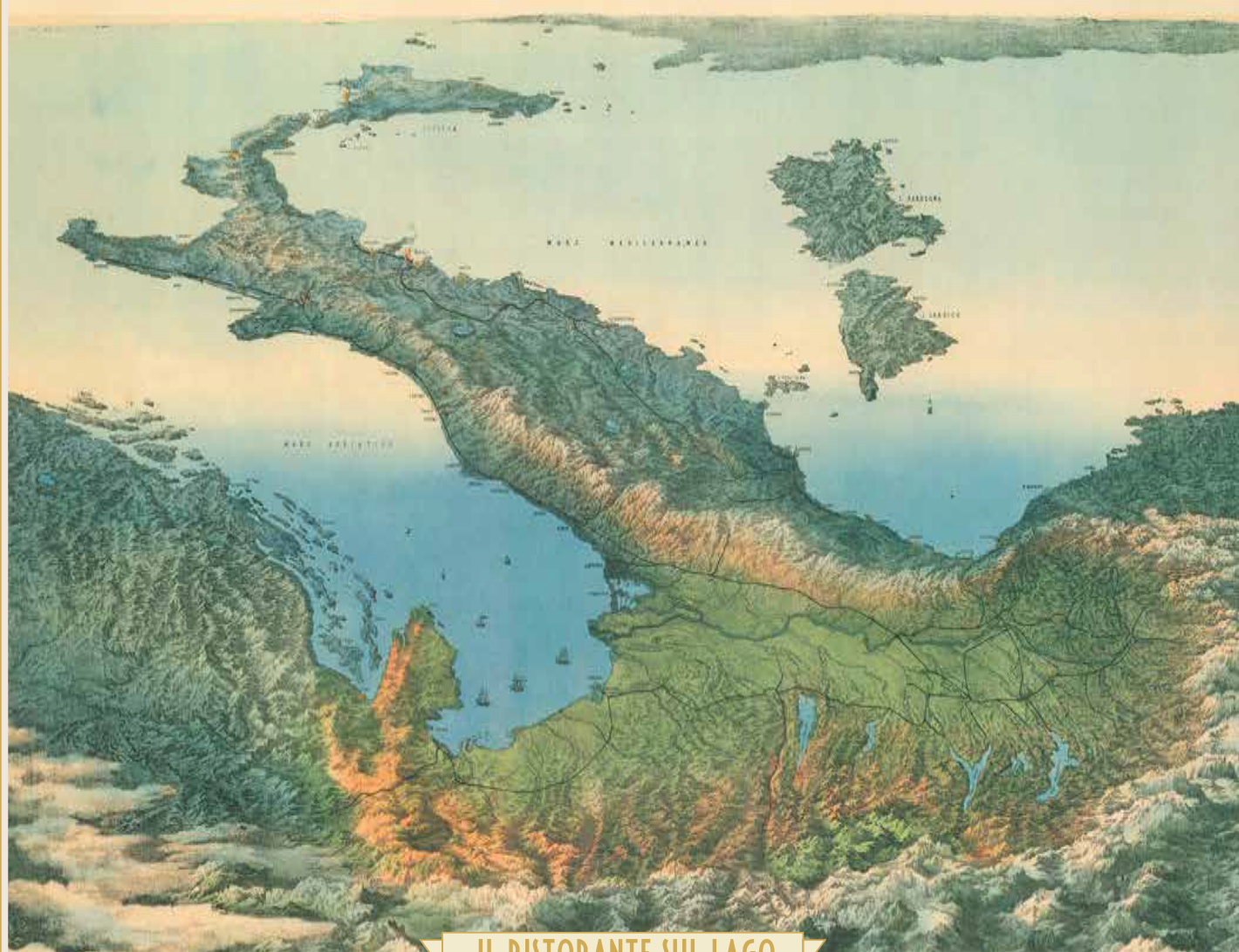


Café Italia

EMPORIO BAR RISTORANTE



IL RISTORANTE SUL LAGO

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 Lupinerzeugnisse, Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, Senf und Senferzeugnisse, Sesam und Sesamerzeugnisse.



Piazza Principe Amedeo 2 • 37011 • Bardolino • 045 7211585
Lago di Garda • Italia
www.cafeitalia.it • info@cafeitalia.it

• La Pasta di Terra e di Lago •

Pasta of the land and the lake • Nudelgerichte der Erde und des Sees

Le Italiane € 13

Fettuccine di pasta fresca - Crema di pomodori datterino e ciliegino gialli saltati - Burrata - Olio al basilico
Fresh pasta fettuccine - Sautéed datterini and yellow cherry tomatoes sauce - Burrata cheese - Basil flavoured oil
Fettuccine aus frischem Nudelteig - In der Pfanne geschwenkte Dattel- und Kirschtomaten-Creme - Burrata-Käse - Basilikumöl

Alla Caruso € 16

Bigoli di pasta fresca - Pomodori datterino saltati - Crema di peperoni gialli arrostiti
Zucchine fritte - Aglio - Olio - Peperoncino - Scaglie di Pecorino - Menta
Fresh pasta bigoli - Sautéed datterini tomatoes - Roasted yellow peppers cream
Fried courgettes - Garlic - Oil - Hot pepper - Flakes of Pecorino cheese - Mint
Bigoli aus frischem Nudelteig - In der Pfanne geschwenkte Datteltomaten - Geröstete gelbe Paprika
Gebratene Zucchini - Knoblauch - Scharfe Paprika - Gehobelter Pecorino-Käse - Minze

Siamo Ubriachi € 17

Tagliolini di pasta fresca - Riduzione di vino Bardolino Classico "Guerrieri Rizzardi"
Finferli - Crema di porcini - Scaglie di formaggio Ubriaco
Fresh pasta tagliolini - Bardolino Classico "Guerrieri Rizzardi" wine reduction
Chanterelle mushrooms - Porcini mushrooms cream - Ubriaco cheese flakes
Tagliolini aus frischem Nudelteig - Bardolino Classico "Guerrieri Rizzardi" - Weinreduktion
Pfifferlinge - Steinpilzcreme - Gehobelter Ubriaco-Käse

Di Lago € 18

Tortelloni di pasta fresca con ripieno di Lavarello del Lago di Garda - Crema di piselli - Mandorle tostate - Menta fresca
Fresh pasta tortelloni stuffed with white fish from Lake Garda - Peas sauce - Toasted almonds - Fresh mint
Tortelloni aus frischem Nudelteig mit Felchen vom Gardasee-Füllung - Erbsen-Soße - Getoastete Mandeln - Frische Pfefferminze

Tartufo & Grana € 19

Pappardelle di pasta fresca - Fonduta e Cialda di Grana Padano 28 Mesi - Tartufo nero
Fresh pasta pappardelle - Fondue and waffle of Grana Padano cheese aged 28 months - Black truffle
Pappardelle aus frischem Nudelteig - Grana Padano-Käse 28 Monate gereift, geschmolzen und als Waffel - Schwarzer Trüffel

• La Pasta di Mare •

Pasta of the sea • Nudelgerichte des Meeres

Forti e Piccanti € 16

Spaghettoni di pasta fresca - Aglio - Olio - Peperoncino
Croccante di pane aromatizzato alle erbe e acciughe - Pinoli tostati

Fresh pasta spaghettoni - Garlic - Oil - Hot pepper
Crunchy bread flavoured with herbs and anchovies - Toasted pine nuts

Spaghettoni aus frischem Nudelteig - Knoblauch - Öl - Scharfe Paprika
Krokantes Brot aromatisiert mit Kräutern und Sardellen - Getoastete Pinienkerne

Della Casa € 17

Maccheroni di pasta fresca - Cremoso al Curry - Gamberoni* - Bastoncini di zucchini

Fresh pasta Maccheroni - Curry Sauce - Prawns - Courgette sticks*

Maccheroni aus frischem Nudelteig - Currycreme - Riesengarnelen* - Zucchini-Sticks

Alla Chitarra € 18

Spaghetti di pasta fresca alla chitarra - Vongole veraci - Pomodorini datterini- Pesto alla genovese con basilico di Prà

Fresh pasta spaghetti alla Chitarra - Clams - Datterini tomatoes - Basil pesto from Prà

Spaghetti alla chitarra aus frischem Nudelteig - Venusmuscheln - Datteltomaten - Basilikum-Pesto aus Prà

Carbonara di Mare € 19

Spaghetti "Mancini"- Crema carbonara - Gamberoni*- Cialda di Grana Padano 28 Mesi

Spaghetti "Mancini"- Carbonara sauce - Prawns- Waffle of Grana Padano cheese aged 28 months*

Spaghetti "Mancini" - Carbonara-Creme - Riesengarnelen*- Waffel aus Grana Padano-Käse 28 Monate gereift

Scoglio Rosso* € 20

Linguine "Mancini"- Crema di pomodorini datterino

Calamari - Seppioline - Cozze - Vongole - Gamberoni

Linguine "Mancini"- Datterini tomatoes sauce

Squids - Baby cuttlefish - Mussels - Clams - Prawns

Linguine "Mancini"- Creme aus Datteltomaten

Tintenfische - Kleine Sepia - Miesmuscheln - Venusmuscheln - Riesengarnelen

• Il Pesce di Mare •

Sea fish • Meeresfisch

1 kg di Cozze € 18

Cozze al vino bianco di Lugana / Cozze con crema di pomodori datterino - Crostini di pane aromatizzati
Mussels flavoured with Lugana wine / Mussels with datterini tomatoes sauce - Croutons flavoured
Miesmuscheln in Lugana-Weißweinsoße / Miesmuscheln in Datteltomaten-Soße - Brotcroutons aromatisiert

I Gamberi € 19

Gamberi scottati - Panatura al pistacchio - Dressing al lime
Seared shrimps - Pistachio breading - Lime dressing
Angebratene Garnelen - Pistazien-Panier - Limetten-Soße

Il Polpo € 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

Quel Branzino € 20

Filetti di branzino - Capperi - Pomodorini datterino - Crumble di olive
Sea bass fillets - Capers - Datterini tomatoes - Olives crumble
Wolfsbarschfilets - Kapern - Datteltomaten - Olivenkrümel

Un Salmone € 21

Trancio di salmone al forno - Spinaci saltati - Salsa yogurt acido e lime
Baked salmon - Sautéed spinach - Sour yogurt and lime sauce
Im Ofen gebackener Lachs - In der Pfanne geschwenkter Spinat - Saure Joghurt- und- Limetten-Soße

Mare Fritto* € 23

Fritto di: Anelli e ciuffi di calamaro - Seppioline - Code di gambero - Alborelle - Zucchine e carote in pastella - Salsa tartara
Fried: Squid rings and tentacles - Baby cuttlefishes - Shrimp tails - Bleaks - Battered courgettes and carrots - Tartar sauce
Frittirt: Tintenfischringe und -Stücke - Kleine Sepia - Garnelenschwänze - Ukeleien - Zucchini und Karotten im Teig - Remouladen-Soße

Solo Calamari* € 23

Fritto di: Anelli e ciuffi di calamaro - Zucchine e carote in pastella - Salsa tartara
Fried: Squid rings and tentacles - Battered courgettes and carrots - Tartar Sauce
Frittirt: Tintenfischringe und -Stücke - Zucchini und Karotten im Teig - Remouladen-Soße

• Il Pesce di Lago •

Lake fish • Seefisch

La Trota Fritta € 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 gebratene Lachsforellenfilets - Limetten-Soße - Blätterteigkuchen aus Kartoffel und Rosmarin

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

Dolci Carpacci € 24

Carpaccio affumicato di trota - Carpaccio affumicato di salmerino - Insalatina di frutta e verdura con dressing allo yogurt
Smoked trout carpaccio - Smoked char carpaccio - Fruit and vegetable salad with yogurt dressing
Geräuchertes Forellen-Carpaccio - Geräuchertes Saibling-Carpaccio - Obst- und Gemüsesalat mit Joghurt-Soße

• Contorni di Stagione •

Seasonal side dishes • Beilagen der Saison

Patate*al Forno o Fritte • Misto di Verdure • Insalatina Mista € 6

*Baked potatoes*or french fries - Mixed vegetables - Mixed salad*
Gebackene Kartoffeln*oder Pommes Frites - Gemischtes Gemüse - Gemischter zarter Salat

• La Carne •

Meat • Fleisch

Tonnato Scomposto € 19

Vitello gr. 180 - Salsa tonnata fatta in casa - Fior di capperi - Focaccia artigianale cotta al forno

Cold sliced veal gr. 180 - Homemade tuna-mayonnaise sauce - Capers - Baked artisan focaccia bread

Kalte Kalbfleisch-Scheiben gr. 180 - Thunfisch-Mayonnaise-Soße - Kapernauslese - Handwerklich erzeugtes im Ofen gebackenes Fladenbrot*

Hamburger Gourmet € 20

Pane artigianale - Manzo Garonnese gr. 200 - Formaggio Lo Stanga - Insalata verde - Pomodoro - Cipolla rossa di Tropea - Uovo - Bacon - Anelli di cipolla
Patate fritte con buccia* - Salsa curry - Maionese - Salsa BBQ

Artisan bread - Garonnese beef gr. 200 - Lo Stanga cheese - Lettuce - Tomato - Red onion from Tropea - Egg - Bacon - Onion rings

French fries - Curry sauce - Mayonnaise - BBQ sauce*

Bäckerbrot - Garonnese-Rind gr. 200 - Lo Stanga-Käse - Grüner Salat - Tomate - Rote Zwiebel aus Tropea - Ei - Bacon - Zwiebelringe

Pommes Frites - Curry-Soße - Mayonnaise - Barbecue-Soße*

In Valtellina € 25

Bresaola della Valtellina IGP - Pesto di rucola fatto in casa

Croccante di Grana Padano 28 mesi - Perle di aceto balsamico - Focaccia artigianale cotta al forno

Valtellina Bresaola IGP - Homemade rocket pesto

Crunchy Grana Padano cheese aged 28 months - Balsamico vinegar pearls - Baked artisan focaccia bread

Bresaola aus dem Veltlin IGP - Hausgemachtes Rucola-Pesto

Krokanter Grana Padano-Käse 28 Monate gereift - Balsamico-Essigperlen - Handwerklich erzeugtes im Ofen gebackenes Fladenbrot*

La Tartare € 26

Manzo al coltello - Senape di Dijon - Tuorlo d'uovo fritto - Cipolla rossa di Tropea - Capperi di Pantelleria - Acciughe - Olio EVO Garda Dop

Beef-Tartare - Dijon mustard - Fried egg yolk - Red onion from Tropea - Capers from Pantelleria - Anchovies - EVO Oil Garda DOP

Rinder-Tartare - Dijon-Senf - Spiegeleigelb - Rote Zwiebel aus Tropea - Kapern aus Pantelleria - Sardellen - EVO Olivenöl Garda DOP

Al Bardolino € 32

Filetto di manzo alla griglia - Salsa ai funghi porcini - Riduzione al Bardolino "Tacchetto Guerrieri Rizzardi"

Tortino di patate al timo - Saltato di verdure

Grilled beef fillet - Porcini mushrooms sauce - Bardolino "Tacchetto Guerrieri Rizzardi" wine reduction

Little potato pie with thyme - Sautéed vegetables

Rinderfilet vom Grill - Steinpilze-Soße - Bardolino "Tacchetto Guerrieri Rizzardi"-Weinreduktion

Kleines Kartoffeltörtchen mit Thymian - In der Pfanne geschwenktes Gemüse

• I Taglieri migliori d'Italia •

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

Il Gran Tagliere € 46

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 Corno - 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 Corno cheese - Vezzena cheese 36 months - Ubriaco cheese refined in Amarone - Crema del Peccato blue cheese
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 Corno-Käse - Vezzena-Käse 36 Monate gereift - Ubriaco-Käse in Amarone verfeinert - Crema del Peccato-Blauschimmelkäse
Fladenbrot* - Zwiebelkompott - Süßsaures Einweckgemüse - Senfrüchte - Leccino-Oliven

Il Tagliere € 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 Corno - Ubriaco affinato all'Amarone verfeinert - 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 Corno 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 Corno-Käse - Ubriaco-Käse in Amarone - Crema del Peccato-Blauschimmelkäse
Fladenbrot* - Zwiebelkompott - Süßsaures Einweckgemüse - Senfrüchte

Il Taglierino € 29

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 Corno - 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 Corno 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 Corno-Käse - Ubriaco-Käse in Amarone verfeinert
Fladenbrot* - Süßsaures Einweckgemüse - Senfrüchte

• 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 & Chips •

Sea Club Sandwich • Chips & Sauce € 18

Pane tostato - Philadelphia alle erbetto - 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 • Chips & Sauce € 19

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

Special Club Sandwich • Chips & Sauce € 20

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 - Tomato - Mozzarella mit BIO-Büffelmilch
Gekochter Schinken Capitelli - Hartgekochtes Ei - Grana Padano-Käse 28 Monate gereift - Basilikum-Pesto aus Prà

Club Med Sandwich • Chips & Sauce € 17

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 - Tomato - Thunfisch - Hartgekochtes Ei - Kapern

Top Club Sandwich • Chips & Sauce € 17

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

• 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 tomato - Vine tomato - Datterini tomato - Mozzarella with organic buffalo milk - Basil oil
Toamten: San Marzano, Strauchtomate, Datteltomate - Mozzarella mit BIO-Büffelmilch - Basilikumöl

Crudo Melone Burrata € 15

Prosciutto crudo S. Ilario Riserva - Melone - Burrata
Prosciutto Sant'Ilario Riserva - Melon - Burrata cheese
Roher Schinken Sant'Ilario Riserva - Melone - Burrata-Käse

Insalata Italiana € 16

Insalata verde - Pomodori - Cetrioli - Carote - Mais - Olive Taggiasca - Mozzarella con latte di bufala BIO - Scaglie di Grana Padano 28 mesi
Green salad - Tomatoes - Cucumbers - Carrots - Maize - Taggiasca olives - Mozzarella with organic buffalo milk - Flakes of Grana Padano cheese aged 28 months
Grüner Salat - Tomaten - Gurken - Karotten - Mais - Taggiasca-Oliven - Mozzarella mit BIO-Büffelmilch - Gehobelter Grana Padano-Käse 28 Monate gereift

Salade Niçoise € 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 € 17

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 - Brotcroutons - Caesar-Soße

Insalata Piccola € 6

Lattuga - Pomodori - Carote - Cipolle
Green salad - Tomatoes - Carrots - Onions
Kopfsalat - Tomaten - Karotten - Zwiebeln

Il Menù dei Piccoli

Baby menù • Kindermenü

Le Piccole Penne € 10

Mezze penne - Burro o Pomodoro
Mezze penne - Butter or Tomato sauce
Mezze penne - Butter oder Tomatesoße

Tortellini fatti in Casa € 10

Tortellini - Panna - Prosciutto
Tortellini - Cream - Ham
Tortellini - Sahne-Soße - Schinken

Bocconcini di Pollo € 10

Chicken nuggets* - Patatine fritte*
Chicken nuggets - French fries**
Chicken nuggets* - Pommes Frites*

Mini Dog € 10

Mini Hot dog - Patatine fritte*
*Mini Hot dog - French fries**
Mini Hot Dog - Pommes Frites*



• I Dolci Fatti in Casa •

Homemade desserts • Hausgemachte Desserts

Il Tiramisù € 8

Tiramisù al Caffè Vergnano
Tiramisù with Vergnano Caffè
Tiramisù mit Vergnano-Kaffee

CheeseLake € 8

Cheesecake in vetro - Composta di limoni del Garda - Salsa di frutti rossi
Cheesecake in glass - Garda lemon compote - Red fruits sauce
Cheesecake im Glas - Garda-Zitronen-Kompott - Rote Früchte-Soße

La Tradizione € 10

Dolci della tradizione locale
San Vigilini - Fogassin - Salame al Cioccolato - Sfogliatina
Sbrisolona e Grappa di Bardolino "Guerrieri Rizzardi"
Traditional local pastries
San Vigilini cookies - Fogassa sweet grilled focaccia - Chocolate salami - Puff pastry
Sbrisolona crunchy almond cake and Grappa di Bardolino "Guerrieri Rizzardi"
Traditionelles lokales Gebäck
San Vigilini-Kekse - Fogassa süße Focaccia vom Grill - Schokoladensalami - Blätterteiggebäck
Sbrisolona-Mandelkuchen und Grappa di Bardolino "Guerrieri Rizzardi"

1000 Foglie € 9

Millefoglie con crema allo yogurt e mascarpone - Frutta di stagione
Mille-feuille pastry with yogurt and mascarpone cheese cream - Seasonal fruit
Blätterteigkuchen mit Creme aus Joghurt und Mascarpone-Käse - Früchte der Jahreszeit

Tris di Panna Cotta € 11

Panna cotta allo Spritz italiano e arancia candita - Panna cotta con caramello e mandorle
Panna cotta con cioccolato fondente e menta bianca
Panna cotta with Spritz Italiano and candied orange - Panna cotta with caramel and almonds
Panna cotta with dark chocolate and white mint
Panna cotta mit Spritz Italiano und kandierte Orange - Panna cotta mit Karamell und Mandeln
Panna cotta mit dunkler Schokolade und weißer Minze





Piazza Principe Amedeo 2 • 37011 • Bardolino • 045 7211585
Lago di Garda • Italia
www.cafeitalia.it • info@cafeitalia.it