

25

Ristorante <sup>il</sup> **Café**  
sul Lago **Italia**



*Café Italia*

BARDOLINO  
LAGO DI GARDA | VENETO | ITALIA



# Café Italia

## **Coperto € 2,5**

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

## **Cover charge per person | Place setting € 2,5**

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

## **Bedienung pro Person | Gedeck € 2,5**

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



# I Nostri Taglieri

*Our chopping boards | Unsere Platten*

## Tagliere Veronese € 40

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  
Gnocco fritto | Burrata | 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  
Fried gnocco bread | Burrata cheese | 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  
Frittierter Brot-Teig | Burrata-Käse | Zwiebelkompott | Süßsaures Einweckgemüse | Senffrüchte | Nüsse | Traube

## Ricordi del Lago € 40

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 Felchenklößchen\* | Ukeleien-Frittüre\* | Marinierte Sardinen | Lachsforellen-Carpaccio  
Saibling-Carpaccio | Hecht nach Gardaseeart | Frittierte Polenta | Remouladen-Soße separat

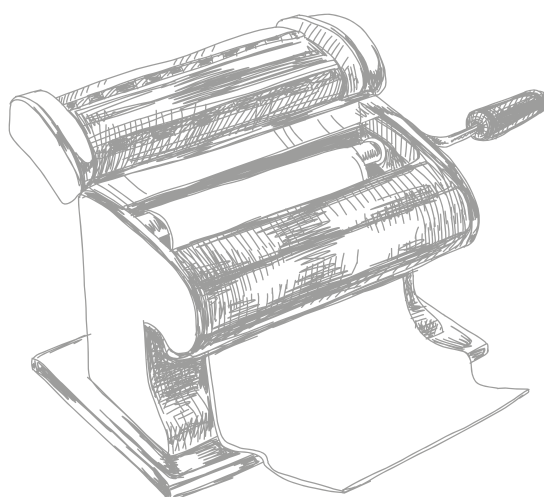
## Tipico Italiano € 40

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

Grana Padano | Crudo di Parma | Melone | Burrata | Pomodorini datterino confit  
Olive | Peperoni ripieni | Gnocco Fritto | Crema del peccato al gorgonzola

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

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



## La Pasta Fresca

*Artisan Pasta | Handwerklich erzeugte Nudeln*

### Il Nostro Aglio Olio & Peperoncino € 14

Spaghetti alla Chitarra | Aglio | Olio | Peperoncino | Acciughe | Capperi | Pangrattato  
*Spaghetti alla Chitarra | Garlic | Oil | Hot pepper | Anchovies | Capers | Breadcrumbs*  
Spaghetti alla Chitarra | Knoblauch | Öl | Scharfe Paprika | Sardellen | Kapern | Semmelbrösel

### Rigatoni all'Amatriciana del Café Italia € 15

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 € 17

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*  
Steinpilzcreme | Pfifferlinge | Bardolino Weinreduktion | Gehobelter Ubriaco-Käse | Thymian

# La Pasta Fresca

Artisan Pasta | Handwerklich erzeugte Nudeln

## Maccheroncini alla Mediterranea € 15

Crema di pomodorini datterino | Acciughe | Melanzane fritte | Pomodorini datterino | Olive Taggiasca | Capperi | Scaglie di ricotta affumicata  
*Datterino tomatoes cream | Anchovies | Fried aubergines | Datterino tomatoes | Taggiasca olives | Capers | Flakes of smoked ricotta cheese*  
Datteltomaten-Creme | Sardellen | Frittierte Auberginen | Datteltomaten | Taggiasca-Oliven | Kapern | Gehobelter geräucherter Ricotta-Käse

## Fettuccine alla Caprese € 16

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 | Dried tomato powder*  
Burrata-Käse | Datteltomaten-Creme | Basilikumöl | Geriebener Grana Padano | Pulver aus getrockneten Tomaten

## Scoglio alla Carbonara € 22

Spaghettoni | Crema carbonara | Seppioline\* | Vongole | Code di gamberi\* | Cozze | Pepe  
*Spaghettoni | Carbonara sauce | Baby cuttlefish\* | Clams | Prawn tails\* | Mussels | Pepper*  
Spaghettoni | Carbonara-Creme | Kleine Sepia\* | Venusmuscheln | Garnelenschwänze\* | Miesmuscheln | Pfeffer

## Bigoli alla Caruso € 16

Crema di peperoni gialli arrostiti | Zucchini 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 € 18

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

## Caserecce al Tastasal € 15

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

# Pesce di Mare

*Sea fish | Meeresfisch*

## Polpo Grigliato € 18

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

## Cozze al Sugo 1 Kg € 20

Cozze con crema di pomodorini datterino o Cozze al vino Lugana  
*Mussels with datterino tomatoes cream or mussels flavoured with Lugana wine*  
Miesmuscheln mit Datteltomaten-Creme oder Miesmuscheln in Lugana-Weißwein

## Salmone al Forno € 21

Trancio di salmone al forno | Patate arrosto\* | Salsa tartara  
*Oven-baked salmon slice | Roast potatoes\* | Tartar sauce*  
Im Ofen gebackene Lachsschnitte | Bratkartoffeln\* | Remouladen-Soße

## Filetti di Branzino € 24

Filetti freschi di Branzino | Pomodorini confit | Olive Taggiasca | Capperi | Pepe | Cottura al cartoccio con olio del Garda  
*Fresh sea bass fillets | Cherry tomatoes confit | Taggiasca olives | Capers | Pepper | Cooked in foil with Garda oil*  
Frische Wolfsbarschfilets | Konfierte Kirschtomaten | Taggiasca-Oliven | Kapern | Pfeffer | In Folie mit Garda-Öl gebacken

## Fritto Misto\* € 23

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

## Gamberi in Tempura € 25

Gamberi\* 6 pezzi | Salsa al miele e senape  
*Prawns\* tempura 6 pieces | Honey and mustard sauce*  
Garnelen\*-Tempura 6 Stück | Honig und Senf-Soße

## Fritto di Trota € 21

Filetti di trota salmonata impanati e fritti | Salsa tartara  
*Breaded and fried salmon trout fillets | Tartar sauce*  
Panierte und frittierte Lachsforellenfilets | Remouladen-Soße



# Le Insalate

*The salads | Die Salate*

## Caesar Salad € 18

Pollo alla piastra\* | Insalata verde | Pomodorini datterino confit | Grana Padano | Crostini di pane | La nostra salsa Caesar  
*Grilled chicken\* | Green salad | Datterino tomatoes confit | Grana Padano cheese | Croutons | Our homemade Caesar sauce*  
Gegrilltes Hähnchen\* | Grüner Salat | Konfierte Datteltomaten | Grana Padano-Käse | Brotroutons | Unsere hausgemachte Caesar-Soße

## Insalata della Casa € 22

Insalata verde | Pomodori | Cetrioli | Carote | Mais | Olive Taggiasca | Mozzarella con latte di bufala bio | Champignon freschi | Cuori di carciofo | Noci  
*Green salad | Tomatoes | Cucumbers | Carrots | Corn | Taggiasca olives | Mozzarella with organic buffalo milk | Fresh champignon | Artichoke hearts | Walnuts*  
Grüner Salat | Tomaten | Gurken | Karotten | Mais | Taggiasca-Oliven | Mozzarella mit BIO-Büffelmilch | Frische Champignons | Artischockenherzen | Walnüsse

## Poke Light € 16

Riso basmati | Falafel di ceci fatti in casa con amore | Spinacino | 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 € 18

Riso basmati | Pollo fritto con fiocchi di mais | Uovo sodo | Edamame | Avocado | Anacardi | Cipolla croccante | La nostra salsa con miele, senape e lime  
*Basmati rice | Fried chicken with corn flakes | Hard boiled egg | Edamame | Avocado | Cashews | Crispy onion | Our sauce with honey, mustard and lime*  
Basmatireis | Frittierte Hähnchen in Maisflocken-Panade | Hartgekochtes Ei | Edamame | Avocado | Cashewnüsse | Knusprige Zwiebel | Unsere Soße mit Honig, Senf und Limette

## Verdure al Forno € 5

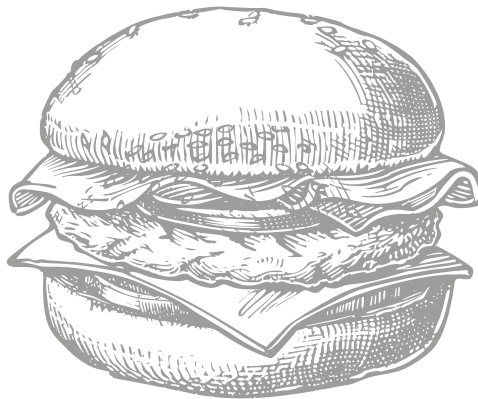
Taccole saltate | Carote | Patate al rosmarino  
*Sautéed snow peas | Carrots | Potatoes with rosemary*  
Sautierte Zuckerschoten | Karotten | Kartoffeln mit Rosmarin

## Insalatina € 6

Insalata verde | Pomodori | Carote  
*Green salad | Tomatoes | Carrots*  
Grüner Salat | Tomaten | Karotten

## Patatine fritte € 6

Patatine fritte con buccia\* gr. 300 | Maionese e ketchup  
*Skin on fries\* gr. 300 | Mayonnaise and ketchup*  
Pommes frites mit Schale\* gr. 300 | Mayonnaise und Ketchup



## XXL Hamburger

### XXL Beefburger € 20

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 Chickenburger € 20

Pollo fritto con fiocchi di mais gr. 200

Valeriana | Formaggio cheddar | Bacon | Pomodoro | Cipolla caramellata | Maionese e ketchup

*Fried chicken with corn flakes gr. 200*

*Lamb's lettuce | Cheddar cheese | Bacon | Tomato | Caramelized onion | Mayonnaise and ketchup*

Frittiertes Hähnchen in Maisflocken-Panade gr. 200

Feldsalat | Cheddar-Käse | Bacon | Tomate | Karamellisierte Zwiebel | Mayonnaise und Ketchup

### XXL Veggyburger € 22

Straccetti vegetali al BBQ gr. 100

Valeriana | Formaggio di montagna | Pomodoro | Guacamole | Cipolla caramellata | Maionese e ketchup

*Vegetable strips with BBQ sauce gr. 100*

*Lamb's lettuce | Mountain cheese | Tomato | Guacamole | Caramelized onion | Mayonnaise and ketchup*

Gemüstreifen mit BBQ-Soße gr. 100

Feldsalat | Bergkäse | Tomate | Guacamole | Karamellisierte Zwiebel | Mayonnaise und Ketchup

# XXL Club Sandwiches & Chips

## Club Chicken € 19

Pollo | Maionese | Valeriana | Pomodoro | Bacon | Uovo sodo | Patatine fritte con buccia\*  
*Chicken | Mayonnaise | Lamb's lettuce | Tomato | Bacon | Hard-boiled egg | Skin on fries\**  
Hähnchen | Mayonnaise | Feldsalat | Tomate | Bacon | Hartgekochtes Ei | Pommes frites mit Schale\*

## Club Tuna € 19

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

## Club Salmon € 20

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

# XXL Tacos

## 3 Tacos de Pollo € 16

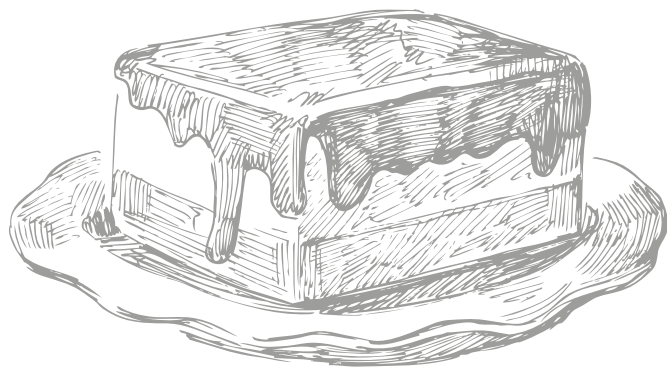
Tortillas artigianali di mais 3 pezzi | Pollo fritto | Guacamole | Salsa al limone | Cavolo rosso | Semi di sesamo  
*Handmade corn tortillas 3 pieces | Fried chicken | Guacamole | Lemon sauce | Red cabbage | Sesame seeds*  
Handwerklich hergestellte Mais-Tortillas 3 Stück | Frittiertes Hähnchen | Guacamole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

## 3 Tacos de Res € 16

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

## 3 Tacos de Mar € 16

Tortillas artigianali di mais 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



# Dolci fatti in Casa

Homemade desserts | Hausgemachte Desserts

## Tris di Panna Cotta € 10

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

## Tiramisù € 7

Crema al mascarpone | Savoiard | Caffé Vergnano | Tartufino al tiramisù  
*Mascarpone cream | Ladyfingers biscuit | Vergnano Coffee | Tiramisù truffle*  
Mascarpone Creme | Löffelbiskuits | Vergnano Kaffee | Tiramisù-Trüffel

## Cheesecake € 8

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

## Millefoglie € 8

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

## Brownies e Gelato € 8

Brownies al cioccolato | Gelato artigianale alla vaniglia | Salsa al caramello  
*Chocolate brownies | Artisan vanilla ice cream | Caramel sauce*  
Schokoladen-Brownies | Handwerklich hergestelltes Vanilleeis | Karamell-Soße

## Come una Sacher € 7

Soffice Mousse al cioccolato | Cuore di confettura all'albicocca | Scaglie di cioccolato  
*Soft chocolate mousse | Heart of apricot jam | Chocolate chips*  
Zartes Schokoladenmousse | Herz aus Aprikosenmarmelade | Schokoladenflocken

## Dolci del Lago € 13

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 pasticcera 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

# 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](http://www.cafeitalia.it)

20 YEARS  
CAFÉ ITALIA  
ANNIVERSARY  
2005 | 2025

ISBN 9-783826-212543



9 783826 212543