

I PRINCIPALI VENTI DEL LAGO DI GARDA



LAGO DI GARDA

REGIONI: LOMBARDIA - TRENTINO ALTO ADIGE - VENETO

PROVINCE: BRESCIA - TRENTO - VERONA

SUPERFICIE: 368 Km²

LUNGEZZA: 52 Km

LARGHEZZA: 16,5 Km

PROFONDITÀ: 346 Mt

PERIMETRO: 158 Km

ALTITUDINE MEDIA: 65 Mt

IMMISSARIO: SARCA A TORBOLE

EMISSARIO: MINCIO A PESCHIERA DEL GARDA

ORARIO 8:00 - 20:00

Coperto € 2,00: pane fresco, grissini artigianali

Olio extra vergine di oliva Garda DOP
Guerrieri Rizzardi Bardolino

Aceto di vino Amarone invecchiato in legno
Guerrieri Rizzardi Bardolino

Liquori e distillati: ml 60

Vino in calice: ml 100

HOURS 8:00 - 20:00

Service pro person € 2,00: mise en place, fresh bread
and grissini craft

Extra virgin olive oil Garda DOP
Guerrieri Rizzardi Bardolino

Vinegar of Amarone aged in wood
Guerrieri Rizzardi Bardolino

Liquors and distillate: ml 60

Wine glass: ml 100

ZEIT 8:00 - 20:00

Bedienung pro Person € 2,00: Gedeck, frisches Brot
und Grissini Handwerk

Olivenöl extra vergine Garda DOP
Guerrieri Rizzardi Bardolino

Im Holzfass gereifter Amarone-Essig
Guerrieri Rizzardi Bardolino

Liköre und Destillate: ml 60

Wein Glas: ml 100

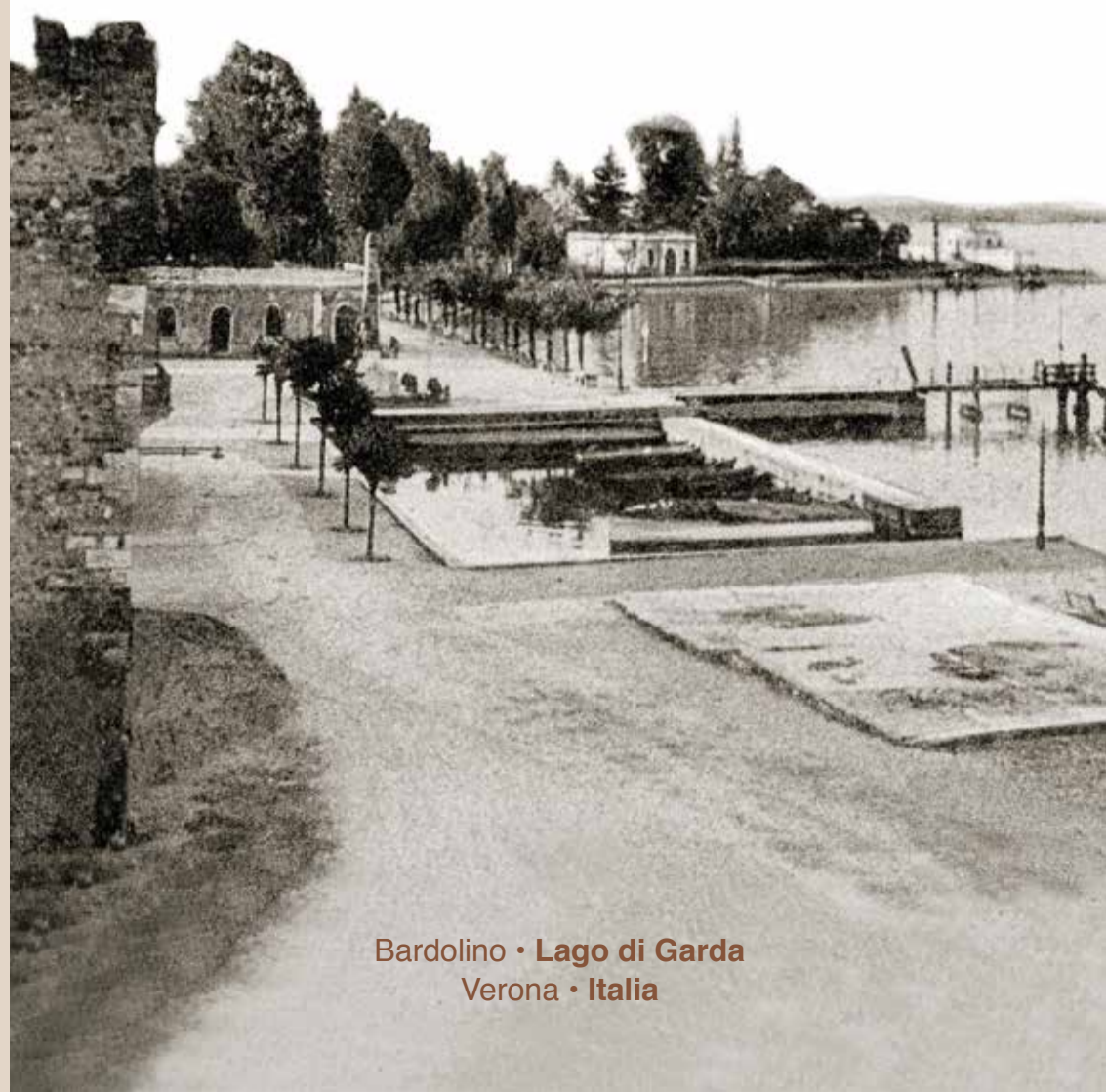
Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che
provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

*For informations about the presence of substances or products causing
allergies or intolerance please ask our staff.*

Für Auskünfte bezüglich Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten,
wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Café Italia

RISTORANTE



Café Italia
EMPORIO BAR RISTORANTE

Piazza Principe Amedo, 2 - 37011 Bardolino (VR)

Tel. e Fax +39 045 7211585 - info@cafeitalia.it - www.cafeitalia.it

Bardolino • Lago di Garda
Verona • Italia

TIPICO ITALIANO

Affettati e formaggi famosi nel Mondo direttamente dal produttore, tigelle calde con la cunza a base di lardo rosmarino ed aglio. giardiniera di verdure, sottoli e olive pugliesi, in abbinata a mostarde venete con polenta: questo è il nostro “Tipico italiano” per due persone.

Our “Tipico italiano” for two persons consist of world famous cold cuts and cheeses, directly from the food producer, served with warm flatbread and spicy lard. It also includes vegetables in oil, olives from puglia, picklet vegetables, venetian mustard and polenta.

Unser “Tipico italiano” für 2 Personen bietet eine reiche Auswahl an weltbekannten Aufschnitt und Käse, die wir direkt von Hersteller beziehen, warme Fladenbrötchen und mit Rosmarin und Knoblauch gewürzten Speckaufstrich. Dazu reichen wir in Öl eingelegtes Gemüse, Oliven aus Apulien sowie venezianische Senfsaucen und Polenta.

Tipico italiano per due persone € 24,00
Tipico italiano for two persons - **Tipico italiano** für zwei Personen

Selezione di affettati con polenta - gr 180 € 13,00
Crudo di Parma - coppa stagionata - fiocchetto stagionato
mortadella - cacciatolino di bufala - sopressa
Selection of cold cuts with polenta - Auswahl an Aufschnitt mit Polenta

Selezione di formaggi con mostarde € 13,00
Stracciatella di bufala - caciotta al tartufo - taleggio - Grana Padano
monte vecchio veronese - ubriaco
Cheese selection with sweet fruit pickles - Käseplatte mit eingelegten Senfrüchten

Prosciutto crudo di Parma - gr 100 € 8,00
Parma ham - Parmaschinken

Parmigiano Reggiano - gr 100 € 8,00
Parmesan Cheese - Parmesan

Prosciutto crudo di Parma e mozzarella di Bufala € 12,00
Parma ham and buffalo mozzarella - Parmaschinken und Büffelmozzarella

CARNE

Tortellini fatti in casa al burro e salvia € 11,00
Home made tortellini with melted butter and sage
Hausgemachte Tortellini mit zerlassener Butter und Salbei

Pasta e fagioli con sfoglia di prosciutto croccante € 11,00
Beans soup with crispy parma ham
Bohnensuppe mit knusprigem Parmaschinken

Bigoli con ragù di anatra € 13,00
Bigoli with duck sauce
Bigoli mit Entenragout

Filetto di maiale al forno con salvia e mele € 14,00
Baked pork fillet with sage and apples
Schweinefilet Ofen gebacken mit salbei und Äpfel

Cotoletta con patatine fritte € 12,00
Veal chop with french fries
Wiener Schnitzel mit Pommes frites

Coniglio arrosto al limone con caprino e salsa di noci € 14,00
Roast rabbit with lemon sauce, fresh goat's cheese and walnuts
Gebratenen Kaninchen mit Zitrone sauce, frischer Ziegenkäse und Walnüsse

PESCE

Bigoli con crema di sarde, finocchi e pane alle erbe € 14,00
Bigoli with sardines sauce, fennel and herb bread
Bigoli mit sardinen Sauce, Fenchel und kräuter Brot

Tagliatelle con lavarello affumicato e crema di burrata € 15,00
Tagliatelle with smoked lavaret and burrata cheese sauce
Tagliatelle mit geräuchert Felchen und Burrata Sauce

Lasagne al salmone affumicato e porri € 12,00
Baked lasagna with smoked salmon and leeks
Überbackene Lasagne mit geräuchertlachs und Lauch

Baccalà con polenta al paiolo € 13,00
Cod with polenta
Stockfisch mit Polenta

Filetto di branzino con radicchio e patate € 14,00
Sea bass fillet with red chicory and potatoes
Wolfsbarsch Filet mit Radicchio und Kartoffeln

Carpacci di tonno e spada affumicati e salsa di agrumi € 12,00
Smoked tuna and swordfish carpaccio with citrus sauce
Geräuchertem Thunfisch und Schwertfisch Carpaccio mit Zitrusfrüchtesauce

VERDURE

Vellutata di zucca con zenzero e castagne € 8,00
Pumpkin soup with ginger and chestnuts
Kürbisuppe mit Ingwer und Kastanien

Tagliatelle ai funghi e tartufo con crema di Parmigiano € 14,00
Tagliatelle with mushrooms, truffle and Parmesan sauce
Tagliatelle mit Pilzen, Trüffel und Parmesan Sauce

Risotto al Bardolino con radicchio e Monte Veronese € 12,00
Risotto with Bardolino wine, red chicory and Monte Veronese cheese
Risotto mit Bardolino Wein, Radicchio und Monte Veronese Käse

Polenta al paiolo, taleggio e funghi € 8,00
Polenta with taleggio cheese and mushrooms
Polenta mit Taleggio Käse und Pilze

Fagottino di cavolo ripieno di purea di patate, pecorino ed erbetta € 9,00
Filled cabbage with potatoes, pecorino cheese and herbs
Kohlrouladen mit Kartoffeln, Pecorino Käse und Kräuter

Formaggio Schiz fritto con peperonata e fiori di capperio € 10,00
Melted cheese with home made peperonata
Geschmolzene Käse mit Hausgemacht Peperonata

INSALATE E CONTORNI

Insalata verde - Green salad - Grüner Salad € 5,00

Insalata di pomodori e cipolle € 5,00
Tomatoes with onion - Tomaten mit Zwiebeln

Insalata mista - Mixed salad - Gemischter Salad € 6,00

Patatine fritte - French fries - Pommes Frites € 4,00

Peperonata fatta in casa - Home made peperonata - Hausgemacht Peperonata € 4,00

Verdure di stagione - Seasonal cooked vegetables - Gemüse der Saison € 4,00

HAMBURGER

CON PATATINE FRITTE E SALSE DI ACCOMPAGNAMENTO WITH FRENCH FRIES - MIT POMMES FRITES

Hamburger € 12,00
Carne di manzo, lattuga, pomodoro, cipolla, cetriolini e ketchup
Beef, lettuce, tomato, onion, pickles and ketchup
Rind, Salat, Tomaten, Zwiebel, Essigurken und Ketchup

Cheeseburger € 12,00
Carne di manzo, formaggio, lattuga, pomodoro e maionese
Beef, cheese, lettuce, tomato and maionese
Rind, Käse, Salat, Tomaten und Maionese

Baconburger € 12,00
Carne di manzo, formaggio, bacon grigliato, salsa barbeque
Beef, cheese, bacon and barbeque sauce
Rind, Käse, Bacon und Barbeque sauce

CROSTONI

Classico € 9,50
Pomodoro, mozzarella e basilico
Tomato, mozzarella and basil
Tomaten, Mozzarella und Basilikum

Semplice € 9,50
Pomodoro, aglio, olio e basilico
Tomato, garlic, oil and basil
Tomaten, Knoblauch, Olivenöl und Basilikum

Forte € 10,50
Salsa di pomodoro, mozzarella, salame piccante, peperoni e olive
Tomato sauce, mozzarella, hot salami, peppers and olives
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Paprika und Oliven

Pescatore € 10,50
Salsa di pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla
Tomato sauce, mozzarella, tuna and onion
Tomatensauce, Mozzarella Thunfish und Zwiebel

Piccante € 10,50
Salsa di pomodoro, mozzarella e salame piccante
Tomato sauce, mozzarella and hot salami
Tomatensauce, Mozzarella und scharfe Salami

Tradizionale € 11,50
Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi e carciofi
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms and artichokes
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilze und Artischocken

TOAST

1) Prosciutto cotto e formaggio € 5,00
Ham and cheese - Schinken und Käse

2) Cacio, pepe, pancetta e mostarda di mele € 7,00
Goat's cheese, pepper, bacon and sweet fruit pickles
Ziegenkäse, Pfeffer, Bauchspeck und Senfrüchten

3) Mozzarella, pomodoro, lattuga e pesto € 7,00
Mozzarella cheese, tomato, lettuce and pesto sauce
Mozzarella, Tomaten, Salat und Pesto

DESSERT

Tiramisù al caffè, ananas e frutti di bosco € 5,00
Tiramisù with coffee, pineapple, wild berries
Tiramisù mit Kaffee, Ananas, Waldbeeren

Cheese cake ai frutti di bosco € 5,00
Cheesecake with wild berries - Käsekuchen mit Waldbeeren

Salame di cioccolato € 5,00
Chocolate salami - Schokoladen-Salami