



BARDOOLINO

FINE.FOOD.HOTEL

SAISONEMPFEHLUNGEN

ALK.
FREI

SANBITTER SUMMER – Sanbittèr, Johannisbeersaft, Soda & Minze – alkoholfrei & erfrischend	20 cl	€ 5,50
MOSCOW MULE – Three Sixty Vodka, frische Limette, Thomas Henry Spicy Ginger & Gurke	20 cl	€ 8,50
GIN TONIC “MADE IN ITALY” – Poli Marconi 46 Gin & Acqua Tonica “Antica Ricetta Siciliana” ⁴⁾	20 cl	€ 9,50
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
DER SOMMERWEIN IST ROSE! – Cerasuolo d’Abruzzo “Tralcetto”, DOC, Abruzzen, Zaccagnini	75 cl	€ 29,00

TIPP

CARPACCIO DI POLIPO E INSALATINA DI GALLINACCI CON MELONE CANTALUPO E MANDARINO CINESE € 16,80
Oktopus-Carpaccio und Pfifferlingsalat mit Cantaloup-Melone und Kumquat-Mandarine
[Octopus Carpaccio and Chantarelles Salad with Cantaloupe Melon and Kumquat Mandarin](#)

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 AL MELONE CANTALUPO E MENTA € 15,80
Ravioli von Hand gemacht gefüllt mit Sommergemüse und Kartoffeln an Cantaloup-Melone und Pfefferminzsauce
[Selfmade Ravioli filled with Vegetables and Potatoes with Cantaloupe Melon and Mint Sauce](#)

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

TIRAMISÙ ALLA FRAGOLA AL BICCHIERE CON MANDORLE E CACAO € 9,80
Erdbeer- Tiramisù mit Mandeln und Kakao im Glas serviert
[Strawberries Tiramisù in a Glass with Almonds and Cocoa](#)

