



# BARDOLOINO

FINE.FOOD.HOTEL

## SAISONEMPFEHLUNGEN

ALK.  
FREI

<b>SANBITTER SUMMER</b> – Sanbittèr, Johannisbeersaft, Soda & Minze – alkoholfrei & erfrischend	20 cl	€ 5,50
<b>MOSCOW MULE</b> – Three Sixty Vodka, frische Limette, Thomas Henry Spicy Ginger & Gurke	20 cl	€ 8,50
<b>GIN TONIC “MADE IN ITALY”</b> – Poli Marconi 46 Gin & Acqua Tonica “Antica Ricetta Siciliana” <sup>4)</sup>	20 cl	€ 9,50
<b>APEROL SPRITZ</b> – Aperol, Prosecco & Soda <sup>1)</sup>	20 cl	€ 6,50
<b>HUGO</b> – Hollunderblütensirup, Prosecco, Soda & Minze	20 cl	€ 6,50
<b>ROSATO MIO</b> – Ramazzotti Rosato (Hibiskus & Orangenblüte), Prosecco & Basilikum <sup>1)</sup>	20 cl	€ 6,50
<b>DER SOMMERWEIN IST ROSE!</b> – Cerasuolo d’Abruzzo “Tralcetto”, DOC, Abruzzen, Zaccagnini	75 cl	€ 29,00

TIPP

**CARPACCIO DI BRANZINO MARINATO CON LIMETTE E MANDARINO CINESE & PORCINI ALLA GRIGLIA** € 16,80  
Wolfsbarsch-Carpaccio mariniert mit Limetten und Kumquat-Mandarine an gegrillten Steinpilzen  
[Sea Bass Carpaccio marinated with Lime and Kumquat-Mandarine & grilled Ceps](#)

**TARTARE DI TONNO PINNA GIALLA ALLA MEDITERRANEA** € 16,80  
Gelbflossen-Thunfisch-Tatar mit Kapern, Zwiebeln, Oliven und Tomaten-Brunoise  
[Yellowfin Tuna-Tatar with Capers, Onions, Olives and Tomatoes Brunoise](#)

**RAVIOLI FATTI A MANO RIPIENI DI VERDURE E PATATE CON PESTO AL PISTACCHIO** € 16,80  
Ravioli von Hand gemacht gefüllt mit Sommergemüse und Kartoffeln an Pistazien-Pesto  
[Selfmade Ravioli filled with Vegetables and Potatoes with Pistachios Pesto](#)

**ORECCHIETTE CON PESCATRICE E PORCINI AL PESTO DI AGRUMI** € 16,80  
Öhrchennudeln mit Seeteufel, Steinpilzen und Zitrusfrüchte-Mandelpesto  
[Ear-shaped Pasta with Monkfish, Ceps and Citrus Fruits Almond Pesto](#)

**SOSPURI DI ALTAMURA FARCITI CON CREMA CHANTILLY & FRUTTI DI BOSCO CON LIMONCELLO** € 9,80  
Biskuitkuchen-Traditionsgebäck aus Altamura gefüllt mit Crème Chantilly & Waldfrüchte mit einem Schuss Limoncello  
[Traditional Sponge Cake Pastry filled with Chantilly Cream & Wild Berries with a dash of Limoncello](#)

