



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.

PASTA FRESCA

Rossi al ripasso

Ravioli ripieni di burrata e maggiorana,
morbido di formaggio Garda al fondo, riduzione di Valpolicella Ripasso e speck a filetti € 19

Lasagne alla veronese

Lasagne fatte in casa con ragù al tastasal,
salsa di radicchio e Parmigiano Reggiano € 16

Pasta al polpo

Maccheroni di pasta fresca con crema di porro,
polpo brasato* e pane croccante al prezzemolo € 17

Lo scoglio del Munus

Due cerchi di pasta fresca che racchiudono un ripieno di mare
cozze, gamberi rosa*, scorfano*, calamari*, merluzzo*, vongole e pomodorini € 20

Siamo ubriache

Pappardelle con fonduta di formaggio Ubriaco al Bardolino,
funghi misti di stagione e croccante di pane al timo € 17

Nel cortile

Bigoli rustici fatti in casa su crema di zucca,
ragù d'anatra, bastoncini di mandorle e olio al prezzemolo € 16

Carbonara di lago

Spaghettoni artigianali con spuma di carbonara,
trota marinata, guancialetto croccante e pecorino € 19

Neri del baldo

Tagliolini di pasta fresca conditi con una salsa verde di spinaci
scaglie di tartufo nero del Monte Baldo e Parmigiano Reggiano € 19

Pomod'oro

Fettuccine ruvide di pasta fresca,
crema di pomodoro datterino giallo e formaggio Monte Veronese € 15

VEGETARIANO

5 Formaggi: eccellenza di formaggi locali

- Riserva Benedetti, 6 mesi di stagionatura
- Aromatico, affinato con salvia e rosmarino
- Mediterraneo, affumicato e poi affinato al pomodoro ed erbe aromatiche
- Bosco Reale, affinato ai frutti di bosco con liquore d'arancia
- Redivino Extra, affinato all'Amarone della Valpolicella € 17

Tris di cicheti

- Burrata con pesto di basilico e pomodoro secco
- Crema di Gorgonzola con porcini trifolati e noci
- Tartufo del Monte Baldo, crema di Parmigiano Reggiano con salsa verde di spinaci € 13

Uovo 63

Cotto a bassa temperatura su schiacciata di patata affumicata
fonduta di formaggio Monte Veronese e scaglie di tartufo nero del Monte Baldo € 17

Polenta rustica

Polenta gialla morbida con formaggio Monte Veronese, funghi di stagione e rucola € 13

al Padellino

È la nostra focaccia a lunga lievitazione, alta e soffice
guarnita con pomodorini confit, stracciatella, olive Taggiasca e polvere di capperi € 16

Caprese perfetta

La mozzarella è con latte di bufala bio
accompagnata da quattro diversi tipi di pomodoro, salsa datterino e basilico fresco € 15

PESCE

Grigliatino di pesce

Capasanta sgusciata*, gambero argentino*,
trancio di salmone e tataki di tonno, emulsione al mandarino e salsa al prezzemolo € 35

Poke del garda

Con riso basmati, avocado, valeriana e speck di trota affumicata alle erbe officinali.
Mais, salsa yogurt al ravanello e anacardi, un goccio di olio del Garda € 17

Trancio di branzino

Cotto su piastra di sale rosa,
adagiato su una schiacciata di patate e guarnito con pomodori datterino, olive Taggiasca e capperi € 26

Parmigiana di lago

Melanzane violine cotte a fuoco lento, salmerino marinato a freddo,
pomodori secchi, fonduta di ricotta salata e mozzarella, peperone crudo e basilico € 18

Tonno in saor

Il tonno freschissimo è appena scottato; il "saor" è un condimento tradizionale Veneto, noi lo facciamo così:
cipolle dolcissime cotte in aceto di Amarone, olio di oliva extravergine Garda DOP, uvetta essiccata e pinoli € 24

Insalatina tiepida, di mare

Polpo brasato, calamaro e gamberoni grigliati,
cozze, hummus di ceci con spunti di guacamole € 19

Polpo e la stracciatella

Il polpo* è cotto a bassa temperatura e poi grigliato
adagiato su crema di stracciatella con salsa al mandarino e cubetti di pane tostato alle erbe € 18

CARNE

Grigliatino di carne

Picanha di Scottona, salsiccia di Garronese Veneta,
costata irlandese senza osso, costoletta di maialino nero, emulsione alla senape e salsa di ginepro € 32

Tomahawk nazionale

Tenero maiale accompagnato da zucchine trifolate e salsa al miele € 24

Stracotta all'Amarone

Accompagnata da polenta morbida e polvere di funghi
Per la cottura della guancia di manzo utilizziamo Amarone "3 Cru" Guerrieri Rizzardi € 24

Faraona alla brace

Con morbido di patata al Parmigiano Reggiano e salsa al mosto d'uva € 24

il Filetto

Maialino cotto a bassa temperatura,
con salsa alla soia, servito con un tortino di zucca e formaggio Monte Veronese € 22

Munusburger & Chips

200 grammi di Fassona con bacon croccante, doppio formaggio di montagna
pomodoro, valeriana, cipolla stufata, cetrioli in agrodolce, uovo fritto, patate arrosto e salsa dell'oste € 24

una Tartare

Garronese Veneta con funghi cardoncelli, maionese al ginepro, salsa verde e bruna € 17

CONTORNI

Verdure cotte € 7 • **Insalatina** € 6 • **Pomodoro** € 6 • **Patate arrosto** € 6 • **Polenta morbida** € 5

NON FACCIAMO COTTURE A RICHIESTA

PIZZE BIANCHE

Bianca di zucca

Mozzarella con latte di bufala Bio | Porcini | Bacon | Crema di Zucca
Dopo cottura | Stracciatella € 18

Bianca e Bologna

Mozzarella con latte di bufala Bio | Crema di pistacchio
Dopo cottura | Mortadella | Stracciatella € 16

Bianca d'italia

Mozzarella con latte di bufala Bio | Pomodorini datterino | Polvere di pomodoro del Piennolo
Dopo cottura | Pomodorini secchi | Pesto di Basilico DOP | Grana Padano 24 mesi a scaglie € 15

Bianca di casa

Mozzarella con latte di bufala Bio | Stracchino
Dopo cottura | Crudo di Parma | Rucola € 18

Bianca di parma

Pizza bianca a spicchi
A parte | Crudo di Parma 100 gr € 15

PIZZE CLASSICHE

Margherita di bufala

Ripassata di pomodoro Mutti | Mozzarella con latte di bufala Bio € 12

Margherita superiore

Spaccata di pomodoro San Marzano DOP | Datterini del Vesuvio DOP
Dopo la cottura | Mozzarella con latte di bufala Bio | Pesto di pomodoro | Pomodorini gialli e rossi | Basilico € 14

Regina margherita

Spaccata di pomodoro San Marzano DOP | Pesto di pomodoro | Burrata
Pomodoro giallo del Vesuvio | Datterino rosso | Ciliegino giallo | Basilico € 15

Solo salamino

Ripassata di pomodoro Mutti | Mozzarella con latte di bufala Bio | Salamino piccante Valpolicella € 13

Solo crudo

Ripassata di pomodoro Mutti | Mozzarella con latte di bufala Bio
Dopo cottura | Crudo di Parma € 15

NON FACCIAMO AGGIUNTE

LE PIZZE DEL MUNUS

Dall'orto

Ripassata di pomodoro Mutti | Mozzarella con latte di bufala Bio
Zucchine grigliate | Funghi Cardoncelli | Cuori di Carciofo | Melanzane fritte
Dopo la cottura | Lattughino | Grana Padano a scaglie € 15

Montanara

Ripassata di pomodoro Mutti | Mozzarella con latte di bufala Bio
Taleggio DOP | Porcini trifolati
Dopo la cottura | Speck Tito Gran Riserva | Rucola € 16

Calzone

Ricotta Affumicata | Formaggio Robiola | Prosciutto cotto Scaligero
Champignon freschi | Cuori di carciofo | Zucchine grigliate
A metà cottura | Crema di pomodorini datterino tiepida € 17

Capricciosa 2.0

Ripassata di pomodoro Mutti | Mozzarella con latte di bufala Bio
Cuori di carciofo | Olive Taggiasca | Pomodorini datterino
Dopo la cottura | Champignon freschi | Prosciutto cotto Scaligero € 15

Incompleta

Ripassata di pomodoro Mutti | Mozzarella con latte di bufala Bio
Salamino piccante Valpolicella | Champignon freschi | Cipolla rossa di Tropea
Dopo la cottura | Cotto Scaligero | Grana Padano a scaglie € 17

Munus

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 € 17

Audace

Ripassata di pomodoro Mutti | Mozzarella con latte di bufala Bio
Salamino piccante Valpolicella | 'Nduja calabrese | Filetti di peperoni rossi e gialli | Cipolla rossa di Tropea | Olive Taggiasca
Dopo cottura | Lamelle di caciottina al peperoncino € 18

Preziosa

Ripassata di pomodoro Mutti | Mozzarella con latte di bufala Bio
Porcini trifolati | Monte Veronese d'Alleva 24 mesi a scaglie
Dopo cottura | Crudo di Parma € 20

Mediterranea

Ripassata di pomodoro Mutti | Mozzarella con latte di bufala Bio
Filetti di tonno | Capperi di Pantelleria | Olive Taggiasca | Pomodorini datterino
Dopo la cottura | Fiocchi di stracciatella | Cipolla caramellata € 20



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.

NUDELN AUS FRISCHEM NUDELTEIG

Rossi al ripasso

Ravioli gefüllt mit Burrata-Käse und Majoran, weichem Garda-Käse am Boden
Valpolicella Ripasso-Weinreduktion und Bauernschinken in Streifen € 19

Lasagne alla veronese

Hausgemachte Lasagne, mit Tastasal-Ragout
Radicchiosoße und Parmigiano Reggiano € 16

Pasta al polpo

Maccheroni aus frischem Nudelteig mit Lauchcreme, geschmortem Oktopus*
und knusprigem mit Petersilie gewürztem Brot € 17

Lo scoglio del Munus

Zwei sich überlappende Kreise aus frischem Nudelteig mit einer Meeresfüllung:
Miesmuscheln, rosa Garnelen*, Skorpionfisch*, Tintenfische*, Kabeljau*, Venusmuscheln und Cockailtomaten € 20

Siamo ubriache

Breite Bandnudeln mit geschmolzenem, in Bardolino-Wein-Trester verfeinertem Ubriaco-Käse
gemischten Pilzen der Jahreszeit und knusprigem mit Thymian gewürztem Brot € 17

Nel cortile

Hausgemachte rustikale Bigoli auf Kürbiscreme
mit Entenragout, Mandelstiften und mit Petersilie aromatisiertem Öl € 16

Carbonara di lago

Handwerklich hergestellte dicke Spaghetti
mit Carbonara-Schaum, marinierter Forelle, knuspriger Schweinebacke und Pecorino-Schafskäse € 19

Neri del baldo

Schmale Bandnudeln aus frischem Nudelteig
mit einer grünen Soße aus Spinat, gehobelter schwarzer Trüffel vom Monte Baldo und Parmesan-Käse € 19

Pomod'oro

Raue Fettuccine aus frischem Nudelteig,
gelbe Datteltomatencreme und Monte-Veronese-Käse € 15

VEGETARISCH

5 Formaggi: eccellenza di formaggi locali

- Riserva Benedetti, sechs Monate Reifung
- Aromatico, mit Salbei und Rosmarin verfeinert
- Mediterraneo, geräuchert, mit Tomate und aromatische Kräuter verfeinert
- Bosco Reale, mit Waldbeeren und Orangenlikör verfeinert
- Redivino Extra, mit Amarone aus der Valpolicella verfeinert € 17

Das Cicheti Dreierlei

- Burrata-Käse mit Basilikumpesto und gedörrter Tomate
- Gorgonzola-Creme, Steinpilze mit Knoblauch und Petersilie, Walnüsse
- Trüffel vom Monte Baldo, Parmigiano Reggiano-Creme mit grüner Spinatsoße € 13

Uovo 63

Ei bei niedriger Temperatur gekocht auf gestampften geräucherten Kartoffeln serviert geschmolzener Monte Veronese-Käse und schwarze Monte Baldo-Trüffel-Flocken € 17

Polenta rustica

Weiche gelbe Polenta mit Monte Veronese-Käse, Pilze der Jahreszeit und Rucola € 13

al Padellino

Ist unsere lange aufgehende hohe und weiche Focaccia belegt mit konfierten Cocktailtomaten, Stracciatella-Käse, Taggiasca-Oliven und Kapernpulver € 16

Caprese perfetta

Die Mozzarella wird mit Bio-Büffelmilch erzeugt und von vier verschiedenen Tomatensorten Datteltomaten-Soße und frischem Basilikum begleitet € 15

FISCH

Kleine Fischgrillplatte

Jakobsmuschel ohne Schale*, argentinischer Garnele*,
Lachsschnitte und Thunfisch-Tataki, Mandarinenemulsion und Petersilien-Soße € 35

Poke del garda

Basmati-Reis, Avocado, Feldsalat und mit Heilkräutern geräuchertem Forellenspeck.
Mais, Yoghurtsoße mit Radieschen und Cashewnüssen, ein Tropfen Olivenöl vom Gardasee € 17

Trancio di branzino

Wolfsbarsch auf rosa Salzplatte gegart,
auf gestampften Kartoffeln serviert und mit Datteltomaten, Taggiasca-Oliven und Kapern garniert € 26

Parmigiana di lago

Violetten, bei niedriger Flamme gegarten Auberginen, kalt mariniertem Saibling, gedörrten Tomaten,
geschmolzenem gesalzenem Ricotta-Käse und Mozzarella, knuspriger Paprika und Basilikum € 18

Tonno in saor

Der sehr frische Thunfisch wird kurz angebraten;
"Saor" ist ein traditionelles venetisches Dressing, das wir auf diese Weise zubereiten:
in Amarone-Essig gekochte süße Zwiebeln, natives Olivenöl extra Garda DOP,
getrocknete Rosinen und Pinienkerne € 24

Insalatina tiepida, di mare

Geschmorter oktopus, gegrillter Tintenfisch und Garnele,
Miesmuscheln, Kichererbsen-Hummus mit Guacamole € 19

Polpo e la stracciatella

Der Oktopus* wird bei niedriger Temperatur gekocht und dann gegrillt
serviert auf einer Stracciatella-Käse-Creme mit Mandarinen-Soße und getoasteten,
mit Kräutern gewürzten Brotwürfeln € 18

FLEISCH

Kleine Fleischgrillplatte

Picanha vom Scottona-Rind, Garronese Veneta-Bratwurst, irischem Rumpsteak ohne Knochen, schwarzem Schweinekotelett, Senfemulsion und Wacholder-Soße € 32

Tomahawk nazionale

Zartes Schweinefleisch, begleitet von Zucchini mit Knoblauch und Petersilie sowie Honigsoße € 24

Stracotta all'Amarone

Rindbacke begleitet von weicher Polenta und Pilzpulver
Zum schmoren der Backe verwenden wir den Amarone "3 Cru" Guerrieri Rizzardi-Wein € 24

Perlhuhn vom holzkohlengrill

Mit weichen Kartoffeln mit Parmigiano Reggiano und Traubenmost-Soße € 24

il Filetto

Bei niedriger Temperatur gegartes Spanferkel
mit Soja-Soße, serviert mit einem Kürbistörtchen und Monte Veronese-Käse € 22

Munusburger & Chips

200 Gramm Fassona-Rind mit knusprigem Bacon, doppelter Berg-Käse
Tomate, Feldsalat, geschmorte Zwiebel, Essiggurken, Spiegelei, Röstkartoffeln und Soße des Wirtes € 24

una Tartare

Garronese Veneta-Rind mit Kräuterseitlingen, Wacholdermayonnaise, grüner und brauner Soße € 17

BEILAGEN

Gekochtes Gemüse € 7 • Zarter Salat € 6 • Nur Tomate € 6 • Röstkartoffeln € 6 • Weiche gelbe Polenta € 5

WEISSE PIZZA

Bianca di zucca

Mozzarella mit Bio-Büffelmilch | Steinpilze | Bacon | Kürbiscreme
Nach dem Backen | Stracciatella-Käse € 18

Bianca di bologna

Mozzarella mit Bio-Büffelmilch | Pistaziencreme
Nach dem Backen | Mortadella | Stracciatella-Käse € 16

Bianca d'italia

Mozzarella mit Bio-Büffelmilch | Datteltomaten | Piennolo-Tomatenpulver
Nach dem Backen | Getrocknete Cockailtomaten | Basilikum DOP-Pesto | Grana Padano-Käse 24 Monate gereift, gehobelt € 15

Bianca di casa

Mozzarella mit Bio-Büffelmilch | Stracchino-Käse
Nach dem Backen | Parma Schinken | Rucola € 18

Bianca di parma

Weisse Pizza in Scheiben
Separat | Parma Schinken 100 gr € 15

KLASSISCHE PIZZA

Margherita di bufala

Fein passierte Tomaten der Marke Mutti | Mozzarella mit Bio-Büffelmilch € 12

Margherita superiore

San Marzano DOP-Tomaten in Schnitten | Datteltomaten vom Vesuv DOP
Nach dem Backen | Mozzarella mit Bio-Büffelmilch | Tomatenpesto | Rote und gelbe Tomaten | Basilikum € 14

Regina margherita

San Marzano DOP-Tomaten in Schnitten | Tomatenpesto | Burrata-Käse
Gelbe Tomate vom Vesuv | Rote Datteltomate | Gelbe Cockailtomaten | Basilikum € 15

Solo salamino

Fein passierte Tomaten der Marke Mutti | Mozzarella mit Bio-Büffelmilch | Scharfe Salami Valpolicella € 13

Solo crudo

Fein passierte Tomaten der Marke Mutti | Mozzarella mit Bio-Büffelmilch
Nach dem Backen | Parma Schinken € 15

WIR MACHEN KEINE VARIANTEN

MUNUS PIZZA

Dall'orto

Fein passierte Tomaten der Marke Mutti | Mozzarella mit Bio-Büffelmilch
Gegrillte Zucchini | Kräuterseitlingen | Artischockenherzen | Frittierte Auberginen
Nach dem Backen | Kopfsalat | Grana Padano-Käse, gehobelt € 15

Montanara

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 € 16

Calzone

Geräucherter Ricotta | Robiola-Käse | Gekochter Schinken Scaligero
Frische Champignons | Artischockenherzen | Gegrillte Zucchini
Während des Backens | Lauwarme Datteltomaten-Creme € 17

Capricciosa 2.0

Fein passierte Tomaten der Marke Mutti | Mozzarella mit Bio-Büffelmilch
Artischockenherzen | Taggiasca-Oliven | Datteltomaten
Nach dem Backen | Frische Champignons | Gekochter Schinken Scaligero € 15

Incompleta

Fein passierte Tomaten der Marke Mutti | Mozzarella mit Bio-Büffelmilch
Scharfe Salami Valpolicella | Frische Champignons | Rote Zwiebel aus Tropea
Nach dem Backen | Gekochter Schinken Scaligero | Grana Padano-Käse, gehobelt € 17

Munus

Fein passierte Tomaten der Marke Mutti | Mozzarella mit Bio-Büffelmilch
Kartoffelspalten | Wurst | Steinpilze | Roter Radicchio aus Verona | Rosmarin
Nach dem Backen | Monte Veronese d'Allevio-Käse 24 Monate gereift, gehobelt € 17

Audace

Fein passierte Tomaten der Marke Mutti | Mozzarella mit Bio-Büffelmilch
Scharfe Salami | 'Nduja-Salami aus Kalabrien | Rote und gelbe Paprikafilets | Rote Zwiebel aus Tropea | Taggiasca-Oliven
Nach dem Backen | Mit Scharfer Peperoni gewürzter Caciotta-Käse in Lamellen € 18

Preziosa

Fein passierte Tomaten der Marke Mutti | Mozzarella mit Bio-Büffelmilch
Steinpilze mit Öl | Knoblauch und Petersilie gebraten | Monte Veronese-Käse 24 Monate gereift, gehobelt
Nach dem Backen | Parma Schinken € 20

Mediterranea

Fein passierte Tomaten der Marke Mutti | Mozzarella mit Bio-Büffelmilch
Thunfischfilets | Kapern aus Pantelleria | Taggiasca-Oliven | Datteltomaten
Nach dem Backen | Stracciatella-Käse-Flocken | Karamellisierte Zwiebel € 20

WIR MACHEN KEINE VARIANTEN



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.

FRESH PASTA

Rossi al ripasso

Ravioli filled with burrata cheese and marjoram,
soft Garda cheese at the bottom, Valpolicella Ripasso wine reduction and farmer's ham in strips € 19

Lasagne alla veronese

Home-made lasagne with tastasal ragout, radicchio sauce
and Parmigiano Reggiano € 16

Pasta al polpo

Fresh pasta maccheroni with leek cream, braised octopus*
crispy parsley-flavoured bread € 17

Lo scoglio del Munus

Two overlapping circles of fresh pasta filled with seafood:
mussels, pink shrimps*, scorpion fish*, squid*, cod*, clams and cherry tomatoes € 20

Siamo ubriache

Wide tagliatelle with melted Ubriaco cheese,
aged in Bardolino pomace, mixed mushrooms of the season and crispy thyme-flavoured bread € 17

Nel cortile

Homemade rustic bigoli on a cream of pumpkin with duck ragout
slivered almonds and parsley-flavoured oil € 16

Carbonara di lago

Artisanal thick spaghetti with carbonara foam,
marinated trout, crispy pork cheek and Pecorino sheep's cheese € 19

Neri del baldo

Thin tagliatelle made from fresh pasta dough
with a green sauce made from spinach, sliced black truffles from Monte Baldo and Parmesan cheese € 19

Pomod'oro

Rough fresh pasta fettuccine,
yellow datterino tomato cream and Monte Veronese cheese € 15

VEGETARIAN

5 Formaggi: eccellenza di formaggi locali

- Riserva Benedetti, six months maturation
- Aromatico, with sage and rosemary refined
- Mediterraneo, smoked, refined with tomato and aromatic herbs
- Bosco Reale, with berries and orange liqueur refined
- Redivino Extra, with Amarone from Valpolicella refined

Trio of cicheti

- Burrata cheese with basil pesto and dried tomato
- Gorgonzola cream with porcini mushrooms with garlic and parsley, walnuts
- Monte Baldo truffle, Parmigiano Reggiano cream with green spinach sauce € 13

Uovo 63

Egg cooked at low temperature served on mashed smoked potatoes
melted Monte Veronese cheese and black Monte Baldo truffle shavings € 17

Polenta rustica

Yellow soft polenta with Monte Veronese cheese, seasonal mushrooms and rocket € 13

al Padellino

Is our long-rising, high and soft focaccia
garnished with confit cherry tomatoes, stracciatella cheese, Taggiasca olives and caper powder € 16

Caprese perfetta

The mozzarella is made with organic buffalo milk
accompanied by four different types of tomato, datterino tomato sauce and fresh basil € 15

FISH

Small fish grill plate

Scallop without shell*, argentine shrimp*,
salmon slice and tuna tataki tangerine emulsion e parsley sauce € 35

Poke del garda

Basmati rice, avocado, lamb's lettuce and smoked trout bacon with officinal herbs.
Corn, radish and cashew yoghurt sauce, a drop of Garda olive oil € 17

Trancio di branzino

See bass cooked on a pink salt plate, served on mashed potatoes
and garnished with datterino tomatoes, Taggiasca olives and capers € 26

Parmigiana di lago

Slow-cooked violet aubergines, cold-marinated char,
sun-dried tomatoes, melted salted ricotta cheese and mozzarella, crispy pepper and basil € 18

Tonno in saor

The very fresh tuna is just seared; the "saor" is a traditional Veneto dressing, we make it this way:
sweet onions cooked in Amarone vinegar, Garda DOP extra virgin olive oil, dried sultanas and pine nuts € 24

Insalatina tiepida, di mare

Braised octopus, grilled squid and prawn,
mussels, chickpea hummus with guacamole € 19

Polpo e la stracciatella

The octopus* is cooked at a low temperature and then grilled
laid on stracciatella cheese cream with tangerine sauce and herb-flavoured toast cubes € 18

MEAT

Small meat grill plate

Scottona picanha, Garronese Veneta sausage,
boneless Irish chop, black piglet chop, mustard emulsion and juniper sauce € 32

Tomahawk nazionale

Tender pork, accompanied by courgettes with garlic and parsley and honey sauce € 24

Stracotta all'Amarone

Accompanied by soft polenta and mushroom powder
For braising the beef cheek we use Amarone "3 Cru" Guerrieri Rizzardi wine € 24

Charcoal-grilled guinea fowl

With soft potatoes with Parmigiano Reggiano and grape must sauce € 24

il Filetto

Low temperature cooked piglet
with soy sauce, served with a pumpkin pie and Monte Veronese cheese € 22

Munusburger & Chips

200 grams of Fassona beef with crispy bacon, double mountain cheese
tomato, lamb's lettuce, stewed onion, sweet and sour cucumber,
fried egg, roasted potatoes and innkeeper's sauce € 24

una Tartare

Garronese Veneta beef with king trumpet mushrooms, juniper mayonnaise, green and brown sauce € 17

SIDE DISHES

Cooked vegetables € 7 • Salad € 6 • Only tomato € 6 • Roasted potatoes € 6 • Yellow soft polenta € 5

WHITE PIZZA

Bianca di zucca

Mozzarella with organic buffalo milk | Porcini mushrooms | Bacon | Pumpkin cream
After baking | Stracciatella cheese € 18

Bianca di bologna

Mozzarella with organic buffalo milk | Pistachio cream
After baking | Mortadella | Stracciatella cheese € 16

Bianca d'italia

Mozzarella with organic buffalo milk | Datterino tomatoes | Piennolo tomato powder
After baking | Dried cherry tomatoes | Basil pesto DOP | Grana Padano cheese aged 24 months sliced € 15

Bianca di casa

Mozzarella with organic buffalo milk | Stracchino cheese
After baking | Parma Prosciutto | Rocket € 18

Bianca di parma

White pizza slices
On the side | Parma Prosciutto 100 gr € 15

CLASSIC PIZZA

Margherita di bufala

Mutti finely strained tomatoes | Mozzarella with organic buffalo milk € 12

Margherita superiore

San Marzano DOP tomatoes in slices | Datterino tomatoes from Vesuvius DOP
After baking | Mozzarella with organic buffalo milk | Tomato pesto | Yellow and red tomatoes | Basil € 14

Regina margherita

San Marzano DOP tomatoes in slices | Tomato pesto | Burrata cheese | Yellow tomato from Vesuvius
Red datterino tomatoes | Yellow cherry tomatoes | Basil € 15

Solo salamino

Mutti finely strained tomatoes | Mozzarella with organic buffalo milk | Spicy salami Valpolicella € 13

Solo crudo

Mutti finely strained tomatoes | Mozzarella with organic buffalo milk
After baking | Parma Prosciutto € 15

WE DON'T MAKE VARIANTS

MUNUS PIZZA

Dall'orto

Mutti finely strained tomatoes | Mozzarella with organic buffalo milk
Grilled zucchini | King trumpet mushrooms | Artichoke hearts | Fried aubergines
After baking | Lettuce salad | Grana Padano cheese sliced € 15

Montanara

Mutti 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 € 16

Calzone

Smoked ricotta | Robiola cheese | Cooked ham Scaligero
Fresh champignon mushrooms | Artichoke hearts | Grilled zucchini
While baking | Tepid datterino tomatoes cream € 17

Capricciosa 2.0

Mutti finely strained tomatoes | Mozzarella with organic buffalo milk
Artichoke hearts | Taggiasca olives | Datterino tomatoes
After baking | Fresh Champignon mushrooms | Cooked ham Scaligero € 15

Incompleta

Mutti finely strained tomatoes | Mozzarella with organic buffalo milk
Spicy salame Valpolicella | Fresh Champignon mushrooms | Red onion from Tropea
After baking | Cooked ham Scaligero | Grana Padano cheese sliced € 17

Munus

Mutti finely strained tomatoes | Mozzarella with organic buffalo milk
Potato wedges | Sausage | Porcini mushrooms | Red radicchio from Verona | Rosemary
After baking | Monte Veronese d'Allevio cheese 24 months sliced € 17

Audace

Mutti finely strained tomatoes | Mozzarella with organic buffalo milk
Spicy salami Valpolicella | Calabrian 'Nduja | Red and yellow bell pepper fillets | Red onion from Tropea | Taggiasca olives
After baking | Hot pepper Caciotta strips € 18

Preziosa

Mutti finely strained tomatoes | Mozzarella with organic buffalo milk
Porcini mushrooms with garlic and parsley | Monte Veronese d'Allevio cheese aged 24 months sliced
After baking | Parma Prosciutto € 20

Mediterranea

Mutti finely strained tomatoes | Mozzarella with organic buffalo milk
Tuna fillets | Capers from Pantelleria | Taggiasca olives | Datterino tomatoes
After baking | Stracciatella cheese flakes | Caramelized onion € 20



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



l'munus

Via Verdi 4 | 37011 Bardolino VR | Tel 045 8538352
info@munusbardolino.it | www.munusbardolino.it



**VINI
GUERRIERI
RIZZARDI**