

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 (Telefonnr. & Abholzeit angeben)

PARMIGIANA DI MELANZANE – RICETTA ORIGINALE	€ 11,80
Südtalienesches Nationalgericht mit Auberginen, Basilikum, Tomate, Mozzarella und Parmigiano Reggiano DOP	
CARPACCIO BICOLORE DI SALMONE SCOZZESE E RICCIOLA MARINATO, AVOCADO E INSALATINA	€ 15,80
Carpaccio Bicolor vom Lachs und von der Großen Bernsteinmakrele mariniert, Avocado und Salatbouquet	
CARPACCIO DI PORCHETTA FATTA IN CASA CON ASPARAGI E SALSIA OLANDESE	€ 15,80
Hausgemachtes gekräutertes Spanferkel-Carpaccio mit Spargel und holländischer Sauce	
VITELLO TONNATO – Kalbssemirrolle rosa gebraten in Scheiben, Thunfischsauce und Kapern	€ 14,80
ANTIPASTI-TRILOGIE – Spargel „zu Land und zur See“ mit Spanferkel- und Fisch-Carpaccio Bicolor	€ 18,80
RAVIOLI FATTI A MANO RIPIENI DI ASPARAGI E TOPINAMBUR ALL'AGLIO ORSINO	€ 15,80
Ravioli aus unserer Pastamanufaktur gefüllt mit Spargel und Topinambur an Bärlauchpesto	
SPAGHETTI TRAFILATI AL BRONZO "LA MOLISANA" CON ROMBO, ASPARAGI, TIMO E POMODORINI	€ 15,80
Bronze-Schnitt Spaghetti "La Molisana" mit frischem Steinbutt, Spargel, Thymian und Kirschtomaten	
PAPPARDELLE N° 201 "DE CECCO" ALLE PUNTE DI FILETTO	€ 15,80
Breitband-Nudeln "De Cecco" mit Rinderfiletspitzen und Cognac-Rahmsauce	
FILETTI DI BRANZINO CON ASPARAGI E PATATE ALLA TOSCANA	€ 22,80
Wolfsbarschfilets mit Spargel, Kartoffeln und Parmigiano Reggiano DOP nach toskanischer Art überbacken	
GAMBERONI ALLA THERMIDOR CON VERDURE E PATATE AL ROSMARINO	€ 26,80
Riesengarnelen à la Thermidor mit Sauce Bernaise, Gemüse und Rosmarinkartoffeln	
COTOLETTA DI MAIALE IBERICO CON RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO IGP	€ 22,80
Chuleta vom Ibéricoschwein an Balsamicoreduktion mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln	
FILETTO DI MANZO ARGENTINO A SCELTA AL PEPE VERDE O AL PARMIGIANO REGGIANO TARTUFATO	€ 26,80
Argentinisches Rinderfilet wahlweise mit grüner Pfeffersauce <u>oder</u> mit getrüffelter Parmesansauce, dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln	
CREMA DI MASCARPONE IN PIGIAMA DI PISTACCHI SU INSALATA DI FRAGOLE E ZENZERO	€ 6,80
Mascarpone-Creme im Pistazienmantel auf frischem Erdbeer-Ingwersalat	
TIRAMISÙ CLASSICO CON FRUTTA FRESCA – Tiramisù mit frischen Früchten	€ 7,80

WEINE, OLIVENÖL & ACETO BALSAMICO ZUM MITNEHMEN

		I 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	€ 12,50
Primitivo „Uno“ La Volpe 0,75 l	€ 10,80	€ 9,00
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

