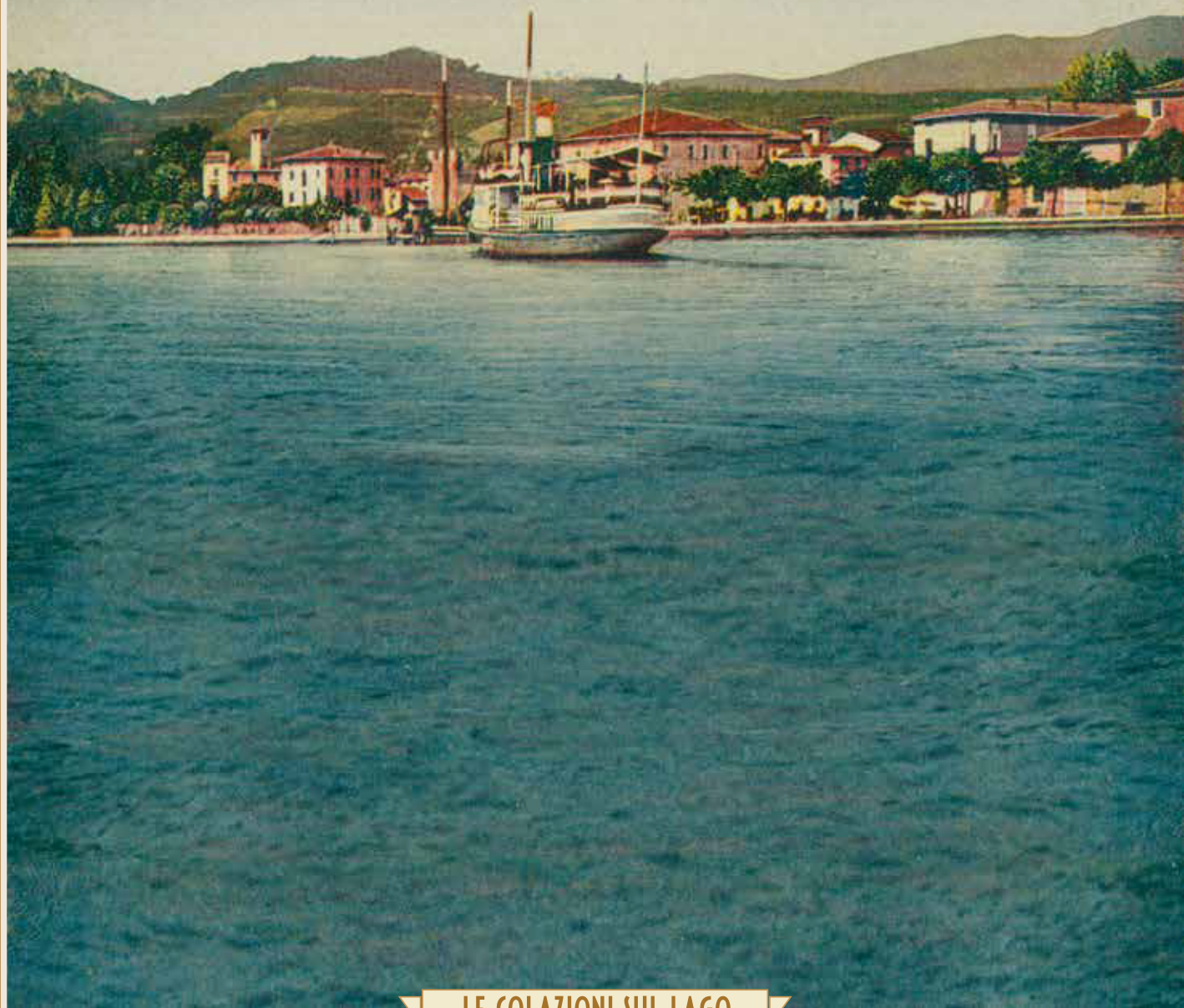


Café Italia

EMPORIO BAR RISTORANTE



LE COLAZIONI SUL LAGO

Café Italia

PIAZZA PRINCIPE AMEDEO 2 • 37011 • BARDOLINO • 0457211585
LAGO DI GARDA • ITALIA
WWW.CAFEITALIA.IT • INFO@CAFEITALIA.IT



• Croissant* Speciali •

Croissant con Crema Pasticcera alla Vaniglia € 3,00

Croissant with vanilla filling
Croissant mit Vanillecreme-Füllung

Croissant con Nocciolata di Rigoni d'Asiago € 3,00

Croissant with cocoa and hazelnuts cream filling
Croissant mit Kakao und Haselnusscreme-Füllung

Croissant con Marmellata all'Albicocca di Rigoni d'Asiago € 3,00

Croissant with apricot jam filling
Croissant mit Aprikosenmarmelade-Füllung

Croissant con Marmellata ai Frutti di Bosco di Rigoni d'Asiago € 3,00

Croissant with berries jam filling
Croissant mit Beerenmarmelade-Füllung

Croissant Semplice € 2,50

Croissant without filling
Croissant ohne Füllung





• Le Focacce Gourmet •

Gourmet focaccia bread • Gourmet-Fladenbrot

La Bondola € 13

Focaccia artigianale cotta al forno - Mozzarella con latte di bufala BIO - Mortadella Veroni 1925 - Finferli - Crema di pistacchi
Baked artisan focaccia bread - Mozzarella with organic buffalo milk - Mortadella Veroni 1925 - Chanterelle mushrooms - Pistachios cream
Handwerklich erzeugtes im Ofen gebackenes Fladenbrot* - Mozzarella mit BIO-Büffelmilch - Mortadella Veroni 1925 - Pfifferlinge - Pistazien-Creme

Cotta & Crudo € 14

Focaccia artigianale cotta al forno - Burrata - Prosciutto Crudo Sant'Ilario Riserva
Baked artisan focaccia bread - Burrata cheese - Prosciutto Sant'Ilario Riserva
Handwerklich erzeugtes im Ofen gebackenes Fladenbrot* - Burrata-Käse - Roher Schinken Sant'Ilario Riserva

Quella Delicata € 15

Focaccia artigianale cotta al forno - Prosciutto cotto Capitelli - Formaggio Monte Veronese d'Alleva 24 mesi - Pesto genovese al basilico di Prà
Baked artisan focaccia bread - Capitelli ham - Monte Veronese d'Alleva cheese aged 24 months - Basil pesto from Prà
Handwerklich erzeugtes im Ofen gebackenes Fladenbrot* - Gekochter Schinken Capitelli - Monte Veronese d'Alleva-Käse 24 Monate gelagert - Basilikum-Pesto aus Prà

• I Crostoni Artigianali •

Artisan baked bread • Handwerklich hergestelltes Brot

Sono Italiano € 14

Pane artigianale - Pomodoro - Mozzarella con latte di bufala BIO - Pesto genovese al basilico di Prà
Artisan bread - Tomato - Mozzarella with organic buffalo milk - Basil pesto from Prà
Handwerklich hergestelltes Röstbrot - Tomate - Mozzarella mit BIO-Büffelmilch - Basilikum-Pesto aus Prà

Il Mediterraneo € 15

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

Molto Forte € 16

Pane artigianale - Mozzarella con latte di bufala BIO - Crema piccante - Cipolla rossa di Tropea - Olive Taggiasca - Salamino piccante
Artisan bread - Mozzarella with organic buffalo milk - Spicy paste - Red onion from Tropea - Taggiasca olives - Pepperoni
Handwerklich hergestelltes Röstbrot - Mozzarella mit BIO-Büffelmilch - Scharfe Creme - Rote Zwiebel aus Tropea - Taggiasca-Oliven - Scharfe Salami



• Club Sandwich •

Sea Club Sandwich € 12

Pane tostato - Philadelphia alle erbette - Valeriana
Salmone affumicato - Guacamole - Uovo sodo - Erba cipollina
Toasted bread - Flavoured Philadelphia cheese - Lamb's lettuce
Smoked salmon - Guacamole - Hard-boiled egg - Chives
Getoastetes Brot - Philadelphia-Käse mit Kräutern - Feldsalat
Geräucherter Lachs - Guacamole - Hartgekochtes Ei - Schnittlauch

Club House Sandwich € 12

Pane tostato - Maionese - Lattuga - Pomodoro - Pollo - Bacon - Uovo sodo
Toasted bread - Mayonnaise - Lettuce - Tomato - Chicken - Bacon - Hard-boiled egg
Getoastetes Brot - Mayonnaise - Kopfsalat - Tomate - Hühnchen - Bacon - Hartgekochtes Ei

Special Club Sandwich € 12

Pane Tostato - Lattuga - Pomodoro - Mozzarella BIO con latte di bufala
Prosciutto Cotto Capitelli - Uovo sodo - Grana Padano 28 mesi - Pesto genovese al basilico di Prà
Toasted bread - Lettuce - Tomato - Mozzarella with organic buffalo milk
Capitelli Ham - Hard-boiled egg - Grana Padano cheese aged 28 months - Basil pesto from Prà
Getoasteds Brot - Kopfsalat - Tomate - Mozzarella mit BIO-Büffelmilch
Gekochter Schinken Capitelli - Hartgekochtes Ei - Grana Padano-Käse 28 Monate gereift - Basilikum-Pesto aus Prà

Club Med Sandwich € 12

Pane tostato - Salsa tonnata - Lattuga - Pomodoro - Tonno - Uovo sodo - Capperi
Toasted bread - Tuna sauce - Lettuce - Tomato - Tuna - Hard-boiled egg - Capers
Getoastetes Brot - Thunfischmayonnaise - Kopfsalat - Tomate - Thunfisch - Hartgekochtes Ei - Kapern

Top Club Sandwich € 12

Pane tostato - Patè di olive Taggiasca - Lattuga - Patata schiacciata
Pomodoro - Cetriolo - Cipolla rossa di Tropea - Feta - Salsa Tzatziki - Origano
Toasted bread - Taggiasca olives paste - Lettuce - Crushed potato
Tomato - Cucumber - Red onion from Tropea - Feta cheese - Tzatziki sauce - Oregano
Getoasteds Brot - Paté aus Taggiasca-Oliven - Kopfsalat - Zerdrückte Kartoffel
Tomate - Gurke - Rote Zwiebel aus Tropea - Feta-Käse - Tzatziki-Soße - Oregano



• Le Uova •

Eggs • Eier

French Toast € 11,00

Pane tostato ai cereali - Burro fuso - Formaggio filante - Cotto Capitelli - Uovo all'occhio di bue - Insalatina con dressing allo yogurt

Toasted multigrain bread - Melted butter - Stringy cheese - Capitelli ham - Fried eggs - Salad with yogurt dressing

Getoastetes Mehrkornbrot - Geschmolzene Butter - Geschmolzener Käse - Capitelli Gekochter Schinken - Zarter Salat mit Joghurt-Dressing

Omelette € 10,00

Pane tostato ai cereali - Uova - Formaggio Lo Stanga di Dobbiaco - Cotto Capitelli - Insalatina con dressing allo yogurt

Toasted multigrain bread - Eggs - Lo Stanga of Dobbiaco cheese - Capitelli ham - Salad with yogurt dressing

Getoastetes Mehrkornbrot - Eier - Lo Stanga di Dobbiaco-Käse - Capitelli gekochter Schinken - Zarter Salat mit Joghurt-Dressing

Occhio di Bue € 7,00

Pane tostato ai cereali - Uova - Bacon - Insalatina con dressing allo yogurt

Toasted multigrain bread - Fried eggs - Bacon - Salad with yogurt dressing

Getoastetes Mehrkornbrot - Eier - Bacon - Zarter Salat mit Joghurt-Dressing

Strapazzate € 7,00

Pane tostato ai cereali - Uova - Bacon - Insalatina con dressing allo yogurt

Toasted multigrain bread - Scrambled eggs - Bacon - Salad with yogurt dressing

Getoastetes Mehrkornbrot - Eier - Bacon - Zarter Salat mit Joghurtdressing

Crêpe Dolce al Cacao € 6,00

Crêpe con uova - Crema di cacao e nocciole - Banana - Scaglie di cioccolato - Panna montata - Granello di nocciola

Egg crêpe - Cocoa and hazelnut cream - Banana - Chocolate chips - Whipped cream - Hazelnuts grain

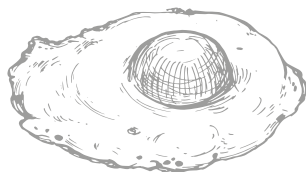
Crêpe mit Eiern - Kakao- und Haselnuss-Creme - Schokoladenspäne - Schlagsahne - Gehackte Haselnüsse

Crêpe Dolce alla Vaniglia € 6,00

Crêpe con uova - Crema alla vaniglia - Fragola - Gocce di cioccolato bianco - Panna montata

Egg crêpe - Vanilla cream - Strawberry - White chocolate drops - Whipped cream

Crêpe mit Eiern - Vanillecreme - Erdbeere - Weiße Schokoladentropfen - Schlagsahne





• La Colazione Dolce •

Sweet breakfast • Das süße Frühstück



La Colazione Dolce con Rigoni d'Asiago € 15,00

Mini muffin al pistacchio - Mini muffin al cacao - Mini krapfen con crema di vaniglia - Pancakes
 Crema di burro spalmabile - Crema di cacao e nocciole - Marmellata all'albicocca - Marmellata ai frutti di bosco
 Yogurt naturale con frutta fresca di stagione e granola di cereali croccanti
 Chicco di pane ai cereali - Pane tostato - Fette biscottate ai cereali

*Mini muffin with pistachio - Mini muffin with cocoa - Mini krapfen with vanilla cream - Pancakes
 Butter cream spread - Cocoa and hazelnuts cream - Apricot jam - Wild berries jam
 Natural yogurt with fresh seasonal fruit - Crunchy granola
 Small multigrain roll - Toast - Multigrain rusks*

Mini-Pistazien-Muffin - Mini-Kakao-Muffin - Mini-Krapfen mit Vanillecreme - Pfannkuchen
 Streichbare Buttercreme - Kakao und Haselnusscreme - Aprikosenmarmelade - Beerenmarmelade
 Naturjoghurt mit frischem Obst der Jahreszeit und knusprigen Cerealien
 Mehrkornbrötchen - Getoastetes Brot - Mehrkornzwieback



• La Colazione Salata •

Salty breakfast • Das deftige Frühstück



La Colazione Salata € 13,00

Uova strapazzate/ Occhio di bue - Bacon
Prosciutto cotto Capitelli - Mozzarella con latte di bufala BIO
Insalatina di frutta e verdura con dressing allo yogurt
Chicco di pane ai cereali - Pane tostato - Fette biscottate ai cereali

*Scrambled/fried eggs - Bacon
Capitelli Ham - BIO buffalo milk mozzarella
Fruit and vegetable salad with yogurt dressing
Small multigrain roll - Toast - Multigrain rusks*

Rühreier / Spiegeleier - Bacon
Capitelli gekochter Schinken - Mozzarella mit BIO-Büffelmilch
Obst- und Gemüsesalat mit Joghurt-Dressing
Mehrkornbrötchen - Getoastetes Brot - Mehrkornzwieback



• La Colazione Completa •

Sweet and salty breakfast • Das süße und deftige Frühstück



La Colazione Completa con Rigoni d'Asiago € 15,00

Uova strapazzate/Occhio di bue - Bacon

Mini muffin al pistacchio - Mini muffin al cacao - Mini krapfen con crema di vaniglia - Pancakes

Crema di burro spalmabile - Crema di cacao e nocciola - Marmellata all'albicocca - Marmellata ai frutti di bosco

Macedonia di frutta fresca di stagione in vaso - Chicco di pane ai cereali - Pane tostato - Fette biscottate ai cereali

Scrambled/fried eggs - Bacon

Mini muffin with pistachio - Mini muffin with cocoa - Mini krapfen with vanilla cream - Pancakes

Buttercream spread - Cocoa and hazelnuts cream - Apricot jam - Wild berries jam

Fresh fruit salad in a jar - Small multigrain roll - Toast - Multigrain rusks

Rühreier / Spiegeleier - Bacon

Mini-Pistazien-Muffin - Mini-Kakao-Muffin - Mini-Krapfen mit Vanillecreme - Pfannkuchen

Streichbare Buttercreme - Kakao und Haselnusscreme - Aprikosenmarmelade - Beerenmarmelade

Obstsalat aus frischem Obst der Jahreszeit im Glas - Mehrkornbrötchen - Getoastetes Brot - Mehrkornzwieback



• Una Colazione Diversa •

A different breakfast - Ein anderes Frühstück



Una Colazione Diversa € 13,00

Pane al grano integrale - Cremoso alle erbe - Salsa guacamole - Salmone affumicato - Lime
 Pane al grano integrale - Mousse di burro - Salsa guacamole - Uovo sodo - Pomodoro secco sott'olio
 Pane al grano integrale - Cuore di burrata - Dadolata di pomodori freschi - Prosciutto cotto Capitelli
 Pane al grano integrale - Formaggio Lo Stanga di Dobbiaco - Cipolla rossa di Tropea caramellata - Bacon croccante

Wholewheat bread - Cheese spread with herbs - Guacamole - Smoked salmon - Lime

Wholewheat bread - Butter mousse - Guacamole - Hard-boiled egg - Dried tomato in oil

Wholewheat bread - Burrata heart - Diced fresh tomato - Capitelli ham

Wholewheat bread - Lo Stanga di Dobbiaco cheese - Caramelized red onion from Tropea - Crispy bacon

Weizenvollkornbrot - Kräuterstreichkäse - Guacamole-Sauce - Räucherlachs - Limette

Weizenvollkornbrot - Butterschaum - Guacamole-Sauce - Hartgekochtes Ei - Getrocknete Tomaten in Öl

Weizenvollkornbrot - Burrata-Käseherz - Frische Tomatenwürfel - Capitelli gekochter Schinken

Weizenvollkornbrot - Lo Stanga di Dobbiaco-Käse - Karamellisierte rote Tropea-Zwiebel - Knuspriger Bacon

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.

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 Verzehr 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 Weichtiererzeugnisse, Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, 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.

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.



VINI
GUERRIERI
RIZZARDI



Café Italia
EMPORIO BAR RISTORANTE

PIAZZA PRINCIPE AMEDEO 2 • 37011 • BARDOLINO • 0457211585
LAGO DI GARDA • ITALIA
WWW.CAFEITALIA.IT • INFO@CAFEITALIA.IT