Padano 28 mesi con crema di tartufo nero

*3 Deep-fried Tortelli made from fresh pasta dough filled with soft cheese
Fondue of Grana Padano cheese aged 28 months and black truffle cream*

3 Frittierte Tortelli aus frischem Nudelteig gefüllt mit Weichkäse
Geschmolzener Grana Padano-Käse 28 Monate gereift mit schwarzer Trüffelcreme



Pasta Fresca

Artisan Pasta | Handwerklich erzeugte Nudeln

Tortelloni alla Parmigiana € 18

Tortelloni con ripieno di melanzane pomodorini e mozzarella.
Crema di pomodorini datterino | Fiocchi di burrata | Ricotta salata | Pinoli tostati
Tortelloni stuffed with eggplants cherry tomatoes and Mozzarella.
Datterino tomatoes cream | Burrata cheese flakes | Salted Ricotta cheese | Toasted pine nuts
Tortelloni mit Füllung aus Auberginen | Cherrytomaten und Mozzarella.
Datteltomatencreme | Burrata-Käse-Flocken | Gesalzener Ricotta-Käse | Geröstete Pinienkernen

Pappardelle Verdi al Tartufo € 20

Fonduta e Cialda di Grana Padano 28 Mesi | Tartufo nero
Fondue and waffle of Grana Padano cheese aged 28 months | Black truffle
Grana Padano-Käse 28 Monate gereift, geschmolzen und als Waffel | Schwarzer Trüffel

Bigoli alla Caruso € 16

Crema di peperoni gialli arrostiti | Bastoncini di zucchine fritte | Scaglie di Pecorino | Peperone crusco
Roasted yellow peppers cream | Fried courgettes sticks | Flakes of Pecorino cheese | Crispy pepper
Crema aus gerösteter gelber Paprika | Gebratene Zucchini-Sticks | Gehobelter Pecorino-Käse | Knusprige Paprika

Tagliolini al Bardolino € 17

Riduzione di vino Bardolino Classico | Finferli | Crema di porcini | Scaglie di formaggio Ubriaco | Timo fresco
Bardolino Classico wine reduction | Chanterelle mushrooms | Porcini mushrooms cream | Ubriaco cheese flakes | Fresh thyme
Bardolino Classico Weinreduktion | Pfifferlinge | Steinpilzcreme | Gehobelter Ubriaco-Käse | Frischer Thymian

Fettuccine alla Caprese € 13

Burrata | Crema di pomodori datterino e ciliegino gialli saltati | Olio al basilico | Grattugiata di Grana Padano 28 Mesi
Burrata cheese | Sautéed datterini and yellow cherry tomatoes cream | Basil flavoured oil | Grated Grana Padano cheese aged 28 months
Burrata-Käse | In der Pfanne geschwenkte Dattel- und Kirschtomaten-Creme | Basilikumöl | Geriebener Grana Padano-Käse 28 Monate gelagert

Pasta Fresca

Artisan Pasta | Handwerklich erzeugte Nudeln

Spaghettoni Cacio & Pepe con Gamberi € 22

Cacio | Pepe | Crudo di gamberi* | Lime | Mentuccia
Cacio cheese | Pepper | Raw Shrimp | Lime | Pennyroyal*
Cacio-Käse | Pfeffer | Rohe Garnelen* | Limette | Poleiminze

Reginette con Capesante e Porcini € 19

Ragù di capesante* | Funghi porcini | Pancetta croccante | Trito di anacardi
Scallop ragout sauce | Porcini mushrooms | Crunchy bacon | Chopped cashew nuts*
Jakobsmuscheln-Ragout* | Steinpilze | Knuspriger Bauchspeck | Gehackte Cashewnüsse

Spaghetti alla Carbonara di Mare € 20

Crema carbonara | Gamberoni* | Cialda di Grana Padano 28 Mesi | Pepe di Sarawak
Carbonara sauce | Prawns | Waffle of Grana Padano cheese aged 28 months | Sarawak pepper*
Carbonara-Creme | Riesengarnelen* | Waffel aus Grana Padano-Käse 28 Monate gereift | Sarawak-Pfeffer

Linguine allo Scoglio € 21

Crema di pomodorini datterino | Calamari* | Seppioline* | Cozze | Vongole | Gamberoni*
Datterini tomatoes sauce | Squids | Baby cuttlefish* | Mussels | Clams | Prawns**
Creme aus Datteltomaten | Tintenfische* | Kleine Sepia* | Miesmuscheln | Venusmuscheln | Riesengarnelen*

Maccheroni al Tastasal € 16

Macinato di maiale speziato | Porro | Ricotta affumicata | Rosmarino essiccato
Spicy minced pork | Leek | Smoked ricotta cheese | Dried rosemary
Würziges gehacktes Schweinefleisch | Porree | Geräucherter Ricotta-Käse | Getrockneter Rosmarin

Pesce di Mare

Sea fish | Meeresfisch

Cozze al Sugo € 18

Cozze al vino bianco di Lugana o Cozze con crema di pomodori datterino | Crostini di pane aromatizzati
Mussels flavoured with Lugana wine or mussels with datterini tomatoes sauce | Croutons flavoured
Miesmuscheln in Lugana-Weißweinsauce oder Miesmuscheln in Datteltomaten-Soße | Brotcroustons aromatisiert

Polpo Grigliato € 19

Polpo*grigliato | Tortino di patate aromatizzato al timo | Maionese di polpo
Grilled octopus | Little potato pie with thyme | Octopus mayonnaise*
Gegrillter Oktopus* | Kleines Kartoffeltörtchen mit Thymian | Oktopus-Mayonnaise

Salmone al Forno € 21

Trancio di salmone al forno | Spinaci saltati | Salsa yogurt
Oven-baked salmon slice | Sautéed spinach | Yogurt sauce
Im Ofen gebackene Lachsschnitte | In der Pfanne geschwenkter Spinat | Joghurt-Soße

Gamberi in Tempura € 20

Gamberi* fritti e croccanti | Salse delicate
Crispy fried prawns | Delicate sauces*
Frittierte und knusprige Garnelen* | Delikate Soßen

Filetti di Trota € 18

Filetti di trota salmonata impanati e fritti | Dressing al lime | Millefoglie di patata al rosmarino
Breaded and fried salmon trout fillets | Lime dressing | Mille-feuille pastry of potato and rosemary
Panierte und frittierte Lachsforellenfilets | Limetten-Dressing | Blätterteigkuchen aus Kartoffel und Rosmarin

Fritto Misto* € 23

Calamaro | Seppioline | Code di gambero | Alborelle | Zucchine e carote in pastella | Salsa tartara
Squid | Baby cuttlefishes | Shrimp tails | Bleaks | Battered courgettes and carrots | Tartar sauce
Tintenfisch | Kleine Sepia | Garnelenschwänze | Ukeleien | Zucchini und Karotten im Teig | Remouladen-Soße

Pesce di Lago

Lake fish | Seefisch

I Ricordi del Lago € 21

Sarde in saor su crostino di pane artigianale | Luccio alla gardesana con polenta gialla
Polpettine di lavarello* fritte | Piccolo fritto di alborelle* | Salsa tartara

*Saor sardines on artisan croutons | Garda style pike with yellow polenta
White fish* fried balls | Small fried bleaks* | Tartar sauce*

Marinierte Sardinen auf Croutons aus Bäckerbrot | Hecht nach Gardaseeart mit gelber Polenta
Frittierte Felchenklößchen* | Kleine Ukeleien-Frittüre* | Remouladen-Soße

I Contorni di Stagione

Seasonal side dishes | Beilagen der Saison

Patatine fritte* | Salse a parte € 7

Maionese | Salsa curry | Salsa BBQ | Salsa Burger
French fries | Mayonnaise | Curry sauce | BBQ sauce | Burger sauce*
Pommes Frites* | Mayonnaise | Curry-Soße | Barbecue-Soße | Burger-Soße

Verdure al forno | Carote | Patate | Spinaci € 7

Baked vegetables | Carrots | Potatoes | Spinach
Gebackenes Gemüse | Karotten | Kartoffeln | Spinat

Insalatina mista | Insalata verde | Pomodori | Carote € 6

Mixed salad | Green salad | Tomatoes | Carrots
Gemischter zarter Salat | Grüner Salat | Tomaten | Karotten

La Nostra Carne

Meat | Fleisch

Brasato di Manzo € 22

Cappello del prete brasato al vino Bardolino | Carote al forno | Polenta gialla
Beef chuck braised in Bardolino wine | Baked carrots | Yellow polenta
In Bardolino-Wein geschmorter Rinderdeckel | Gebackene Möhren | Gelbe Polenta

Polpette Rustiche € 18

Polpette di manzo e maiale | Sugo di pomodori datterino e piselli freschi | Crostini di pane artigianale | Purè di patate
Beef and pork meatballs | Datterino tomato and snow pea sauce | Home-made bread croutons | Mashed potatoes
Fleischbällchen aus Rind- und Schweinefleisch | Datteltomaten-Erbensoße | Handwerklich erzeugte Brotcroustons | Kartoffelpüree

Galletto Ruspante € 22

Galletto* intero al forno | Patate arrosto al rosmarino | Salse a parte
Whole roast chicken | Roast potatoes with rosemary | Separate sauces*
Ganzes Brathähnchen* | Bratkartoffeln mit Rosmarin | Soßen separat

Tris di Tartare 300 gr. € 30

Tartare di manzo su crostino di pane artigianale | Fior di capperi
Tartare di manzo con tartufo nero | Monte Veronese d'Alleva 24 mesi
Tartare di manzo con senape di Dijon e lime
Steak tartare on artisan croutons | Capers
Steak tartare with black truffle | Monte Veronese d'Alleva cheese aged 24 months
Steak tartare with Dijon mustard and lime
Tartar auf Croutons aus Bäckerbrot | Kapernaulese
Tartar mit schwarzem Trüffel | Monte Veronese d'Alleva-Käse 24 Monate gereift
Tartar mit Dijon-Senf und Limette

Filetto di Bosco € 34

Filetto di manzo alla griglia | Salsa ai funghi porcini | Finferli | Tortino di patate al timo
Grilled beef fillet | Porcini mushrooms sauce | Chanterelles | Potato tartlet with thyme
Rinderfilet vom Grill | Steinpilze-Soße | Pfifferlinge | Kartoffeltörtchen mit Thymian

Hamburger Gourmet - 200 gr.

Big Burger € 22

Valeriana | Manzo Garonnese | Formaggio Lo Stanga | Pomodoro | Cipolla rossa di Tropea | Uovo | Bacon | Anelli di cipolla*
*Lamb's lettuce | Garonnese beef | Lo Stanga cheese | Tomato | Red onion from Tropea | Egg | Bacon | Onion rings**
Feldsalat | Garonnese-Rind | Lo Stanga-Käse | Tomate | Rote Zwiebel aus Tropea | Ei | Bacon | Zwiebelringe*

Black Gold Burger € 22

Spinacini freschi | Manzo Garonnese | Salsa al tartufo | Formaggio Morlacco | Funghi trifolati | Tartufo nero
Fresh Spinach | Garonnese beef | Truffle sauce | Morlacco cheese | Sautéed mushrooms | Black truffle
Frischer Spinat | Garonnese-Rind | Trüffel-Soße | Morlacco-Käse | Sautierte Pilze | Schwarzer Trüffel

Beauty Burger € 23

Valeriana | Manzo Garonnese | Formaggio Morlacco | Patata schiacciata al timo | Mortadella Veroni 1925 | Crema e granella di pistacchi
Lamb's lettuce | Garonnese beef | Morlacco cheese | Mashed potato with thyme | Mortadella Veroni 1925 | Pistachios cream and chopped pistachios
Feldsalat | Garonnese-Rind | Morlacco- Käse | Kartoffelbrei mit Thymian | Mortadella Veroni 1925 | Pistaziencreme und gehackte Pistazien

Best Burger € 21

Valeriana | Petti di pollo fritto impanati con fiocchi di mais | Formaggio Cheddar | Bacon | Pomodoro | Composta di cipolle
Lamb's lettuce | Fried and breaded chicken breast with corn flakes | Cheddar cheese | Bacon | Tomato | Onion compote
Feldsalat | Frittierte Hühnerbrust in Maisflocken-Panade | Cheddar-Käse | Bacon | Tomate | Zwiebelkompott

Blue Burger € 24

Radicchio rosso di Treviso | Crema di zucca | Manzo Garonnese | Blu 61, formaggio trevigiano erborinato affinato in vino passito e mirtillo
Visciole (amarene selvatiche) | Pancetta di Zibello | Granella di nocciole
Treviso red radicchio | Pumpkin cream | Garonnese beef | Blu '61 Treviso blue cheese matured in sultan wine and cranberry
Visciole (wild amarena cherries) | Zibello bacon | Chopped hazelnuts
Roter Radicchio aus Treviso | Kürbiscreme | Garonnese-Rind | Blu '61 in Rosinenwein und Preiselbeere gereifter Blauschimmelkäse aus Treviso
Sauerkirschen (wilde Amarenakirschen) | Bauchspeck aus Zibello | Gehackte Haselnüsse

Hamburger | Pane artigianale | Patate fritte con buccia* | Maionese | Salsa curry | Salsa BBQ | Salsa Burger
Hamburger | Artisan bread | Skin on fries | Mayonnaise | Curry sauce | BBQ sauce | Burger sauce*
Hamburger | Bäckerbrot | Pommes Frites mit Schale* | Mayonnaise | Curry-Soße | Barbecue-Soße | Burger-Soße

I Taglieri migliori d'Italia

The best cutting boards of Italy | Die besten Wurst- und Käseplatten Italiens

Tagliere Piccolo € 30

Consigliato per 1/2 Persone | *Recommended for 1/2 people* | Empfiehlt sich für 1/2 Personen

Prosciutto Crudo Sant'Ilario Riserva | Mortadella Veroni 1925 | Salame di Felino
Morlacco | Toma Monte Corna | Ubriaco affinato all'Amarone
Focaccia* | Giardiniera in agrodolce | Mostarda di frutta

*Prosciutto Sant'Ilario Riserva | Mortadella Veroni 1925 | Salame di Felino
Morlacco cheese | Aromatic Toma Monte Corna cheese | Ubriaco cheese refined in Amarone della Valpolicella
Focaccia bread* | Sweet and sour mixed pickles | Fruit mostarda*

Roher Schinken Sant'Ilario Riserva | Mortadella Veroni 1925 | Salame di Felino
Morlacco-Käse | Toma Monte Corna-Käse | Ubriaco-Käse in Amarone verfeinert
Fladenbrot* | Süßsaures Einweckgemüse | Senffrüchte

Tagliere Medio € 38

Consigliato per 2/3 Persone | *Recommended for 2/3 people* | Empfiehlt sich für 2/3 Personen

Prosciutto Crudo Sant'Ilario Riserva | Mortadella Veroni 1925 | Pancetta di Zibello | Salame di Felino
Morlacco | Toma Monte Corna | Ubriaco affinato all'Amarone | Crema del Peccato al Gorgonzola
Focaccia artigianale* | Composta di cipolle | Giardiniera in agrodolce | Mostarda di frutta

*Prosciutto Sant'Ilario Riserva | Mortadella Veroni 1925 | Pancetta di Zibello | Salame di Felino
Morlacco cheese | Toma Monte Corna cheese | Ubriaco cheese refined in Amarone | Crema del Peccato blue cheese
Focaccia bread* | Onion compote | Sweet and sour mixed pickles | Fruit mostarda*

Roher Schinken Sant'Ilario Riserva | Mortadella Veroni 1925 | Pancetta di Zibello | Salame di Felino
Morlacco-Käse | Toma Monte Corna-Käse | Ubriaco-Käse in Amarone verfeinert | Crema del Peccato-Blauschimmelkäse
Fladenbrot* | Zwiebelkompott | Süßsaures Einweckgemüse | Senffrüchte

Tagliere Grande € 44

Consigliato per 3/4 Persone | *Recommended for 3/4 people* | Empfiehlt sich für 3/4 Personen

Prosciutto Crudo Sant'Ilario Riserva | Mortadella Veroni 1925 | Pancetta di Zibello | Salame di Felino | Sopressa Veneta senza aglio
Morlacco | Toma Monte Corna | Vezzena di Malga 36 Mesi | Ubriaco Affinato all'Amarone | Crema del Peccato al Gorgonzola
Focaccia artigianale* | Composta di cipolle | Giardiniera in agrodolce | Mostarda di frutta | Olive Leccino

*Prosciutto Sant'Ilario Riserva | Mortadella Veroni 1925 | Pancetta di Zibello | Salame di Felino | Sopressa Veneta without garlic
Morlacco cheese | Toma Monte Corna cheese | Vezzena cheese 36 months | Ubriaco cheese refined in Amarone | Crema del Peccato blue cheese
Artisan focaccia bread* | Onion compote | Sweet and sour mixed pickles | Fruit mostarda | Leccino olives*

Roher Schinken Sant'Ilario Riserva | Mortadella Veroni 1925 | Pancetta di Zibello | Salame di Felino | Sopressa Veneta ohne Knoblauch
Morlacco-Käse | Toma Monte Corna-Käse | Vezzena-Käse 36 Monate gereift | Ubriaco-Käse in Amarone verfeinert | Crema del Peccato-Blauschimmelkäse
Bäcker Fladenbrot* | Zwiebelkompott | Süßsaures Einweckgemüse | Senffrüchte | Leccino-Oliven

I Crostoni e le Focacce artigianali

Artisan bread - Artisan focaccia bread | Bäckerbrot - Bäcker-Fladenbrot

Crostone Classico € 14

Pomodoro | Mozzarella con latte di bufala BIO | Pesto genovese al basilico di Prà
Tomato | Mozzarella with organic buffalo milk | Genovese basil pesto from Prà
Tomate | Mozzarella mit BIO-Büffelmilch | Genueser Basilikum-Pesto aus Prà

Crostone Mediterraneo € 15

Pomodoro | Mozzarella con latte di bufala BIO | Filetti di tonno | Cipolla rossa di Tropea | Capperi di Pantelleria
Tomato | Mozzarella with organic buffalo milk | Tuna fillets | Red onion from Tropea | Capers from Pantelleria
Tomate | Mozzarella mit BIO-Büffelmilch | Thunfischfilets | Rote Zwiebel aus Tropea | Kapern aus Pantelleria

Crostone Piccante € 15

Mozzarella con latte di bufala BIO | Crema piccante | Cipolla rossa di Tropea | Olive Taggiasca | Salamino piccante
Mozzarella with organic buffalo milk | Spicy cream | Red onion from Tropea | Taggiasca olives | Pepperoni
Mozzarella mit BIO-Büffelmilch | Scharfe Creme | Rote Zwiebel aus Tropea | Taggiasca-Oliven | Scharfe Salami

Focaccia Delicata € 15

Stracchino Fresco | Prosciutto Crudo Sant'Ilario Riserva | Valeriana
Fresh Stracchino cheese | Prosciutto Sant'Ilario Riserva | Lamb's lettuce
Frischer Stracchino-Käse | Roher Schinken Sant'Ilario Riserva | Feldsalat

Focaccia Gustosa € 14

Pancetta di Zibello | Fonduta di formaggio Grana Padano 28 mesi | Patata schiacciata al timo | Finferli
Pancetta from Zibello | Fondue of Grana Padano cheese aged 28 months | Mashed potato with thyme | Chanterelle mushrooms
Pancetta aus Zibello | Grana Padano-Käse 28 Monate gereift geschmolzen | Kartoffelpüree mit Thymian | Pfifferlinge

Focaccia Saporita € 16

Formaggio Morlacco presidio Slow Food Veneto | Mortadella Veroni 1925 | Carciofini sott'olio | Crema e granella di pistacchi
Morlacco Cheese from Veneto | Mortadella Veroni 1925 | Artichokes in oil | Pistachios cream and chopped pistachios
Morlacco-Käse aus Venetien | Mortadella Veroni 1925 | Artischocken in Öl | Pistaziencreme und gehackte Pistazien

Focaccia cm. 20 x 15 circa | Crostone cm. 32 x 14 circa

Club Sandwiches & Patatine

Club Sandwiches & Chips

Sea-Club € 20

Philadelphia alle erbette | Valeriana | Salmone affumicato | Guacamole* | Uovo sodo | Erba cipollina
Philadelphia cheese with herbs | Lamb's lettuce | Smoked salmon | Guacamole | Hard-boiled egg | Chives*
Philadelphia-Käse mit Kräutern | Feldsalat | Geräucherter Lachs | Guacamole* | Hartgekochtes Ei | Schnittlauch

Club-House € 20

Maionese | Lattuga | Pomodoro | Pollo* | Bacon | Uovo sodo
Mayonnaise | Lettuce | Tomato | Chicken | Bacon | Hard-boiled egg*
Mayonnaise | Kopfsalat | Tomate | Hühnchen* | Bacon | Hartgekochtes Ei

Vegy-Club € 22

Lattuga | Pomodoro | Mozzarella | Uovo sodo | Grana Padano | Pesto genovese al basilico di Prà | Lamelle di funghi porcini crudi
Lettuce | Tomato | Mozzarella | Hard-boiled egg | Grana Padano cheese | Genovese basil pesto from Prà | Slices of raw porcini mushrooms
Kopfsalat | Tomate | Mozzarella | Hartgekochtes Ei | Grana Padano-Käse | Genueser Basilikum-Pesto aus Prà | Rohe Steinpilze in dünnen Scheiben

Club-Med € 18

Salsa tonnata | Lattuga | Pomodoro | Tonno | Uovo sodo | Capperi
Tuna sauce | Lettuce | Tomato | Tuna | Hard-boiled egg | Capers
Thunfischmayonnaise | Kopfsalat | Tomate | Thunfisch | Hartgekochtes Ei | Kapern

Club Sandwich | Patate fritte con buccia* | Maionese | Salsa curry | Salsa BBQ | Salsa Burger
Club Sandwich | *Skin on fries** | Mayonnaise | Curry sauce | BBQ sauce | Burger sauce
Club Sandwich | Pommes Frites mit Schale* | Mayonnaise | Curry-Soße | Barbecue-Soße | Burger-Soße

Le Insalate

The salads | Die Salate

Caprese di Bufala € 13

Pomodori: San Marzano, Ramato e Datterino | Mozzarella con latte di bufala BIO | Olio al basilico
San Marzano tomatoes, Vine tomatoes and Datterino tomatoes | Mozzarella with organic buffalo milk | Basil oil
San Marzano-Tomate, Strauchtomate, Datteltomate | Mozzarella mit BIO-Büffelmilch | Basilikumöl

Crudo Melone & Burrata € 18

Prosciutto crudo S. Ilario Riserva | Melone | Burrata | Vellutata di fichi Le Tamerici a parte
Raw ham S. Ilario Riserva | Melon | Burrata cheese | Fig sauce Le Tamerici on the side
Roher Schinken S. Ilario Riserva | Melone | Burrata-Käse | Feigen-Soße Le Tamerici separat

Insalata Italiana € 16

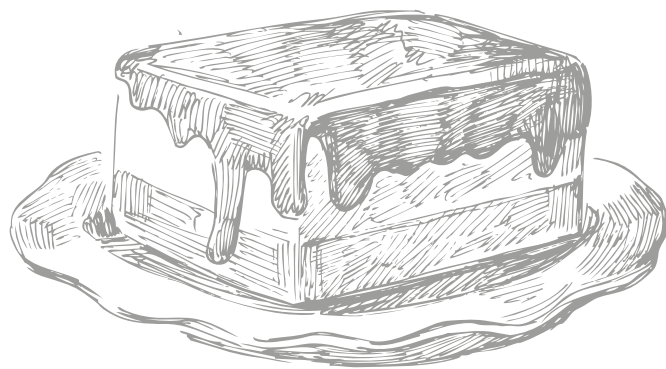
Insalata verde | Pomodori | Cetrioli | Carote | Mais | Olive Taggiasca | Mozzarella con latte di bufala BIO | Lamelle di funghi porcini crudi | Noci
Green salad | Tomatoes | Cucumbers | Carrots | Maize | Taggiasca olives | Mozzarella with organic buffalo milk | Slices of raw porcini mushrooms | Walnuts
Grüner Salat | Tomaten | Gurken | Karotten | Mais | Taggiasca-Oliven | Mozzarella mit BIO-Büffelmilch | Rohe Steinpilze in dünnen Scheiben | Walnüsse

Salade Niçoise - Insalata Nizzarda € 17

Insalata verde | Patate | Pomodori | Cipolla | Cetrioli | Tegoline* | Acciughe | Tonno | Olive | Uovo sodo
Green salad | Potatoes | Tomatoes | Onion | Cucumbers | Green beans | Anchovies | Tuna | Olives | Hard boiled egg*
Grüner Salat | Kartoffeln | Tomaten | Zwiebel | Gurken | Brechbohnen* | Sardellen | Thunfisch | Oliven | Hartgekochtes Ei

Caesar Salad € 18

Insalata verde | Pollo* | Pomodori datterino | Grana Padano 28 mesi | Crostini di pane | Salsa Caesar
Green salad | Chicken | Datterini tomatoes | Grana Padano cheese aged 28 months | Croutons | Caesar sauce*
Grüner Salat | Hühnchen* | Datteltomaten | Grana Padano-Käse 28 Monate gereift | Brotcroustons | Caesar-Soße



Dolci fatti in Casa

Homemade desserts | Hausgemachte Desserts

Brownies & Gelato € 12

Brownies caldo al cioccolato | Gelato artigianale alla vaniglia | Salsa al caramello
Warm chocolate brownies | *Homemade vanilla ice cream* | *Caramel sauce*
Warme Schokoladen-Brownies | Hausgemachtes Vanilleeis | Karamell-Soße

CheeseLake € 8

Cheesecake in vetro | Composta di limoni del Garda | Fragole
Cheesecake in glass | *Garda lemon compote* | *Strawberry*
Cheesecake im Glas | Garda-Zitronen-Kompott | Erdbeeren

Dolci del Lago € 11

San Vigilini | Fogassin | Salame al Cioccolato | Sfogliatina | Sbrisolona | Crema pasticcera alla vaniglia | Nocciolata
San Vigilini cookies | *Fogassa sweet grilled focaccia* | *Chocolate salami* | *Puff pastry* | *Sbrisolona* | *Vanilla cream* | *Cocoa and hazelnuts cream*
San Vigilini-Kekse | Fogassa süße Focaccia vom Grill | Schokoladensalami | Blätterteiggebäck | Sbrisolona | Vanillecreme | Kakao- und Haselnusscreme

Millefoglie € 9

Millefoglie con crema allo yogurt e mascarpone | Pesche sciroppate | Granella di amaretti | Lamelle di mandorle | Gocce di cioccolato
Mille-feuille pastry with yogurt and mascarpone cheese cream | *Peaches in syrup* | *Chopped Amaretti biscuits* | *Almond flakes* | *Chocolate chips*
Blätterteigkuchen mit Creme aus Joghurt und Mascarpone-Käse | Eingemachte Pfirsiche | Amaretti-Brösel | Mandelblättchen | Schokostückchen

Tris di Panna Cotta € 11

Frutti di bosco | Ananas fresco e fiocchi di cocco | Mela cotogna e cioccolato in scaglie
Forest berries | *Fresh pineapple and coconut flakes* | *Quince and chocolate flakes*
Waldbeeren | Frische Ananas und Kokosflocken | Quitte und Schokoladensplitter

Tiramisù € 8

Tiramisù al Caffè Vergnano | Tartufini al tiramisù
Tiramisù with Vergnano Caffè | *Tiramisù truffles*
Tiramisù mit Vergnano-Kaffee | Tiramisù-Trüffel



Café Italia



CAFÉ ITALIA

Spritzeria - Ristorante

Piazza Principe Amedeo 4
37011 Bardolino - VR
Lago di Garda - Italia
Telefono 045 7211585
info@cafeitalia.it

MUNUS

Osteria - Pizza - Vinoteca

Via Verdi 4 - 6A
37011 Bardolino - VR
Lago di Garda - Italia
Telefono 045 8538352
info@munusbardolino.it

CLARIÁ

Abbigliamento Donna

Via Verdi 8A
37011 Bardolino - VR
Lago di Garda - Italia
Telefono 388 7922659
info@clariaitalia.it

Café Italia

Piazza Principe Amedeo 4 • 37011 • Bardolino • 045 7211585 • Lago di Garda • Italia



VINI
GUERRIERI
RIZZARDI

Omaggio a Philippe Daverio

16,00 € / iva inclusa
CAFE ITALIA
www.cafeitalia.it

ISBN 9-783826-212543



9 783826 212543