



BARDOLINO

FINE.FOOD.HOTEL

ALK.
FREI

SANBITTER SUMMER – Sanbittèr, Johannisbeersaft, Soda & Minze – alkoholfrei & erfrischend 20 cl € 5,50

NEU

CAMPARI SHAKERATO – geschüttelt, nicht gerührt! Im Martini Glas abgeseiht 5 cl € 6,00

GIN TONIC "MADE IN ITALY" – Poli Marconi 46 Gin & Acqua Tonica "Antica Ricetta Siciliana" ⁴⁾ 20 cl € 9,50

WINDSPIEL GIN TONIC – Windspiel Premium Dry Gin & Acqua Tonica "Antica Ricetta Siciliana" ⁴⁾ 20 cl € 12,50

APEROL SPRITZ – Aperol, Prosecco & Soda ¹⁾ 20 cl € 6,50

HUGO – Hollunderblütensirup, Prosecco, Soda & Minze 20 cl € 6,50

ROSATO MIO – Ramazzotti Rosato (Hibiskus & Orangenblüte), Prosecco & Basilikum ¹⁾ 20 cl € 6,50

TIPP

SIE LIEBEN LUGANA? WIE WÄRE ES MIT EINEM SEITENSPRUNG? ... SIE WERDEN INS SCHWÄRMEN GERATEN!

2019 Orvieto Classico Superiore "San Giovanni della Sala", DOC, Umbrien, Antinori 75 cl € 44,00

50% Grechetto, 25% Procanico, 25% Pinot Bianco und Viognier – 90 Punkte Antonio Galloni "Vinous"
Füllig, frisch mit wunderbarem Schmelz und milder Säure. Viel Frucht, mineralisch, elegant und lang anhaltend.

NEU

DER HAT CHARAKTER! – 2015 Primitivo di Manduria "Sessantanni", DOP, Apulien, San Marzano 75 cl € 52,00

"Beste Wein Italiens" & 99 Punkte Luca Maroni. Vollmundig, viel reife Frucht mit Aromen von Kakao, gerösteten Kaffeebohnen und Gewürzen. Langer Abgang mit wunderbarer Eleganz und seidig weich – ideal zu rotem Fleisch.

FOIE GRAS D'OCA CON INDIVA RICCIA, CHUTNEY DI ZUCCA E PAN BRIOCHE & PORCINI ALLA GRIGLIA € 20,80

Gänseleberpastete an Friséesalat, Kürbis-Chutney (leicht scharf) und Pan Brioche mit gegrillten Steinpilzen
Foie Gras Paté on Frisée Lettuce, Pumpkin Chutney (spicy) and Pan Brioche & grilled Ceps

PROSCIUTTO SAN DANIELE DOP CON MELONE CANTALUPO, POMODORI SECCHI E OLIVE € 16,80

San Daniele Schinken DOP mit Cantaloup-Melone, getrockneten Tomaten und Oliven
San Daniele Ham DOP with Cantaloupe Melon, dried Tomatoes and Olives

TARTARE DI MANZO "DELLO CHEF" – Rinderfilet-Tatar interpretiert nach Art des Hauses € 18,80

Beef Filet Tartar as Bardolino's Interpretation

RAVIOLI FATTI A MANO RIPIENI DI GRANCHIO REALE E SPINACI CON PESTO DI CROSTACEI E ZUCCHINI € 17,80

Ravioli von Hand gemacht gefüllt mit Königskrabben und Spinat an Krustentier-Pesto und Zucchini
Selfmade Ravioli filled with King crab and Spinach with Crustacean Pesto and Courgette

RIGATONI N° 31 TRAFILATI AL BRONZO "LA MOLISANA" CON SALSICCIA, PORCINI E FINOCCHIETTO € 15,80

Bronze-Schnitt Rigatoni "La Molisana" mit Salsiccia, Steinpilzen und Wildfenchel
Bronze-cut Rigatoni "La Molisana" with Salsiccia, Ceps and Wild Fennel

MOUSSE AL CIOCCOLATO CON GRANOLA DI MANDORLE E COCCO E PERE SANTA MARIA CARAMELLATE € 9,80

Schokoladenmousse mit Mandel-Kokos-Granola und karamellisierten Santa Maria Birnen
Chocolate Mousse with Almond Coconut Granola and caramelised Santa Maria Pear

