

# Le Colazioni

BREAKFAST - FRÜHSTÜCK



CAFÉ ITALIA - LAGO DI GARDA - ITALIA

*Café Italia*



CAFÉ ITALIA - LAGO DI GARDA - ITALIA

# Le Colazioni

BREAKFAST - FRÜHSTÜCK

*Café Italia*

# Brunch Spritz

## Cappuccino Spritz € 15

Prosecco Superiore Extra Dry Borgo Molino  
Liquore al Caffè Borghetti  
Latte Macchiato Shakerato  
Zucchero Filato

*Prosecco Superiore Extra Dry Borgo Molino  
Borghetti Coffee Liqueur  
Shaken Latte  
Cotton Candy*

## Espresso Spritz € 15

Prosecco Superiore Extra Dry Borgo Molino  
Liquore al Caffè Borghetti  
Caffè Espresso Shakerato  
Zucchero Filato

*Prosecco Superiore Extra Dry Borgo Molino  
Borghetti Coffee Liqueur  
Shaken Coffee  
Cotton Candy*

## Guaranà Spritz € 15

Prosecco Superiore Extra Dry Borgo Molino  
Liquore al Tamarindo Quaglia  
Guaranito - Bevanda gassata al Guaranà  
Zucchero Filato

*Prosecco Superiore Extra Dry Borgo Molino  
Quaglia Tamarind Liqueur  
Guaranito - Guaranà Sparkling Soft Drink  
Cotton Candy*



# Croissant Speciali

*Special croissants | Spezielle Croissant*

**Croissant con Crema Pasticcera alla Vaniglia € 3**

*Croissant with vanilla cream filling*  
Croissant mit Vanillecreme-Füllung

**Croissant con Nocciolata di Rigoni d'Asiago € 3**

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

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

*Croissant with apricot jam filling*  
Croissant mit Aprikosenmarmelade-Füllung

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

*Croissant with berries jam filling*  
Croissant mit Beerenmarmelade-Füllung

**Croissant Semplice € 2,5**

*Croissant without filling*  
Croissant ohne Füllung





## Focacce Artigianali

*Baked artisan focaccia bread | Handwerklich erzeugtes im Ofen gebackenes Fladenbrot*

### Focaccia Delicata € 15

Stracchino Fresco | Prosciutto Crudo Sant'Ilario Riserva | Valeriana  
*Fresh Stracchino cheese | Prosciutto Sant'Ilario Riserva | Lamb's lettuce*  
Frische 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 di Zibello | Fondue of Grana Padano cheese aged 28 months | Mashed potato with thyme | Chanterelle mushrooms*  
Pancetta di 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



## Club Sandwiches

### Sea-Club € 15

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 € 15

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

### Vegy-Club € 15

Pane Tostato | Lattuga | Pomodoro | Mozzarella BIO con latte di bufala  
 Uovo sodo | Grana Padano 28 mesi | Pesto genovese al basilico di Prà | Lamelle di funghi porcini crudi  
*Toasted bread | Lettuce | Tomato | Mozzarella with organic buffalo milk*  
*Hard-boiled egg | Grana Padano cheese aged 28 months | Basil pesto from Prà | Slices of raw porcini mushrooms*  
 Getoastetes Brot | Kopfsalat | Tomate | Mozzarella mit BIO-Büffelmilch  
 Hartgekochtes Ei | Grana Padano-Käse 28 Monate gereift | Basilikum-Pesto aus Prà | Rohe Steinpilze in dünnen Scheiben

# Colazione Dolce

*Sweet breakfast* | Das süße Frühstück

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 and crunchy granola  
Small multigrain roll | Toasted bread | 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

€ 18







## Colazione Salata

*Salty breakfast* | Das deftige Frühstück

Uova strapazzate o all' 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 or fried eggs* | Bacon  
*Capitelli Ham* | *BIO buffalo milk mozzarella*  
*Fruit and vegetable salad with yogurt dressing*  
*Small multigrain roll* | *Toasted bread* | *Multigrain rusks*

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

€ 17

# Colazione Completa

*Sweet and salty breakfast* | Das süße und deftige Frühstück

Uova strapazzate o all'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 or 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* | *Toasted bread* | *Multigrain rusks*

Rühreier oder 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

€ 16



# Colazione Diversa

*A different breakfast | Ein anderes Frühstück*

Pane al grano integrale | Stracchino fresco | Salsa guacamole | Salmone affumicato | Lime  
Pane al grano integrale | Mousse di burro | Salsa guacamole | Uovo sodo | Pomodoro secco sott'olio  
Pane al grano integrale | Formaggio Morlacco | 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 | Fresh Stracchino cheese | Guacamole | Smoked salmon | Lime  
Wholewheat bread | Butter mousse | Guacamole | Hard-boiled egg | Dried tomato in oil  
Wholewheat bread | Morlacco cheese | Diced fresh tomato | Capitelli ham  
Wholewheat bread | Lo Stanga di Dobbiaco cheese | Caramelized red onion from Tropea | Crispy bacon*

Weizenvollkornbrot | Frischer Stracchino-Käse | Guacamole-Sauce | Räucherlachs | Limette  
Weizenvollkornbrot | Butterschaum | Guacamole-Sauce | Hartgekochtes Ei | Getrocknete Tomaten in Öl  
Weizenvollkornbrot | Morlacco-Käse | Frische Tomatenwürfel | Capitelli gekochter Schinken  
Weizenvollkornbrot | Lo Stanga di Dobbiaco-Käse | Karamellisierte rote Tropea-Zwiebel | Knuspriger Bacon

€ 16



# French Toast & Uova

*French toast and eggs* | French Toast und Eier

## French Toast € 17

Pane tostato ai cereali | Burro | Formaggio | Cotto Capitelli | Uovo all'Occhio di bue | Insalatina con dressing allo yogurt  
*Toasted multigrain bread* | *Butter* | *Cheese* | *Capitelli ham* | *Fried eggs* | *Salad with yogurt dressing*  
Getoastetes Mehrkornbrot | Butter | Käse | Capitelli gekochter Schinken | Spiegeleier | Zarter Salat mit Joghurt-Dressing

## Omelette € 10

Pane tostato ai cereali | 2 Uova | Formaggio Lo Stanga di Dobbiaco | Cotto Capitelli | Insalatina con dressing allo yogurt  
*Toasted multigrain bread* | *2 Eggs* | *Lo Stanga of Dobbiaco cheese* | *Capitelli ham* | *Salad with yogurt dressing*  
Getoastetes Mehrkornbrot | 2 Eier | Lo Stanga di Dobbiaco-Käse | Capitelli gekochter Schinken | Zarter Salat mit Joghurt-Dressing

## Occhio di Bue € 10

Pane tostato ai cereali | 2 Uova | Bacon | Insalatina con dressing allo yogurt  
*Toasted multigrain bread* | *2 Fried eggs* | *Bacon* | *Salad with yogurt dressing*  
Getoastetes Mehrkornbrot | 2 Eier | Bacon | Zarter Salat mit Joghurt-Dressing

## Strapazzate € 10

Pane tostato ai cereali | 2 Uova | Bacon | Insalatina con dressing allo yogurt  
*Toasted multigrain bread* | *2 Scrambled eggs* | *Bacon* | *Salad with yogurt dressing*  
Getoastetes Mehrkornbrot | 2 Eier | Bacon | Zarter Salat mit Joghurtdressing





#### 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 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 Weichtiererezeugnisse, Krebstiere und Krebstiererezeugnisse, glutenhaltiges Getreide, Eier und Eierzeugnisse, Soja und Sojaerzeugnisse, Milch und Milcherzeugnisse, Schwefeldioxid und Sulfite, Schalenfrüchte, Sellerie und Sellerierezeugnisse, 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.





*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 2 • 37011 • Bardolino • 045 7211585 • Lago di Garda • Italia



VINI  
GUERRIERI  
RIZZARDI

16,00 € / iva inclusa  
CAFE ITALIA  
[www.cafeitalia.it](http://www.cafeitalia.it)

ISBN 9-783826-212543



9 783826 212543