



# APE 400R-1964



SERVIZIO ASSISTENZA APE CAR

APE 400 R

CARLO BORGHINI CHEF





### **Munus significa "Dono" in latino**

Munus è il nome di un nostro vino rosso | Corvina 40% | Merlot 40% | Ancellotta 20%.  
Munus è l'unico vino a Bardolino ad essere affinato per 12 mesi in vecchie botti di rovere francese.

### **Coperto € 3**

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

### **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.

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

## I CICHETI

### Tris di Cicheti € 10

Cicheto | Dal latino Ciccus ovvero piccola quantità

Piccolo panino artigianale | Baccalà mantecato | Croccante di zucca | Semi di papavero  
 Piccolo panino artigianale | Battuto di Sopressa | Morbido di Gorgonzola | Crema di radicchio  
 Piccolo panino artigianale | Burrata | Pomodoro disidratato | Pesto di basilico del nostro orto

## IL TAGLIERE GOURMET

### il Tagliere € 45

Consigliato per 2/3 Persone

Crudo Sant'Ilario Riserva | Mortadella Veroni 1925  
 Pancetta di Zibello | Salame di Felino | Sopressa Veneta senza aglio  
 Morlacco Morbido | Toma Monte Corna aromatico  
 Vezzena di Malga 36 Mesi stravecchio | Ubriaco affinato all'Amarone della Valpolicella  
 Crema del Peccato erborinata al Gorgonzola  
 Giardiniera di Morgan in agrodolce | Mostarda di mela Campanina | Composta di cipolla rossa Le Tamerici  
 Focaccia integrale a spicchi | Pane & grissini artigianali

### il Piattino € 19

Crudo Sant'Ilario Riserva | Burrata fresca  
 Focaccia Integrale a spicchi | Pane & grissini Artigianali

## LE TERRINE DI POLENTA

### Montanara € 12

Polenta gialla di Storo morbida  
 Formaggio Garda DOP 12 mesi | Porcini | Crema di tartufo | Rucola

### Alpina € 11

Polenta gialla di Storo morbida  
 Filetto di salmerino alpino affumicato a freddo | Finocchietto selvatico | Uvetta passita | Pinoli tostati

### Veneta € 10

Polenta gialla di Storo morbida  
 Formaggio Morlacco morbido | Sopressa Veneta senza aglio | Radicchio rosso di Verona

## ANTIPASTI DI LAGO

### **Parmigiana di Lago** € 15

Melanzane violine cotte a bassa temperatura  
Pomodori datterino secchi | Fonduta di mozzarella e ricotta salata  
Salmerino marinato a freddo | Peperone crusco | Basilico

### **Trota e Bisi** € 15

Speck di trota\*  
Vellutata di piselli | Menta | Panna acida | Pane croccante

## ALTRI ANTIPASTI

### **Cucù** € 15

Zucca mantovana arrostita al forno  
Tartufo nero | Fonduta di Toma Blu e Parmigiano Reggiano 24 mesi

### **Tutti al Mare** € 15

Ricciola\*marinata a secco con limoni ed erbe del nostro orto  
Croccante di mela verde e cetriolo | Menta bergamotto | Spuma fresca al mojito

### **Carbonara 63** € 13

Uovo cotto a 63°  
Fonduta di pecorino romano | Guanciale croccante | Vellutata di pasta nera all'uovo | Pepe tostato

### **Battuta al Coltello** € 15

Tartare di Fassona  
Funghi cardoncelli | Salsa verde | Maionese al ginepro | Fondo bruno di manzo | Erbe aromatiche

### **Caprese Perfetta** € 13

Mozzarella di bufala  
Quattro diversi tipi di pomodoro stagionale | Salsa datterino | Perle di balsamico e di basilico

### **Polpo Tonnato** € 16

Polpo grigliato\*  
Spuma di salsa tonnata | Giardiniera in agrodolce | Paprika dolce



## I PRIMI DEL POSTO

### Nero del Baldo € 18

Tagliolini gialli di pasta fresca  
Tartufo del Monte Baldo | Salsa di cavolfiore | Curcuma | Polvere di arancia | Scaglie di Parmigiano Reggiano

### Rossi al Ripasso € 17

Ravioli rossi di pasta fresca ripieni di burrata e maggiorana  
Fonduta di Monte Veronese 24 mesi | Riduzione di vino Valpolicella Ripasso | Speck a julienne

### Scoglio Aperto € 20

Due cerchi di pasta fresca sovrapposti con ripieno:  
Cozze | Gamberi rosa\* | Scorfano\* | Calamari\* | Merluzzo\* | Vongole | Vino Soave | Pomodorini gialli e rossi

### Piquadro € 16

Penne "Piquadro" Verrigni | Pasta di grano duro trafilata in oro  
Crema di carciofi arrostiti | Salsiccia di manzo Garronese Veneta | Riduzione di vino Lugana | Fonduta di pecorino

### del Bosco € 17

Pappardelle di pasta fresca  
Funghi misti di stagione | Cubetti di filetto di manzo con fondo bruno di verdure | Olio al prezzemolo | Croccante di pane al timo

### in Cortile € 16

Fusilli di grano duro Pastificio Agricolo Mancini  
Ragù d'anatra in bianco | Crema di zucca mantovana | Finferli | Olio al prezzemolo del nostro orto

### Magenta € 20

Bigoli di pasta fresca  
Salsa di barbabietola rossa di Chioggia | Cozza adriatica | Caviale di Calvisano Brescia | Menta agrumata

## LA ZUPPA D'ESTATE

### Pomod'oro € 15

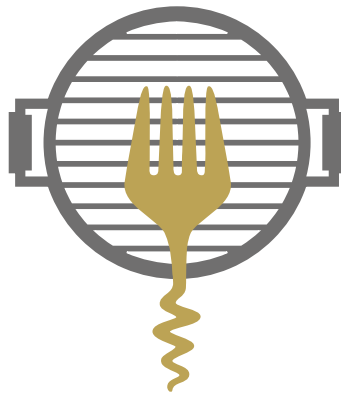
Calamaretti\*  
Zuppa tiepida di pomodori datterino e cuore di bue | Fiocchi di burrata | Mandorle tostate | Basilico | Olio del Garda DOP

## IL GRIGLIATINO

### **il Grigliatino di Carne** € 28

Picanha di Scottona  
Salsiccia di manzo Garronese Venata  
Costata irlandese senza osso  
Costoletta di maialino nero

Intermezzi di verdure | Emulsione alla senape | Salsa al ginepro



### **il Grigliatino di Pesce\*** € 30

Capasanta sgusciata  
Gambero argentino  
Trancio di salmone  
Tataki di tonno

Intermezzi di verdure | Emulsione al mandarino | Salsa verde al prezzemolo

**NON FACCIAMO COTTURE A RICHIESTA**

## LA CARNE & IL PESCE

### **Stracotta** € 22

Guancia di manzo stracotta all'Amarone  
Morbido di patata | Fondo bruno di vino Amarone | Saperi di sommacco e germogli di borraggine

### **Corvina** € 20

Faraona cotta alla brace  
Foglie di finocchietto selvatico | Mosto d'uva Corvina di Bardolino | Olio all'arancia

### **il Tenerone** € 22

Filetto di maiale cotto a bassa temperatura  
Salsa vegetale alla soia | Tortino di zucca e formaggio Monte Veronese 24 mesi

### **in Piastra** € 24

Branzino\* cotto in piastra di sale  
Schiacciata di patate di montagna | Olive nere | Capperi fritti | Pomodori confit | Menta

### **el Gratin** € 25

Trancio di rombo\*gratinato  
Centrifuga di sedano | Mela verde | Lime fermentato | Erbe aromatiche

### **i Crostacei** € 28

Al vapore | Coda di Aragosta\* | Scampi  
Hummus di ceci | Perle di carote | Pomodorini cotti e crudi | Limone candito

## I CONTORNI DI STAGIONE

**Tris di Vegetali** | Funghi spadellati | Cuori di carciofo | Peperone grigliato € 7

**Insalata** | Insalata iceberg | Misticanza | Carote | Pomodoro € 5

**Pomodoro** | Pomodori cuore di bue | Datterino rosso e giallo € 5

**Patate** | Patate al forno con buccia € 4

**Polenta** | Polenta gialla morbida di Storo € 4

## **Enzo Varvara**

Pizza-Chef

Pizza Classica | Superiore | Integrale | Innovativa | Diversa

## PIZZA BIANCA

### di Monte € 14

Crema al radicchio di Chioggia IGP | Mozzarella con latte di bufala BIO | Radicchio rosso di Verona | Pancetta di Zibello  
Dopo la cottura | Monte Veronese d'Alleva 24 mesi a scaglie | Mostarda di mele Le Tamerici

### di Casa € 14

Stracchino | Mozzarella con latte di bufala BIO  
Dopo la cottura | Rucola | Crudo Sant'Ilario Riserva

### di Mare € 14

Cipolla rossa in agrodolce | Mozzarella con latte di bufala BIO | Filetti di tonno | Capperi di Pantelleria | Olive Taggiasca  
Dopo la cottura | Origano

### di Pianura € 14

Mozzarella con latte di bufala BIO | Crema di pistacchio  
Dopo la cottura | Mortadella | Stracciatella

### di Zucca € 14

Mozzarella con latte di bufala BIO | Porcini | Bacon | Crema di zucca  
Dopo la cottura | Stracciatella | Crema di olive viola

### di Bosco € 14

Crema di porcini e tartufo bianco | Mozzarella con latte di bufala BIO | Champignon freschi  
Dopo la cottura | Speck Tito Gran Riserva | Monte Veronese d'Alleva 24 mesi a scaglie

## PIZZA BIANCA CON POMODORINI

### Italiana € 15

Mozzarella con latte di bufala BIO | Pomodorini datterini | Polvere di pomodoro del Piennolo  
Dopo la cottura | Pomodorini secchi | Pesto di basilico DOP | Grana Padano 24 mesi a scaglie

### Regina € 15

Mozzarella con latte di bufala BIO | Pomodorini datterini  
Cuori di carciofo | Zucchine fresche grigliate  
Dopo la cottura | Cotto Capitelli | Formaggio Lo Stanga di Dobbiaco

### Mediterranea € 15

Mozzarella con latte di bufala BIO | Pomodorini datterini  
Filetti di tonno | Cipolla rossa di Tropea | Capperi di Pantelleria | Olive Taggiasca | Origano

NON FACCIAMO AGGIUNTE

## PIZZA VEGETARIANA

### alla Norma € 14

Ripassata di pomodoro Mutti | Mozzarella con latte di bufala BIO  
Melanzane fritte  
Dopo la cottura | Ricotta salata grattugiata | Basilico

### Squisita € 14

Ripassata di pomodoro Mutti | Mozzarella con latte di bufala BIO  
Peperoni gialli e rossi arrostiti | Capperi di Pantelleria | Cipolla rossa di Tropea | Olive Taggiasca

### Ortolana € 14

Ripassata di pomodoro Mutti | Mozzarella con latte di bufala BIO  
Zucchine grigliate | Spinaci saltati\* | Cuori di carciofo | Melanzane fritte  
Dopo la cottura | Mentuccia | Grana Padano 24 mesi a scaglie

## PIZZA SPECIALE

### Boscaiola € 15

Ripassata di pomodoro Mutti | Mozzarella con latte di bufala BIO  
Taleggio DOP | Porcini trifolati  
Dopo la cottura | Speck Tito Gran Riserva | Rucola

### Completa € 15

Ripassata di pomodoro Mutti | Mozzarella con latte di bufala BIO  
Salamino piccante IGT | Champignon freschi | Cipolla rossa di Tropea  
Dopo la cottura | Cotto Capitelli | Grana Padano 24 mesi a scaglie

### Munus 15

Ripassata di pomodoro Mutti | Mozzarella con latte di bufala BIO  
Patate a spicchi | Salsiccia | Porcini trifolati | Radicchio rosso di Verona | Rosmarino del nostro orto  
Dopo la cottura | Monte Veronese d'Alleva 24 mesi a scaglie

### Ricca € 15

Ripassata di pomodoro Mutti | Mozzarella con latte di bufala BIO  
Porcini trifolati | Monte Veronese d'Alleva 24 mesi a scaglie  
Dopo la cottura | Crudo Sant'Ilario Riserva

### Sublime € 15

Ripassata di pomodoro Mutti | Mozzarella con latte di bufala BIO  
Dopo la cottura | Formaggio erborinato Toma Blu | Crudo Sant'Ilario Riserva

NON FACCIAMO AGGIUNTE

## PIZZA CLASSICA SUPERIORE

### la Margherita del Munus € 15

Spaccata di pomodoro San Marzano DOP | Datterino del Vesuvio Dop  
Dopo la cottura | Mozzarella con latte di bufala BIO | Pesto di pomodoro Sicilia | Pomodori gialli e rossi | Basilico

### Bianca Superiore € 17

Crema di zucca | Formaggio Lo Stanga di Dobbiaco | Formaggio erborinato Toma Blu  
Dopo la cottura | Champignon freschi | Speck Tito Gran Riserva | Trito di noci

### Calzone Reale € 17

Ricotta affumicata | Formaggio Robiola  
Cotto Capitelli | Champignon freschi | Cuori di carciofo | Zucchine grigliate  
A metà cottura | Crema di pomodori datterino tiepida

### Capricciosa 2.0 € 17

Ripassata di pomodoro Mutti | Mozzarella con latte di bufala BIO  
Cuori di carciofo | Olive Taggiasca e Verde Nocellara | Pomodorini datterino  
Dopo la cottura | Champignon freschi | Cotto alla brace | Gocce di pesto al basilico di Prà

### Mediterranea € 17

Ripassata di pomodoro Mutti | Mozzarella con latte di bufala BIO  
Filetti di tonno | Capperi di Pantelleria | Olive Taggiasca e Verde Nocellara | Pomodori datterino  
Dopo la cottura | Fiocchi di stracciatella | Cipolla caramellata

### Piccante & Pungente € 17

Ripassata di pomodoro Mutti | Mozzarella con latte di bufala BIO  
Salamino piccante Ventricina abruzzese | 'Nduja calabrese | Filetti di peperone rossi e gialli | Cipolla rossa di Tropea | Olive Taggiasca  
Dopo la cottura | Lamelle di caciottina al peperoncino

### Quattroformaggi € 17

Ripassata di pomodoro Mutti  
Mozzarella con latte di bufala BIO | Morlacco | Toma Monte Corna  
A scelta | Monte Veronese 24 Mesi | Crema del Peccato erborinato al Gorgonzola  
Dopo la cottura | Mostarda di pere | Granella di noci

### Tre Funghi € 17

Ripassata di pomodoro giallo | Mozzarella con latte di bufala BIO  
Porcini | Cardoncelli  
Dopo la cottura | Champignon freschi | Cotto Capitelli | Grattugiata di Parmigiano Reggiano  
Gocce di ribes | Timo

NON FACCIAMO AGGIUNTE

**Debora Gatto**

Chef Pasticcera

Dessert | Scomposti | Modificati | Arricchiti | Inventati





## I NOSTRI DESSERT

### **Tiramisù Veronese** € 9

La nostra visione del Tiramisù

Crema al caffè | Fogassin del Garda | Ciliegie Visciole | Recioto Rosso della Valpolicella | Cialda al cioccolato

### **Casa dolce Casa** € 10

Torta sabbiosa a strati

Sabbiosa | Spuma di riso al latte | Mousse alla pesca | Crema montata alla vaniglia | Croccante di Sbrisolona alle mandorle

### **Nocciolato** € 10

Come un Cappuccino

Mousse al caffè | Caramello alla nocciola | Salsa al caramello | Cremoso al cioccolato | Crumble di nocciole | Spuma al latte

### **Piñacolada** € 10

Meringa Farcita

Scaglie e cremoso al cocco | Cubetti di ananas marinati al lime | Mentuccia dell'orto

### **la Limonaia** € 11

Ricostruzione di un limone

Cremoso al limone | Mousse al limone | Confit di limone e melissa | Sablè al limone e olio

### **Mille Foglie** € 9

Millefoglie artigianale ripiena

Crema di ricotta | Vaniglia | Fragole | Granella di pistacchio | Polvere di arance



### **Munus bedeutet auf Lateinisch "Gabe"**

Munus ist der Name eines unserer Rotweine | Corvina 40% | Merlot 40% | Ancellotta 20%.  
Der Munus ist der einzige Wein in Bardolino, der 12 Monate lang in alten französischen Eichenfässern gereift wird.

### **Gedeck € 3**

Handwerklich hergestelltes Brot und Grissini  
Natives Olivenöl Extra Garda DOP | Im Holzfass gereifter Amarone-Essig.

### **Gefrorene oder tiefgefrorene Produkte**

Die mit einem Sternchen gekennzeichneten Gerichte werden mit gefrorenen oder tiefgefrorenen Rohstoffen zubereitet.

### **Temperatursenkung**

Einige frische Produkte tierischen Ursprungs sowie Fischereiprodukte, die roh verzehrt werden, werden zur Gewährleistung von Qualität und Sicherheit einer schnellen Temperatursenkung unterzogen wie im HACCP-Plan gemäß der EG-Verordnung 852/04 und EG-Verordnung 853/04 beschrieben.

### **Allergene**

Der Gast wird gebeten, das Bedienpersonal vor der Bestellung über die Notwendigkeit, Lebensmittel zu verzehren, die frei von bestimmten allergenen Stoffen sind, zu informieren. Bei der Zubereitung von Lebensmitteln in der Küche kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden. Daher können unsere Gerichte die folgenden allergenen Stoffe im Sinne der Verordnung EU 1169/11 enthalten. Fisch und Fischprodukte, Weichtiere und Weichtierprodukte, Krebstiere und Krebstierprodukte, glutenhaltiges Getreide, Eier und Eierprodukte, Soja und Sojaprodukte, Milch und Milchprodukte, Schwefeldioxid und Sulfite, Nüsse, Sellerie und Sellerieprodukte, Lupinen und Lupinenprodukte, Erdnüsse und Erdnussprodukte, Senf und Senfprodukte, Sesam und Sesamprodukte.

Informationen über das Vorhandensein von Stoffen oder Produkten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, sind beim Servicepersonal erhältlich.

## DIE LECKRBISSEN

### **Tris di Cicheti** € 10

Cicheto | Aus dem Lateinischen Ciccus für kleine Menge

Kleines handwerklich hergestelltes Brötchen | Stockfischcreme | Kürbis-Crisp | Mohn

Kleines handwerklich hergestelltes Brötchen | Sopressa gehackt | Weicher Gorgonzola-Käse | Radicchio-Creme

Kleines handwerklich hergestelltes Brötchen | Burrata-Käse | Gedörnte Tomate | Basilikum-Pesto aus unserem Gemüsegarten

## DIE GOURMET-WURST UND KÄSEPLATTE

### **Il Tagliere** € 45

Empfiehl sich für 2/3 Personen

Roher Schinken Sant'Ilario Riserva | Mortadella Veroni 1925

Pancetta di Zibello | Felino-Salami | Sopressa Veneta ohne Knoblauch

Morlacco-Weichkäse | Aromatischer Toma Monte Corna-Käse

Vezzena-Käse von der Alm 36 Monate gereift | Ubriaco-Käse in Amarone della Valpolicella verfeinert

Crema del Peccato-Blauschimmelkäse mit Gorgonzola-Käse

Süß-sauer eingelegtes Gemüse von Morgan | Senf-Landäpfel | Le Tamerici Kompott aus roten Zwiebeln

Vollkorn-Focaccia in Schnitten | Handwerklich hergestelltes Brot & Grissini

### **Il Piattino** € 19

Roher Schinken Sant'Ilario Riserva | Frischer Burrata-Käse

Vollkorn-Focaccia in Schnitten | Handwerklich hergestelltes Brot & Grissini

## DIE POLENTA-TERRINEN

### **Montanara** € 12

Weiche gelbe Polenta aus Storo

Garda DOP-Käse 12 Monate gereift | Steinpilze | Trüffelcreme | Rucola

### **Alpina** € 11

Weiche gelbe Polenta aus Storo

Kalt geräuchertes Alpen-Saiblingsfilet | Wilder Fenchel | Rosinen | Geröstete Pinienkerne

### **Veneta** € 10

Weiche gelbe Polenta aus Storo

Morlacco-Weichkäse | Sopressa Veneta ohne Knoblauch | Roter Radicchio aus Verona

## SEEVORSPEISEN

### **Parmigiana di Lago** € 15

Violette Auberginen bei niedriger Temperatur gegart  
Getrocknete Datteltomaten | Geschmolzener Mozzarella und gesalzener Ricotta-Frischkäse  
Kalt mariniertes Saibling | Knusprige Paprika | Basilikum

### **Trota e Bisi** € 15

Forellenschinken\*  
Erbsencremesuppe | Minze | Saure Sahne | Knuspriges Brot

## ANDERE VORSPEISEN

### **Cucù** € 15

Im Ofen gebratener Mantuaner Kürbis  
Schwarzer Trüffel | Geschmolzener Toma Blu-Schimmelkäse und Parmesankäse 24 Monate gereift

### **Tutti al Mare** € 15

Trocken marinierte Bernsteinmakrele\* mit Zitronen und Kräutern aus unserem Gemüsegarten  
Grüner Apfel-Gurken-Crisp | Bergamotte-Minze | Frische Mojito-Mousse

### **Carbonara 63** € 13

Ei bei 63° gekocht  
Geschmolzener römischer Schafskäse | Knusprige Schweinebacke | Velouté von schwarzen Eiernudeln | Gerösteter Pfeffer

### **Battuta al Coltello** € 15

Tatar vom Fassona-Rind  
Kräuterseitlinge | Grüne Soße | Wacholdermayonnaise | Brauner Rinderfond | Kräuter

### **Caprese Perfetta** € 13

Büffelmozzarella  
Vier verschiedene Tomatensorten der Saison | Datteltomatensauce | Balsamico-Basilikum-Perlen

### **Polpo Tonnato** € 16

Gegrillter Oktopus\*  
Thunfischmayonnaise-Schaum | Süß-saures Einweckgemüse | Edelpaprika

## DIE ERSTEN GÄNGE VON HIER

### Nero del Baldo € 18

Gelbe schmale Bandnudeln aus frischem Nudelteig  
Monte Baldo-Trüffel | Blumenkohlsauce | Gelbwurz | Orangenpulver | Parmigiano Reggiano-Käse gehobelt

### Rossi al Ripasso € 17

Rote Ravioli aus frischem Nudelteig gefüllt mit Burrata-Käse und Majoran  
Geschmolzener Monte Veronese-Käse 24 Monate gereift | Valpolicella-Ripasso-Weinreduktion | Bauernschinken in Streifen geschnitten

### Scoglio Aperto € 20

Zwei sich überlappende Kreise aus frischem Nudelteig gefüllt mit:  
Miesmuscheln | Rosa Garnelen\* | Rotbarsch\* | Tintenfische\* | Kabeljau\* | Venusmuscheln | Soave Wein | Gelbe und rote Cocktailtomaten

### Piquadro € 16

Penne 'Piquadro' Verrigni | Über Gold gezogene Hartweizennudeln  
Creme aus gebackenen Artischocken | Venetische Garonese-Rindsbratwurst | Lugana-Weinreduktion | Geschmolzener Schafskäse

### del Bosco € 17

Breite Bandnudeln aus frischem Nudelteig  
Gemischte Pilze der Saison | Rinderfiletwürfel mit braunem Gemüsefond | Petersilienöl | Knuspriges Brot mit Thymian

### in Cortile € 16

Hartweizen-Fusilli Landwirtschaftliche Nudelwerkstatt Mancini  
Entenragout in Weiß | Creme vom Mantuaner Kürbis | Pfifferlinge | Petersilienöl aus unserem Gemüsegarten

### Magenta € 20

Bigoli aus frischem Nudelteig  
Rote-Bete-Sauce aus Chioggia | Adriatische Miesmuscheln | Kaviar aus Calvisano Brescia | Zitrusminze

## DIE SOMMERSUPPE

### Pomod'oro € 15

Kleine Tintenfische\*  
Lauwarme Suppe aus Datteltomaten und Ochsenherztomaten | Burrata-Käse-Flocken  
Geröstete Mandeln | Basilikum | Garda DOP-Olivenöl

## DIE KLEINE GRILLPLATTE

### Die kleine Fleisch-Grillplatte € 28

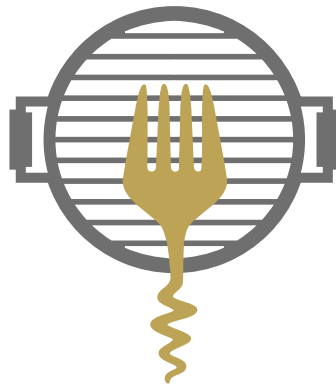
Scottona-Picanha

Venetische Garronese-Rindsbratwurst

Irishes Rib-Eye-Steak ohne Knochen

Kotelett von schwarzem Ferkel

Gemüsezwischenspiele | Senf-Emulsion | Wacholdersofle



### Die kleine Fisch-Grillplatte\* € 30

Jakobsmuschel ohne Schale

Argentinische Garnele

Lachsschnitte

Thunfisch-Tataki

Gemüsezwischenspiele | Mandarinenemulsion | Grüne Soße mit Petersilie

DER GRAD DES GARENS IST NICHT WÄHLBAR

## FLEISCH & FISCH

### **Stracotta** € 22

In Amarone-Wein geschmorte Rinderbacke  
Weiche Kartoffeln | Brauner Amarone-Wein-Fond | Sumach und Borretsch-Sprossen

### **Corvina** € 20

In der Glut gegrilltes Perlhuhn  
Wilde Fenchelblätter | Traubenmost vom Corvina aus Bardolino | Orangenöl

### **il Tenerone** € 22

Bei niedriger Temperatur gegartes Schweinefilet  
Soja-Gemüsesauce | Kürbistörtchen und Monte-Veronese-Käse 24 Monate gereift

### **in Piastra** € 24

Wolfsbarsch\* in Salzplatte gebacken  
Gestampfte Bergkartoffeln | Schwarze Oliven | Gebratene Kapern | Tomaten-Konfit | Minze

### **el Gratin** € 25

Überbackener Steinbutt\*  
Selleriesaft | Grüner Apfel | Fermentierte Limette | Kräuter

### **i Crostacei** € 28

Dampfgerart | Hummerschwanz\* | Scampi  
Kichererbsen-Hummus | Karotten-Perlen | Gekochte und rohe Tomaten | Kandierte Zitrone

## SAISONALE BEILAGEN

**Gemüse-Dreierlei** | In der Pfanne gedünstete Champignons | Artischockenherzen | Gegrillte Paprika € 7

**Salat** | Eisbergsalat | Zarte Salatmischung | Karotten | Tomate € 5

**Tomate** | Ochsenherz-Tomate | Roten und gelben Datteltomaten € 5

**Kartoffeln** | Gebackene Kartoffeln mit Schale € 4

**Polenta** | Weiche gelbe Polenta aus Storo € 4

## **Enzo Varvara**

Pizza-Chef

Pizza Klassisch | Hochwertig | Vollkorn | Innovativ | Neuartig



## WEISSE PIZZA

### di Monte € 14

Radicchio Chioggia IGP-Creme | Mozzarella mit BIO-Büffelmilch | Roter Radicchio aus Verona | Pancetta di Zibello  
Nach dem Backen | Monte Veronese d'Allevò-Käse 24 Monate gereift, gehobelt | Senfpfäfel Le Tamerici

### di Casa € 14

Stracchino-Käse | Mozzarella mit BIO-Büffelmilch  
Nach dem Backen | Rucola | Roher Schinken Sant'Ilario Riserva

### di Mare € 14

Süß-saure rote Zwiebel | Mozzarella mit BIO-Büffelmilch | Thunfischfilets | Kapern aus Pantelleria | Taggiasca-Oliven  
Nach dem Backen | Oregano

### di Pianura € 14

Mozzarella mit BIO-Büffelmilch | Pistaziencreme  
Nach dem Backen | Mortadella | Stracciatella-Käse

### di Zucca € 14

Mozzarella mit BIO-Büffelmilch | Steinpilze | Bacon | Kürbiscreme  
Nach dem Backen | Stracciatella-Käse | Creme aus lila Oliven

### di Bosco € 14

Steinpilz- und weiße Trüffelcreme | Mozzarella mit BIO-Büffelmilch | Frische Champignons  
Nach dem Backen | Bauernspeck Tito Gran Riserva | Monte Veronese d'Allevò-Käse 24 Monate gereift, gehobelt

## WEISSE PIZZA MIT COCKTAILTOMATEN

### Italiana € 15

Mozzarella mit BIO-Büffelmilch | Datteltomaten | Piennolo-Tomatenspulver  
Nach dem Backen | Getrocknete Cocktailtomaten | Basilikumpesto DOP | Grana Padano-Käse 24 Monate gereift, gehobelt

### Regina € 15

Mozzarella mit BIO-Büffelmilch | Datteltomaten  
Artischockenherzen | Gegrillte Zucchini  
Nach dem Backen | Gekochter Schinken Capitelli | Toblacher Lo Stanga-Käse

### Mediterranea € 15

Mozzarella mit BIO-Büffelmilch | Datteltomaten  
Thunfischfilets | Rote Zwiebeln aus Tropea | Kapern aus Pantelleria | Taggiasca-Oliven | Oregano

WIR MACHEN KEINE VARIANTEN

## VEGETARISCHE PIZZA

### **alla Norma** € 14

Fein passierte Tomaten der Marke Mutti | Mozzarella mit BIO-Büffelmilch | Frittierte Auberginen  
Nach dem Backen | Geriebener salziger Ricotta-Käse | Basilikum

### **Squisita** € 14

Fein passierte Tomaten der Marke Mutti | Mozzarella mit BIO-Büffelmilch  
Gebratene gelbe und rote Paprika | Kapern aus Pantelleria | Rote Zwiebeln aus Tropea | Taggiasca-Oliven

### **Ortolana** € 14

Fein passierte Tomaten der Marke Mutti | Mozzarella mit BIO-Büffelmilch  
Gegrillte Zucchini | In der Pfanne geschwenkter Spinat\* | Artischockenherzen | Frittierte Auberginen  
Nach dem Backen | Poleiminze | Grana Padano-Käse 24 Monate gereift, gehobelt

## SPEZIELLE PIZZA

### **Boscaiola** € 15

Fein passierte Tomaten der Marke Mutti | Mozzarella mit BIO-Büffelmilch  
Taleggio DOP-Käse | Steinpilze mit Knoblauch und Petersilie  
Nach dem Backen | Bauernschinken Tito Gran Riserva | Rucola

### **Completa** € 15

Fein passierte Tomaten der Marke Mutti | Mozzarella mit BIO-Büffelmilch  
Scharfe Salami IGT | Frische Champignons | Rote Zwiebel aus Tropea  
Nach dem Backen | Gekochter Schinken Capitelli | Grana Padano-Käse 24 Monate gereift, gehobelt

### **Munus** € 15

Fein passierte Tomaten der Marke Mutti | Mozzarella mit BIO-Büffelmilch  
In Stücke geschnittene Kartoffeln | Bratwurst | Steinpilze mit Knoblauch und Petersilie  
Roter Radicchio aus Verona | Rosmarin aus unserem Gemüsegarten  
Nach dem Backen | Monte Veronese d'Allevo-Käse 24 Monate gereift, gehobelt

### **Ricca** € 15

Fein passierte Tomaten der Marke Mutti | Mozzarella mit BIO-Büffelmilch  
Getrüffelsteinepilze | Monte Veronese d'Allevo-Käse 24 Monate gereift, gehobelt  
Nach dem Backen | Roher Schinken Sant'Ilario Riserva

### **Sublime** € 15

Fein passierte Tomaten der Marke Mutti | Mozzarella mit BIO-Büffelmilch  
Nach dem Backen | Toma Blu-Blauschimmelkäse | Roher Schinken Sant'Ilario Riserva

WIR MACHEN KEINE VARIANTEN

## KLASSISCHE PIZZA SUPERIOR

### la Margherita del Munus € 15

San Marzano DOP-Tomaten in Schnitten | Datteltomate vom Vesuv Dop  
Nach dem Backen | Mozzarella mit BIO-Büffelmilch | Sizilianisches Tomatenpesto | Gelbe und rote Tomaten | Basilikum

### Bianca Superiore € 17

Kürbiscreme | Lo Stanga-Käse aus Toblach | Toma Blu-Blauschimmelkäse  
Nach dem Backen | Frische Champignons | Bauernschinken Tito Gran Riserva | Gehackte Walnüsse

### Calzone Reale € 17

Geräucherter Ricotta | Robiola-Käse  
Gekochter Schinken Capitelli | Frische Champignons | Artischockenherzen | Gegrillte Zucchini  
Während des Backens | Lauwarme Datteltomaten-Creme

### Capricciosa 2.0 € 17

Fein passierte Tomaten Mutti | Mozzarella mit BIO-Büffelmilch  
Artischockenherzen | Taggiasca-Oliven und grüne Oliven aus Nocellara | Datteltomaten  
Nach dem Backen | Frische Champignons | Gekochter Schinken vom Holzkohlengrill | Prà-Basilikum-Pesto-Perlen

### Mediterranea € 17

Fein passierte Tomaten der Marke Mutti | Mozzarella mit BIO-Büffelmilch  
Thunfischfilets | Kapern aus Pantelleria | Taggiasca- und Nocellara-Oliven | Datteltomaten  
Nach dem Backen | Stracciatella-Käse-Flocken | Karamellisierte Zwiebel

### Piccante & Pungente € 17

Fein passierte Tomaten der Marke Mutti | Mozzarella mit BIO-Büffelmilch  
Scharfe Salami Vetricina aus den Abruzzen | Kalabresische 'Nduja | Rote und gelbe Paprikafilets | Rote Zwiebel aus Tropea | Taggiasca-Oliven  
Nach dem Backen | Mit scharfer Peperoni gewürzter Caciotta-Käse in Lamellen

### Quattroformaggi € 17

Fein passierte Tomaten der Marke Mutti  
Mozzarella mit BIO-Büffelmilch | Morlacco-Käse | Toma Monte Corna-Käse  
Nach Wahl | Monte Veronese-Käse 24 Monate gereift | Gorgonzola-Crema del Peccato-Blauschimmelkäse  
Nach dem Backen | Senfbirnen | Gehackte Waldnüssekerne

### Tre Funghi € 17

Fein passierte gelbe Tomaten | Mozzarella mit BIO-Büffelmilch  
Steinpilze | Kräuterseitlinge  
Nach dem Backen | Frische Champignons | Gekochter Schinken Capitelli | Geriebener Parmesankäse  
Johannisbeertropfen | Thymian

WIR MACHEN KEINE VARIANTEN

**Debora Gatto**

Chefkonditorin

Desserts | Zerlegt | Abgewandelt | Angereichert | Kreiert



## UNSERE DESSERTS

### **Tiramisù Veronese** € 9

Unsere Vision von Tiramisu

Kaffeecreme | Mürbeteiggebäck Fogassin del Garda | Weichselkirschen | Recioto Rosso della Valpolicella | Schokoladenwaffel

### **Casa dolce Casa** € 10

Geschichteter Sandkuchen

Sandkuchen | Reis-Mousse mit Milch | Pfirsichmousse | Geschlagene Vanillecreme | Mandel-Mürbeteig-Krokant

### **Nocciolato** € 10

Wie ein Cappuccino

Kaffeemousse | Haselnuss-Karamell | Karamelloße | Schokoladencreme | Haselnuss-Crumble | Milchschaum

### **Piñacolada** € 10

Gefüllter Baiser

Kokossplitter und-Creme | In Limettensaft marinierte Ananaswürfel | Poleiminze aus dem Gemüsegarten

### **la Limonaia** € 11

Rekonstruktion einer Zitrone

Zitronencreme | Zitronenmousse | Zitronen- und Melissen-Konfit | Zitronen-Öl-Sablé

### **Mille Foglie** € 9

Handwerklich hergestellter, gefüllter Blätterteig

Ricottacreme | Vanille | Erdbeeren | Gehackte Pistazien | Orangenpulver



### **Munus means "Gift" in Latin**

Munus is the name of one of our red wines | Corvina 40% | Merlot 40% | Ancellotta 20%.  
The Munus is the only wine in Bardolino that is matured for 12 months in old French oak barrels.

### **Place setting € 3**

Artisan bread and grissini  
Garda DOP extra virgin olive oil | Amarone vinegar matured in wooden barrels.

### **Frozen or deep-frozen products**

The dishes marked with an asterisk are prepared with frozen or deep-frozen ingredients.

### **Temperature reduction**

Some fresh products of animal origin and fishery products that are consumed raw are subjected to rapid temperature reduction to ensure quality and safety, as described in the HACCP plan in accordance with EC Regulation 852/04 and EC Regulation 853/04.

### **Allergens**

The guest is asked to inform the service staff - before ordering - on the need to consume foods that are free from certain allergenic substances.  
Cross-contamination cannot be ruled out when preparing food in the kitchen.

Our dishes may therefore contain the following allergenic substances within the meaning of Regulation EU 1169/11.  
Fish and fish products, molluscs and mollusc products, crustaceans and crustacean products, cereals containing gluten, eggs and egg products, soy and soy products, milk and milk products, sulphur dioxide and sulphites, nuts, celery and celery products, lupins and lupin products, peanuts and peanut products, mustard and mustard products, sesame and sesame products.

Information on the presence of substances or products that trigger allergies or intolerances is available from the service staff.

## THE TIDBITS

### **Tris di Cicheti € 10**

Cicheto | From Latin ciccus for small quantity

Small artisan bread roll | Stockfish cream | Pumpkin crisp | Poppy seeds  
Small artisan bread roll | Sopressa chopped | Soft Gorgonzola | Radicchio cream  
Small artisan bread roll | Burrata cheese | Dried tomato | Basil pesto from our garden

## THE GOURMET COLD CUTS AND CHEESE PLATTER

### **il Tagliere € 45**

Raccomended for 2/3 People

Raw ham Sant'Ilario Riserva | Mortadella Veroni 1925  
Pancetta di Zibello | Salame di Felino | Sopressa Veneta without garlic  
Morlacco soft cheese | Aromatic Toma Monte Corna cheese  
Vezzena cheese from the mountain pasture matured for 36 months | Ubriaco cheese refined in Amarone della Valpolicella  
Crema del Peccato blue cheese with Gorgonzola  
Sweet and sour pickled vegetables from Morgan | Mustard land apples | Le Tamerici red onion compote  
Wholemeal focaccia in slices | Artisan bread & Grissini

### **il Piattino € 19**

Raw ham Sant'Ilario Riserva | Fresh Burrata cheese  
Wholemeal focaccia in slices | Artisan bread & Grissini

## THE POLENTA TERRINES

### **Montanara € 12**

Storo soft yellow polenta  
Garda DOP cheese matured for 12 months | Porcini mushrooms | Truffle cream | Rocket

### **Alpina € 11**

Storo soft yellow polenta  
Cold-smoked alpine char fillet | Wild fennel | Raisins | Roasted pine nuts

### **Veneta € 10**

Storo soft yellow polenta  
Morlacco soft cheese | Sopressa Veneta without garlic | Verona red radicchio

## STARTERS FROM THE LAKE

### **Parmigiana di Lago** € 15

Purple eggplants, cooked at a low temperature  
Dried date tomatoes | Melted Mozzarella and salted Ricotta cheese cream  
Cold marinated char | Crispy peppers | Basil

### **Trota e Bisi** € 15

Trout\*bacon  
Cream of peas soup | Mint | Sour cream | Crispy bread

## OTHER STARTERS

### **Cucù** € 15

Oven-roasted Mantuan pumpkin  
Black truffle | Melted Toma Blu cheese and Parmesan cheese matured for 24 months

### **Tutti al Mare** € 15

Dry marinated amberjack\* with lemons and herbs from our garden  
Green apple and cucumber crisp | Bergamot mint | Fresh mojito mousse

### **Carbonara 63** € 13

Egg cooked at 63°  
Melted Roman sheep's cheese | Crispy pork cheek | Velouté of black egg noodles | Roasted pepper

### **Battuta al Coltello** € 15

Fassona beef tartare  
King trumpet mushrooms | Green sauce | Juniper mayonnaise | Brown beef fond | Herbs

### **Caprese Perfetta** € 13

Buffalo mozzarella  
Four different seasonal tomatoes | Date tomato sauce | Balsamico vinegar and basil pearls

### **Polpo Tonnato** € 16

Grilled octopus\*  
Tuna mayonnaise foam | Sweet and sour pickled vegetables | Sweet pepper



## THE FIRST COURSES FROM HERE

### **Nero del Baldo** € 18

Yellow wide tagliatelle made from fresh pasta dough  
Monte Baldo truffle | Cauliflower sauce | Turmeric | Orange powder | Shaved Parmesan cheese

### **Rossi al Ripasso** € 17

Red Ravioli made from fresh pasta dough filled with burrata cheese and marjoram  
Melted Monte Veronese cheese matured for 24 months | Valpolicella Ripasso Wine reduction | Farmhouse ham cut into strips

### **Scoglio Aperto** € 20

Two overlapping Circles of fresh pasta dough filled with:  
Mussels | Pink prawns\* | Redfish\* | Squid\* | Cod\* | Clams | Soave wine | Yellow and red cocktail tomatoes

### **Piquadro** € 16

Penne 'Piquadro' Verrigni | Durum wheat noodles pulled over gold  
Cream of baked artichokes | Garronese beef sausage | Lugana wine reduction | Melted sheep's cheese

### **del Bosco** € 17

Wide Tagliatelle made from fresh pasta dough  
Mixed seasonal mushrooms | Beef fillet cubes with brown vegetable fond | Parsley oil | Crispy bread with thyme

### **in Cortile** € 16

Durum wheat Fusilli Agricultural pasta workshop Mancini  
White duck ragout | Cream of Mantuan pumpkin | Chanterelles | Parsley oil from our vegetable garden

### **Magenta** € 20

Bigoli made from fresh pasta dough  
Beet sauce from Chioggia | Adriatic mussels | Caviar from Calvisano Brescia | Citrus mint

## THE SUMMER SOUP

### **Pomod'oro** € 15

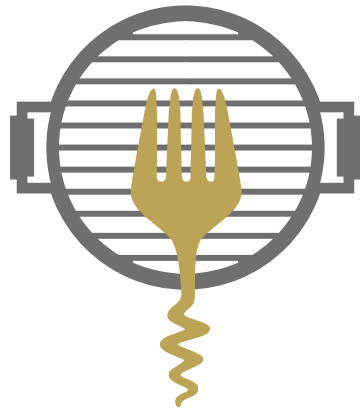
Small squids\*  
Lukewarm soup of date tomatoes and oxheart tomatoes | Burrata cheese flakes  
Roasted almonds | Basil | Garda DOP olive oil

## THE SMALL GRILL PLATE

### The small meat grill plate € 28

Scottona-Picanha  
Garronese beef sausage  
Boneless Irish rib-eye steak  
Chop of black piglet

Vegetable interludes | Mustard emulsion | Juniper sauce



### The small fish grill plate\* € 30

Scallop without shell  
Argentine shrimp  
Salmon slice  
Tuna tataki

Vegetable interludes | Mandarin emulsion | Green sauce with parsley

THE LEVEL OF DONENESS CANNOT BE REQUESTED

## MEAT & FISH

### **Stracotta** € 22

Beef cheek braised in Amarone wine  
Soft potatoes | Brown Amarone wine fond | Sumac and borage sprouts

### **Corvina** € 20

Guinea fowl grilled in the embers  
Wild fennel leaves | Corvina grape must from Bardolino | Orange oil

### **il Tenerone** € 22

Pork fillet cooked at a low temperature  
Soy vegetable sauce | Pumpkin tartlets and Monte Veronese cheese matured for 24 months

### **in Piastra** € 24

Sea bass\* baked in a salt plate  
Mashed mountain potatoes | Black olives | Fried capers | Tomato confit | Mint

### **el Gratin** € 25

Turbot\* slice au gratin  
Celery juice | Green apple | Fermented lime | Herbs

### **i Crostacei** € 28

Steamed | Lobster tail\* | Scampi  
Chickpea hummus | Carrot pearls | Cooked and raw tomatoes | Candied lemon

## SEASONAL SIDE DISHES

**Vegetable Trio** | Pan-fried mushrooms | Artichoke hearts | Grilled peppers € 7

**Salad** | Iceberg lettuce | Mixed tender lettuce | Carrots | Tomato € 5

**Tomato** | Oxheart tomato | Red and yellow date tomatoes € 5

**Potatoes** | Baked potatoes with skin € 4

**Polenta** | Soft yellow polenta of Storo € 4

## **Enzo Varvara**

Pizza Chef

Pizza Classic | High Quality | Wholemeal | Innovative | Novel

## WHITE PIZZA

### di Monte € 14

Radicchio Chioggia IGP cream | Mozzarella with organic buffalo milk | Red radicchio from Verona | Pancetta di Zibello  
After baking | Monte Veronese d'Allevio cheese aged 24 months in flakes | Le Tamerici apple mustard fruit

### di Casa € 14

Stracchino cheese | Mozzarella with organic buffalo milk  
After baking | Rokat | Raw ham Sant'Ilario Riserva

### di Mare € 14

Sweet and sour red onion | Mozzarella with organic buffalo milk | Tuna fillets | Capers from Pantelleria | Taggiasca olives  
After baking | Oregano

### di Pianura € 14

Mozzarella with organic buffalo milk | Pistachio cream  
After baking | Mortadella | Stracciatella cheese

### di Zucca € 14

Mozzarella with organic buffalo milk | Porcini mushrooms | Bacon  
After baking | Stracciatella cheese | Purple olive cream

### di Bosco € 14

Porcini mushrooms and white truffle cream | Mozzarella with organic buffalo milk | Fresh champignons  
After baking | Farmhouse bacon Tito Gran Riserva | Monte Veronese d'Allevio cheese aged 24 months sliced

## WHITE PIZZA WITH CHERRY TOMATOES

### Italiana € 15

Mozzarella with BIO buffalo milk | Date tomatoes | Piennolo tomato powder  
After baking | Dried cherry tomatoes | Basil pesto DOP | Grana Padano cheese aged 24 months in flakes

### Regina € 15

Mozzarella with organic buffalo milk | Date tomatoes  
Artichoke hearts | Grilled zucchini  
After baking | Cooked ham Capitelli | Lo Stanga cheese from Dobbiaco

### Mediterranea € 15

Mozzarella with organic buffalo milk | Date tomatoes  
Tuna fillets | Red onion from Tropea | Capers from Pantelleria | Taggiasca olives | Oregano

WE DON'T MAKE VARIANTS

## VEGETARIAN PIZZA

### **alla Norma** € 14

Mutti finely strained tomatoes | Mozzarella with organic buffalo milk | Deep-fried eggplants |  
After baking | Grated salty ricotta cheese | Basil

### **Squisita** € 14

Mutti finely strained tomatoes | Mozzarella with organic buffalo milk  
Roasted yellow and red peppers | Capers from Pantelleria | Red onion from Tropea | Taggiasca olives

### **Ortolana** € 14

Mutti brand finely strained tomatoes | Mozzarella with organic buffalo milk  
Grilled zucchini | Pan-fried spinach\* | Artichoke hearts | Deep-fried eggplants  
After baking | Pennyroyal | Grana Padano cheese aged 24 months, sliced

## SPECIAL PIZZA

### **Boscaiola** € 15

Mutti brand finely strained tomatoes | Mozzarella with organic buffalo milk  
Taleggio cheese DOP | Porcini mushrooms with garlic and parsley  
After baking | Farmhouse bacon Tito Gran Riserva | Rocket

### **Completa** € 15

Mutti brand finely strained tomatoes | Mozzarella with organic buffalo milk  
Spicy salami IGT | Fresh mushrooms | Red onion from Tropea  
After baking | Cooked ham Capitelli | Grana Padano cheese aged 24 months, sliced

### **Munus** € 15

Mutti brand finely strained tomatoes | Mozzarella with organic buffalo milk  
Potatoes cut into pieces | Sausage | Porcini mushrooms with garlic and parsley  
Red radicchio from Verona | Rosemary from our vegetable garden  
After baking | Monte Veronese d'Allevo cheese aged 24 months in flakes

### **Ricca** € 15

Mutti brand finely strained tomatoes | Mozzarella with organic buffalo milk  
Porcini mushrooms with garlic and parsley | Monte Veronese d'Allevo cheese aged 24 months, sliced  
After baking | Raw ham Sant'Ilario Riserva

### **Sublime** € 15

Mutti brand finely strained tomatoes | Mozzarella with organic buffalo milk  
After baking | Toma Blu blue cheese | Raw ham Sant'Ilario Riserva

WE DON'T MAKE VARIANTS

## SUPERIOR CLASSIC PIZZA

### la Margherita del Munus € 15

San Marzano DOP tomatoes in slices | Date tomato from Vesuvius Dop  
After baking | Mozzarella with organic buffalo milk | Sicilian tomato pesto | Yellow and red tomatoes | Basil

### Bianca Superiore € 17

Pumpkin cream | Lo Stanga cheese from Dobbiaco | Toma Blu blue cheese  
After baking | Fresh mushrooms | Farmhouse ham Tito Gran Riserva | Chopped walnuts

### Calzone Reale € 17

Smoked ricotta cheese | Robiola cheese  
Cooked ham Capitelli | Fresh mushrooms | Artichoke hearts | Grilled zucchini  
While baking | Lukewarm date tomato cream

### Capricciosa 2.0 € 17

Mutti brand finely strained tomatoes | Mozzarella with organic buffalo milk  
Artichoke hearts | Taggiasca olives and green olives from Nocellara | Date tomatoes  
After baking | Fresh mushrooms | Cooked ham from the charcoal grill | Prà basil pesto pearls

### Mediterranea € 17

Mutti brand finely strained tomatoes | Mozzarella with organic buffalo milk  
Tuna fillets | Capers from Pantelleria | Taggiasca and Nocellara olives | Date tomatoes  
After baking | Stracciatella cheese flakes | Caramelized onion

### Piccante & Pungente € 17

Mutti brand finely strained tomatoes | Mozzarella with organic buffalo milk  
Spicy Ventricina salami from Abruzzo | Calabrian 'Nduja | Red and yellow bell pepper fillets | Red onion from Tropea | Taggiasca olives  
After baking | Caciotta cheese in slats seasoned with hot peppers

### Quattroformaggi € 17

Mutti brand finely strained tomatoes | Mozzarella with organic buffalo milk | Morlacco cheese | Toma Monte Corna cheese  
Your choice | Monte Veronese cheese aged 24 months | Gorgonzola Crema del Peccato blue cheese  
After baking | Mustard pears | Chopped walnut kernels

### Tre Funghi € 17

Finely strained yellow tomatoes | Mozzarella with organic buffalo milk  
Porcini mushrooms | King trumpet mushrooms  
After baking | Fresh mushrooms | Cooked ham Capitelli | Grated Parmesan cheese  
Currant drops | Thyme

WE DON'T MAKE VARIANTS

**Debora Gatto**

Pastry Chef

Desserts | Deconstructed | Modified | Enriched | Invented





## OUR DESSERTS

### **Tiramisù Veronese** € 9

Our vision of Tiramisu

Coffee cream | Shortcrust pastry Fogassin del Garda | Sour cherries | Recioto Rosso della Valpolicella | Chocolate wafer

### **Casa dolce Casa** € 10

Layered sand cake

Sand cake | Rice mousse with milk | Peach mousse | Whipped vanilla cream | Almond shortcrust brittle

### **Nocciolato** € 10

Like a cappuccino

Coffee mousse | Hazelnut caramel | Caramel sauce | Chocolate cream | Hazelnut crumble | Milk foam

### **Piñacolada** € 10

Filled meringue

Sliced coconut and coconut cream | Pineapple cubes marinated in lime juice | Garden mint

### **la Limonaia** € 11

Reconstruction of a lemon

Lemon cream | Lemon mousse | Lemon and lemon balm confit | Lemon oil sablé

### **Mille Foglie** € 9

Filled artisan puff pastry

Ricotta cream | Vanilla | Strawberries | Chopped pistachios | Orange powder



*Café Italia*



## CAFÉ ITALIA

Spritzeria - Ristorante

Piazza Principe Amedeo 4  
37011 Bardolino - VR  
Lago di Garda - Italia  
Telefono 045 7211585  
[info@cafeitalia.it](mailto:info@cafeitalia.it)

## MUNUS

Osteria - Pizza - Vinoteca

Via Verdi 4 - 6A  
37011 Bardolino - VR  
Lago di Garda - Italia  
Telefono 045 8538352  
[info@munusbardolino.it](mailto:info@munusbardolino.it)

## CLARIÁ

Abbigliamento Donna

Via Verdi 8A  
37011 Bardolino - VR  
Lago di Garda - Italia  
Telefono 388 7922659  
[info@clariaitalia.it](mailto:info@clariaitalia.it)



**l'munus**

Via Verdi 2 - 37011 Bardolino VR - Tel 045 8538352  
info@munusbardolino.it - www.munusbardolino.it



VINI  
GUERRIERI  
RIZZARDI