

Freitag & Samstag von 17 bis 20 Uhr

Sonntag von 11 bis 14 Uhr



## Weekend To Go



Vorbestellungen telefonisch unter 0911 9411890 oder  
per Email an: [to-go@restaurant-bardolino.de](mailto:to-go@restaurant-bardolino.de) (Telefonnr. & Abholzeit angeben)

<b>ANTIPASTO BELLA VISTA</b> – Verschiedene Antipasti vom edlen Gemüse	€ 11,80
<b>INSALATA MARE NOSTRUM</b> – Meeresfrüchtesalat nach mediterraner Art	€ 16,80
<b>CARPACCIO DI PORCHETTA FATTA IN CASA CON ASPARAGI VERDI E SALSA OLANDESE</b> Hausgemachtes gekrätertes Spanferkel-Carpaccio mit grünem Spargel und holländischer Sauce	€ 15,80
<b>VITELLO TONNATO</b> – Kalbsemirolle rosa gebraten in Scheiben, Thunfischsauce und Kapern	€ 14,80
<b>ANTIPASTI-TRILOGIE</b> – Grüner Spargel „zu Land und zur See“ mit Meeresfrüchtesalat & Vitello Tonnato	€ 18,80
<b>FARFALLE CON ASPARAGI VERDI AL PESTO DI AGRUMI E MANDORLE</b> Schmetterlingsnudeln mit grünem Spargel und Zitrusfrüchte-Mandelpesto	€ 15,80
<b>LINGUINE ALLO SCOGLIO CON GAMBERETTI, VINO BIANCO E POMODORI SECCHI</b> Linguine (Pasta) mit Baby-Garnelen, Weisswein und getrockneten Tomaten	€ 15,80
<b>PENNE LISCE "PRIMAVERA" CON PROSCIUTTO COTTO, PISELLI, CHAMPIGNON E ERBE DI PROVENZA AL COGNAC</b>	€ 15,80
Penne mit gekochtem Schinken, Erbsen, Champignons, Herbes de Provence und Cognac-Rahmsauce	
<b>FILETTI DI BRANZINO CON ASPARAGI VERDI E PATATE ALLA TOSCANA</b>	€ 22,80
Wolfsbarschfilets mit grünem Spargel und Kartoffeln nach toskanischer Art überbacken	
<b>GAMBERONI IN PIGIAMA DI PROSCIUTTO DI PARMA E FUNGHI, FIAMMEGGIATI AL PERNOD CON RISOTTO</b>	€ 26,80
Riesengarnelen in Parmaschinken-Pijama mit Pilzen, flambiert mit Pernod, serviert mit Safran-Risotto	
<b>SCALOPPINE DI VITELLO ALL'ARLESIANA CON ASPARAGI VERDI, PROSCIUTTO COTTO, MOZZARELLA E PATATE</b>	€ 22,80
Kalbsmedaillons all'Arlesiana mit grünem Spargel, gekochtem Schinken, Mozzarella und Kartoffeln	
<b>SELLA D'AGNELLO ALLA LIQUIRIZIA E UVETTA CON VERDURE E PATATE</b>	€ 24,80
Lammrücken mit Lakritze und Rosinen, serviert mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln	
<b>SINFONIA DI DESSERT</b> – Süßspeisen-Variation des Hauses	€ 9,80
<b>TIRAMISÙ</b>	€ 7,80

## WEINE, OLIVENÖL & ACETO BALSAMICO ZUM MITNEHMEN

l ab 6Fl/1Kt

Prosecco „Conte Collalto“ 0,75 l € 14,80 | € 12,80  
Pecorino „Zite“ 0,75 l (Hauswein) € 10,80 | € 9,00  
Lugana Cà dei Frati 0,75 l € 14,40 | € 12,60  
Primitivo „I 4 Conti“ 0,75 l € 10,50 | € 8,80  
Chianti „Il Palazzo“ 1,5 l (Hausw.) € 16,50 | € 13,80

Natives Olivenöl Extra von Centonze  
0,5 l Flasche € 15,00  
Ab 12 Fl. (Karton) € 12,50  
3 l Kanister € 45,00  
Ab 4 Kanister (Karton) € 40,00

