

25
26

Ristorante ^{il} Café sul Lago Italia



Café Italia

BARDOLINO
LAGO DI GARDA | VENETO | ITALIA



Coperto € 2

Pane* e grissini artigianali
Olio Extra Vergine di Oliva Garda DOP | Aceto di Vino Amarone invecchiato in legno

Cover charge per person | Place setting € 2

Bread* and handmade breadsticks
Extra Virgin Olive Oil Garda DOP | Amarone Vinegar wood barrel-aged

Bedienung pro Person | Gedeck € 2

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 Weichtiererzeugnisse, Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, 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.

I Nostri Taglieri

Our chopping boards | Unsere Platten

Il Tagliere Veronese € 38

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

Sopressa nostrana | Coppa stagionata | Mortadella IGP Bologna
Corona del Baldo | Garda Dop | Monte Veronese Slow Food | Burrata
Focaccia | Composta di cipolla | Giardiniera | Mostarda di frutta | Noci | Uva

*Local Sopressa | Matured Coppa | Bologna IGP Mortadella
Corona del Baldo cheese | Garda Dop cheese | Monte Veronese cheese Slow Food | Burrata cheese
Focaccia bread | Onion compote | Sweet and sour mixed pickles | Fruit mostarda | Nuts | Grapes*

Einheimische Sopressa | Gereifte Coppa | Bologna IGP Mortadella
Corona del Baldo-Käse | Garda Dop-Käse | Monte Veronese-Käse Slow Food | Burrata-Käse
Fladenbrot | Zwiebelkompott | Süßsaures Einweckgemüse | Senffrüchte | Nüsse | Traube

I Ricordi del Lago € 38

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

Polpette di lavarello* fatte in casa | Alborelle fritte* | Sarde in saor | Carpaccio di trota salmonata
Carpaccio di salmerino | Luccio alla gardesana | Polenta frita | Salsa tartara a parte

Homemade white fish fried balls | Small fried bleaks* | Saor sardines | Salmon trout carpaccio
Char carpaccio | Garda style pike | Fried polenta | Tartar sauce by side*

Hausgemachte frittierte Felchenbällchen* | Frittierte Ukeleien * | Marinierte Sardinen | Lachsforellen-Carpaccio
Saibling-Carpaccio | Hecht nach Gardaseeart | Frittierte Polenta | Remouladen-Soße separat

Tipico Italiano € 36

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

Grana Padano | Crudo di Parma | Melone | Burrata | Pomodorini datterino confit
Olive | Peperoncini ripieni | Focaccia | Crema del peccato al Gorgonzola

*Grana Padano cheese | Parma Prosciutto | Melon | Burrata cheese | Datterino tomatoes confit
Olives | Stuffed peppers | Focaccia bread | Crema del peccato blue cheese*

Grana Padano-Käse | Parma Schinken | Melone | Burrata-Käse | Konfitierte Datteltomaten
Oliven | Gefüllte Paprika | Fladenbrot | Crema del peccato-Blauschimmelkäse

La Pasta Fresca

Artisan Pasta | Handwerklich erzeugte Nudeln

Rigatoni all'Amatriciana € 13

Crema di pomodorini datterino | Guanciale croccante | Scaglie di Pecorino | Peperoncino
Datterino tomatoes cream | Crispy bacon | Flakes of pecorino cheese | Hot pepper
Datteltomaten-Creme | Knuspriger Speck | Gehobelter Pecorino-Käse | Scharfe Paprika

Tagliolini al Bardolino € 14,50

Crema di porcini | Finferli | Riduzione di vino Bardolino | Scaglie di formaggio Ubriaco | Timo
Porcini mushrooms cream | Chanterelle mushrooms | Bardolino wine reduction | Ubriaco cheese flakes | Thyme
Steinpilz-creme | Pfifferlinge | Bardolino Weinreduktion | Gehobelter Ubriaco-Käse | Thymian

Tagliatelle Italiane € 13,50

Ragù di manzo fatto in casa con amore | Scaglie di Grana Padano
Homemade beef ragout | Flakes of Grana Padano cheese
Hausgemachte Ragout aus Rindfleisch | Gehobelter Grana Padano-Käse

Fettuccine alla Caprese € 14,50

Burrata | Crema di pomodorini datterino | Olio al basilico | Grattugiata di Grana Padano | Polvere di pomodoro essiccato
Burrata cheese | Datterino tomatoes cream | Basil oil | Grated Grana Padano cheese | Dried tomato powder
Burrata-Käse | Datteltomaten-Creme | Basilikumöl | Geriebener Grana Padano-Käse | Pulver aus getrockneten Tomaten

Carbonara di Mare € 19,50

Spaghettoni | Crema carbonara | Gamberoni* | Cialda di Grana Padano | Pepe
Spaghettoni | Carbonara sauce | Prawns | Waffle of Grana Padano cheese | Pepper*
Spaghettoni | Carbonara-Creme | Riesengarnelen* | Waffle aus Grana Padano-Käse | Pfeffer

Spaghetti alla Caruso € 14

Crema di peperoni gialli arrostiti | Zucchine fritte | Scaglie di Monte Veronese | Polvere di pomodoro essiccato
Roasted yellow peppers cream | Fried courgettes | Flakes of Monte Veronese cheese | Dried tomato powder
Creme aus gerösteter gelber Paprika | Frittierte Zucchini | Gehobelter Monte Veronese-Käse | Pulver aus getrockneten Tomaten

Pappardelle della Casa € 16,50

Cacio | Pepe | Guanciale croccante | Carciofini fritti | Scaglie di Pecorino
Pecorino cheese cream | Pepper | Crispy pork cheek | Fried artichokes | Flakes of pecorino cheese
Creme aus Pecorino-Käse | Pfeffer | Knuspriger Speck | Frittierte Artischocken | Gehobelter Pecorino-Käse

Il Pesce e la Carne

Fish and Meat | Fisch und Fleisch



Polpo Grigliato € 20

Polpo* grigliato | Tortino di patate aromatizzato al timo | Salsa delicata
Grilled octopus | Little potato pie with thyme | Delicate sauce*
Gegrillter Oktopus* | Kleines Kartoffeltörtchen mit Thymian | Milde Soße

Fish & Chips € 19

Filetti di merluzzo fritti con fiocchi di mais | Patatine fritte* | Salsa tartara
Fried cod fillets with corn flakes | French fries | Tartar sauce*
Frittierte Kabeljaufilets in Maisflocken-Panade | Pommes frites* | Remouladen-Soße

Salmone al Forno € 21,50

Filetto di salmone al forno | Patate arrosto* | Salsa tartara
Oven-baked salmon fillet | Roast potatoes | Tartar sauce*
Im Ofen gebackene Lachsfilet | Bratkartoffeln* | Remouladen-Soße

Fritto Misto* € 24

Fritto misto di pesce | Calamaro | Seppioline | Code di gambero | Alborelle | Verdurine | Salsa tartara
Mixed Fried Fish | Squid | Baby cuttlefishes | Shrimp tails | Bleaks | Vegetables | Tartar sauce
Gemischter frittierter Fisch | Tintenfisch | Kleine Sepia | Garnelenschwänze | Ukeleien | Gemüse | Remouladen-Soße

Spezzatino con la Polenta € 16,50

Spezzatino di Manzo | Polenta gialla
Beef stew | Yellow polenta
Rindergoulasch | Gelbe Polenta

Galletto al Forno € 22

Galletto* al forno | Patatine fritte* | Maionese e ketchup
Baked rooster | French fries* | Mayonnaise and ketchup*
Brathähnchen* | Pommes frites* | Mayonnaise und Ketchup

Hamburger Gourmet € 21

Manzo Garronese grigliato gr. 200
Valeriana | Formaggio di montagna | Pomodoro | Cipolla caramellata | Uovo | Bacon | Maionese e ketchup
Grilled Garronese beef gr. 200
Lamb's lettuce | Mountain cheese | Tomato | Caramelized onion | Egg | Bacon | Mayonnaise and ketchup
Gegrilltes Garronese-Rindfleisch gr.200
Feldsalat | Bergkäse | Tomate | Karamellisierte Zwiebel | Ei | Bacon | Mayonnaise und Ketchup

XXL Club Sandwiches & Chips

Club Chicken € 16,50

Pollo | Maionese | Valeriana | Pomodoro | Bacon | Uovo sodo | Patatine fritte*
*Chicken | Mayonnaise | Lamb's lettuce | Tomato | Bacon | Hard-boiled egg | French fries**
Hähnchen | Mayonnaise | Feldsalat | Tomate | Bacon | Hartgekochtes Ei | Pommes frites*

Club Tuna € 19,50

Tonno | Valeriana | Pomodoro | Salsa tonnata | Uovo sodo | Capperi | Patatine fritte*
*Tuna | Lamb's lettuce | Tomato | Tuna mayonnaise | Hard-boiled egg | Capers | French fries**
Thunfisch | Feldsalat | Tomate | Thunfischmayonnaise | Hartgekochtes Ei | Kapern | Pommes frites*

Club Salmon € 21

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

XXL Tacos

3 Tacos de Pollo € 16

Tortillas di mais artigianali: 3 pezzi | Pollo fritto | Guacamole | Salsa al limone | Cavolo rosso | Semi di sesamo
Handmade corn tortillas: 3 pieces | Fried chicken | Guacamole | Lemon sauce | Red cabbage | Sesame seeds
Handwerklich hergestellte Mais-Tortillas: 3 Stück | Frittiertes Hähnchen | Guacamole | Zitronen-Soße | Rotkohl | Sesamsamen

3 Tacos de Res € 19

Tortillas di mais artigianali: 3 pezzi | Manzo stufato | Salsa Worchester | Insalata | Pomodoro secco | Cipolla stufata
Handmade corn tortillas: 3 pieces | Stewed beef | Worchester sauce | Salad | Dried tomato | Stewed onion
Handwerklich hergestellte Mais-Tortillas: 3 Stück | Geschmortes Rindfleisch | Worchester-Soße | Salat | Getrocknete Tomate | Geschmorte Zwiebel

3 Tacos de Mar € 21

Tortillas di mais artigianali: 3 pezzi | Polpo grigliato | Cipolla | Guacamole | Olio al limone | Pomodoro
Handmade corn tortillas: 3 pieces | Grilled octopus | Onion | Guacamole | Lemon oil | Tomato
Handwerklich hergestellte Mais-Tortillas: 3 Stück | Ge grillter Oktopus | Zwiebel | Guacamole | Zitronenöl | Tomate

XXL Poke

Poke Light € 16,50

Riso basmati | Falafel di ceci fatti in casa con amore | Spinacini | Uovo Sodo
Edamame | Ceci fritti | Cavolo Rosso | Zucchine | Carote al rosmarino | Salsa esotica

*Basmati rice | Homemade chickpea falafel | Salad spinach | Hard Boiled egg
Edamame | Fried chickpeas | Red Cabbage | Courgettes | Carrots with rosemary | Exotic sauce*

Basmatireis | Hausgemachte Kichererbsen-Falafel | Spinatsalat | Hartgekochtes Ei
Edamame | Frittierte Kichererbsen | Rotkohl | Zucchini | Karotten mit Rosmarin | Exotische-Soße

Poke Extra € 19

Riso basmati | Pollo fritto con fiocchi di mais | Uovo sodo | Edamame | Avocado | Anacardi | Cipolla croccante
Cavolo rosso | Patate al rosmarino | Pomodorini datterino confit | La nostra salsa con miele, senape e lime

*Basmati rice | Fried chicken with corn flakes | Hard boiled egg | Edamame | Avocado | Cashews | Crispy onion
Red Cabbage | Potatoes with rosemary | Datterino tomatoes confit | Our sauce with honey, mustard and lime*

Basmatireis | Frittierte Hähnchen in Maisflocken-Panade | Hartgekochtes Ei | Edamame | Avocado | Cashewnüsse | Knusprige Zwiebel
Rotkohl | Kartoffeln mit Rosmarin | Konfierte Datteltomaten | Unsere Soße mit Honig, Senf und Limette

I Contorni di Stagione

Seasonal side dishes | Beilagen der Saison

Verdure al forno | Spinaci e Grana Padano | Carote | Patate al rosmarino € 5

*Baked vegetables | Spinach with Grana Padano cheese | Carrots | Potatoes with rosemary
Gebackenes Gemüse | Spinat mit Grana Padano-Käse | Karotten | Kartoffeln mit Rosmarin*

Insalatina mista | Insalata verde | Pomodori | Carote € 6

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

Patatine fritte* | Maionese | Ketchup € 6

French fries | Mayonnaise | Ketchup
Pommes frites* | Mayonnaise | Ketchup*

Dolci fatti in Casa

Homemade desserts | Hausgemachte Desserts

Tris di Panna Cotta € 8

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

Frutti di bosco e fragole | Caramello e mandorle | Cioccolato fondente e menta bianca
Forest berries and strawberries | Caramel and almonds | Dark chocolate and white mint
Waldbeeren und Erdbeeren | Karamell und Mandeln | Dunkler Schokolade und weißer Minze

Il Tiramisù € 7

Crema al mascarpone | Savoiardi | Caffé Vergnano | Tartufino al tiramisù
Mascarpone cream | Ladyfingers bisquit | Vergnano Coffee | Tiramisù truffle
Mascarpone-Creme | Löffelbiskuits | Vergnano Kaffee | Tiramisù-Trüffel

Cheesecake € 8

Cheesecake in vetro | Crema di Marroni | Zenzero candito sciroppato
Cheesecake in glass | Chestnuts Cream | Candied Ginger in Syrup
Cheesecake im Glas | Maronen-Creme | Kandierter Ingwer Sirup

La Millefoglie € 7

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 drops
Blätterteigkuchen mit Creme aus Joghurt und Mascarpone | Eingemachte Pfirsiche | Amaretti-Brösel | Mandelblättchen | Schokoladentropfen

Dolci del Lago € 12

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

Selezione di nostri dolci fatti in casa con amore | Sanvigilini | Sbrisolona | Fogassin
Sfogliatine | Salame al cioccolato | Crema pasticceria alla vaniglia
Selection of our homemade desserts | Sanvigilini cookies | Sbrisolona crunchy almond cake | Sweet grilled focaccia
Puff pastry | Chocolate salami | Vanilla cream
Auswahl an unseren hausgemachten Desserts | Sanvigilini-Kekse | Sbrisolona-Mandelkuchen | Süße Focaccia vom Grill
Blätterteiggebäck | Schokoladensalami | Vanille-Creme



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



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

20 YEARS
CAFÉ ITALIA
ANNIVERSARY
2005 | 2025

ISBN 9-783826-212543



9 783826 212543