

25

Ristorante ^{il} **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 Fischereierzeugnisse, Weichtiere und Weichtiereerzeugnisse, Krebstiere und Krebstiereerzeugnisse, 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.

La Pasta Fresca

Artisan Pasta | Handwerklich erzeugte Nudeln

Fettuccine € 14

Burrata | Crema di pomodori datterino | Olio al basilico | Grattugiata di Grana Padano 28 Mesi
Burrata cheese | Datterino tomatoes cream | Basil flavoured oil | Grated Grana Padano cheese 28 months
Burrata-Käse | Datteltomaten-Creme | Basilikumöl | Geriebener Grana Padano-Käse 28 Monate gelagert

Maccheroncini € 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

Bigoli € 16

Crema di peperoni gialli arrostiti | Bastoncini di zucchine fritte | Scaglie di pecorino | Peperone crusco
Roasted yellow peppers cream | Fried courgettes sticks | Flakes of pecorino cheese | Crispy pepper
Creme aus gerösteter gelber Paprika | Gebratene Zucchini | Gehobelter Pecorino-Käse | Knusprige Paprika

Pappardelle € 20

Cacio | Pepe | Guanciale croccante | Scaglie di pecorino | Carciofi fritti
Cacio cheese | Pepper | Crispy pork cheek | Flakes of pecorino cheese | Fried Artichokes
Cacio-Käse | Pfeffer | Knusprige Schweinebacke | Pecorino-Käse gehobelt | Gebratene Artischocken

Tagliolini € 19

Riduzione di vino Bardolino Classico | Finferli | Crema di porcini | Scaglie di formaggio Ubriaco | Timo fresco
Bardolino Classico wine reduction | Chanterelle mushrooms | Porcini mushrooms cream | Ubriaco cheese flakes | Fresh thyme
Bardolino Classico Weinreduktion | Pfifferlinge | Steinpilzcreme | Gehobelter Ubriaco-Käse | Frischer Thymian

Spaghetti € 21

Crema carbonara | Gamberoni* | Cialda di Grana Padano 28 mesi | Pepe di Sarawak
Carbonara sauce | Prawns | Waffle of Grana Padano cheese 28 months | Sarawak pepper*
Carbonara-Creme | Reisengarnelen* | Waffle aus Grana Padano-Käse 28 Monate gelagert | Sarawak-Pfeffer

Il Pesce e la Carne

Fish and Meat | Fisch und Fleisch

I Ricordi del Lago € 24

Carpaccio affumicato di trota | Luccio alla gardesana con polenta gialla | Polpettine di lavarello fritte* | Piccolo fritto di alborelle*
Smoked trout carpaccio | *Pike Garda style with yellow polenta* | *Whitefish fried balls** | *Small fried bleaks**
Gerauchertes Forellen-Carpaccio | Hecht nach Gardaseeart mit gelber Polenta | Frittierte Felchenklößchen* | Kleine Ukeleien-Frittüre*

Un Trancio € 22

Trancio di salmone al forno* | Spinaci saltati | Salsa yogurt
*Oven-baked salmon slice** | *Sautéed spinach* | *Yogurt sauce*
Im Ofen gebackene Lachsschnitte* | In der Pfanne geschwenkter Spinat | Joghurt-Soße

Frittomisto* € 24

Calamaro | Seppioline | Code di gambero | Alborelle | Zucchine e carote in pastella | Salsa tartara
Squid | *Baby cuttlefishes* | *Shrimp tails* | *Bleaks* | *Battered courgettes and carrots* | *Tartar sauce*
Tintenfisch | Kleine Sepia | Garnelenschwänze | Ukeleien | Zucchini und Karotten im Teig | Remouladen-Soße

El Galeto € 25

Galletto intero al forno* | Patate arrosto al rosmarino | Salsa tartara
*Baked rooster** | *Roast potatoes with rosemary* | *Tartar sauce*
Brathahnchen* | Bratkartoffeln mit Rosmarin | Remouladen-Soße

Spezzatino con la Polenta € 17

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

Burgergourmet | 200 gr. € 23,5

Pane artigianale | Valeriana | Manzo Garonnese | Formaggio Edamer | Pomodoro | Cipolla rossa di Tropea
Uovo | Bacon | Patate fritte* | Salse a parte

Artisan bread | *Lamb's lettuce* | *Garonnese beef* | *Edamer cheese* | *Tomato* | *Red onion from Tropea*
Egg | *Bacon* | *French fries** | *Sauces on side*

Bäckerbrot | Feldsalat | Garonnese-Rind | Edamer-Käse | Tomate | Rote Zwiebel aus Tropea
Ei | Bacon | Pommes Frites* | Soßen separat

Patate Fritte* | *French fries** | Pommes Frites* € 7

Verdure al forno | *Baked vegetables* | Gebacknes Gemüse € 6

Insalatina Mista | *Little mixed salad* | Kleiner Gemischter Salat € 6

I Taglieri migliori d'Italia

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

Tagliere Piccolo € 33

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 Corna | Ubriaco affinato all'Amarone
Focaccia artigianale* | Giardiniera in agrodolce | Mostarda di frutta

*Prosciutto Sant'Ilario Riserva | Mortadella Veroni 1925 | Salame di Felino
Morlacco cheese | Toma Monte Corna cheese | Ubriaco cheese refined in Amarone
Artisan Focaccia bread* | Sweet and sour mixed pickles | Fruit mostarda*

Roher Schinken Sant'Ilario Riserva | Mortadella Veroni 1925 | Salame di Felino
Morlacco-Käse | Toma Monte Corna-Käse | Ubriaco-Käse in Amarone verfeinert
Bäcker Fladenbrot* | Süßsaures Einweckgemüse | Senffrüchte

Tagliere Medio € 45

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 Corna | Ubriaco affinato all'Amarone | 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 Corna cheese | Ubriaco cheese refined in Amarone | Crema del Peccato blue cheese
Artisan 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 Corna-Käse | Ubriaco-Käse in Amarone | Crema del Peccato-Blauschimmelkäse
wBäcker Fladenbrot* | Zwiebelkompott | Süßsaures Einweckgemüse | Senffrüchte

Tagliere Grande € 55

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 Corna | 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 Corna cheese | Vezzena cheese 36 months | Ubriaco cheese refined in Amarone | Crema del Peccato blue cheese
Artisan 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 Corna-Käse | Vezzena-Käse 36 Monate gereift | Ubriaco-Käse in Amarone verfeinert | Crema del Peccato Blauschimmelkäse
Bäcker Fladenbrot* | Zwiebelkompott | Süßsaures Einweckgemüse | Senffrüchte | Leccino-Oliven

Le Focacce Gourmet

Gourmet focaccia bread | Gourmet-Fladenbrot

Focaccia Delicata € 18

Stracchino Fresco | Prosciutto Crudo Sant'Ilario Riserva | Valeriana
Fresh Stracchino cheese | *Prosciutto Sant'Ilario Riserva* | *Lamb's lettuce*
Frischer Stracchino-Käse | Roher Schinken Sant'Ilario Riserva | Feldsalat

Focaccia Gustosa € 16

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 € 18

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 & Patatine

Club Sandwiches & Fries

Sea-Club € 21

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

Club-House € 21

Maionese | Lattuga | Pomodoro | Pollo* | Bacon | Uovo sodo
Mayonnaise | *Lettuce* | *Tomato* | *Chicken** | *Bacon* | *Hard-boiled egg*
Mayonnaise | Kopfsalat | Tomate | Hühnchen* | Bacon | Hartgekochtes Ei

Vegy-Club € 21

Lattuga | Pomodoro | Mozzarella | Uovo sodo | Grana Padano | Pesto genovese al basilico | Funghi porcini
Lettuce | *Tomato* | *Mozzarella* | *Hard-boiled egg* | *Grana Padano cheese* | *Genovese basil pesto* | *Porcini mushrooms*
Kopfsalat | Tomate | Mozzarella | Hartgekochtes Ei | Grana Padano-Käse | Genueser Basilikum-Pesto | Steinpilze

Club Sandwich | Patate fritte* | Maionese | Ketchup
Club Sandwich | *French fries** | *Mayonnaise* | *Ketchup*
Club Sandwich | Pommes Frites* | Mayonnaise | Ketchup

Dolci fatti in Casa

Homemade desserts | Hausgemachte Desserts

CheeseLake € 11

Cheesecake in vetro | Crema di Marroni | Zenzero candito scioppato
Cheesecake in glass | Chestnuts Cream | Candied Ginger in Syrup
Cheesecake im Glas | Maronencreme | Kandierter Ingwer Sirup

I Dolci del Posto € 12

San Vigilini | Fogassin | Salame al Cioccolato | Sfogliatina | Sbrisolona | Grappa di Bardolino "Guerrieri Rizzardi"
San Vigilini cookies | Fogassa sweet grilled focaccia | Chocolate salami | Puff pastry | Sbrisolona crunchy almond cake | Grappa di Bardolino "Guerrieri Rizzardi"
San Vigilini-Kekse | Fogassa Süße Focaccia vom Grill | Schokoladensalami | Blätterteiggebäck | Sbrisolona-Mandelkuchen | Grappa di Bardolino "Guerrieri Rizzardi"

Tiramisù in Tazza € 8

Tiramisù al caffè Vergnano
Tiramisù with Vergnano coffee
Tiramisù mit Vergnano-Kaffee

Tris di Panna Cotta € 8

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

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

ISBN 9-783826-212543



9 783826 212543