

Perché Amiamo D'Annunzio

Amiamo D'Annunzio per la sua passione per la bellezza, per il gusto e per i piaceri della vita. Per quella voglia di cercare qualcosa di straordinario anche nelle cose più semplici.

È a questo D'Annunzio che, otto anni fa, abbiamo dedicato il nostro locale. E oggi quella stessa passione ci ha portato a scrivere un nuovo menù, intrecciando cucina, poesia, tradizioni italiane e il legame con il Garda, che il Poeta scelse come dimora.

Accanto ai piatti troverete curiosità sui prodotti, storie e riferimenti che spiegano i nomi scelti e le nostre ispirazioni. Li abbiamo raccolti per condividere qualcosa in più della nostra cucina: l'occasione di conoscere, attraverso il cibo, il territorio e il mondo di D'Annunzio.

Tra queste pagine c'è ciò che amiamo e che desideriamo condividere a tavola: un sapore, una storia, il piacere di prendersi cura di chi si siede con noi.

*Perché anche un menù può raccontare cultura.
E la cultura, qualche volta, si può anche assaporare.*

*Soddisfare i desideri dei nostri ospiti è la nostra passione.
La gratificazione è il nostro miglior premio.*



Coperto € 3
Gedeck € 3
Cover charge € 3

SCAN ME



DE / EN

Il lago e il territorio

Il Guizzo del Garda (Da "L'otre", Alcyone) € 19,50* ^{1,4,7,12}

Luccio mantecato, cipolla sour, scrocchiarella croccante

Mantecierter Hecht, süß-saure Zwiebel, knusprige Scrocchiarella

Whipped pike, sweet-and-sour onion, crispy scrocchiarella

La lingua del Vate € 18,00* ^{4,9,12}

Lingua cotta a bassa temperatura, peperoni e salsa verde

Niedrigtemperaturgegarnte Rinderzunge mit Paprika und Salsa Verde

Slow-cooked beef tongue with peppers and salsa verde

La pioggia nel Pineto € 25,00* ⁶

Tartare di garronese, pera, miso, pinoli, funghi shiitake e rafano

Garronese-Tatar mit Birne, Miso, Pinienkernen, Shiitake-Pilzen und Meerrettich

Garronese beef tartare with pear, miso, pine nuts, shiitake mushrooms and horseradish

Il lavarello del Benaco € 24,00* ^{1,4,7,12}

Maccheroncino, porro, cipollotto, colatura di alici, lavarello marinato e finocchietto selvatico

Maccheroncino mit Lauchcreme, Frühlingszwiebel, Colatura di Alici, mariniertem Lavarello und wildem Fenchel

Maccheroncino with leek cream, spring onion, colatura di alici, marinated lavarello and wild fennel

Il fritto di lago € 25,00* ^{1,4}

Fritto di lago e salsa tartara fatta in casa

Frittierter Seefisch mit hausgemachter Remouladensauce

Fried lake fish with homemade tartare sauce

La vendemmia € 9,00 ^{1,7,8}

Sbrisolona, sugoli cremosi al mosto e crema al mascarpone

Sbrisolona mit cremigem Traubenmost-Sugolo und Mascarponecreme

Sbrisolona with creamy sugoli made from grape must and mascarpone cream



*Il prodotto, per esigenze di sicurezza alimentare, può essere sottoposto ad abbattimento e congelamento presso il nostro ristorante

*In base alla disponibilità, il prodotto potrebbe cambiare

A tavola con il Poeta

Il Guizzo del Garda - Ispirato a “L’otre”, da Alcyone di Gabriele D’Annunzio

«O sentiva guizzar da presso il luccio»: nella poesia L’otre, D’Annunzio evoca il movimento improvviso del pesce nelle acque del Serchio, in un paesaggio animato da creature mitologiche, erbe acquatiche e mattini estivi. Il luccio entra così nella poesia attraverso un piccolo gesto, rapido e vitale, che la parola riesce a trattenere.

Nello stesso componimento compaiono anche una cipolla e un tozzo di pane, custoditi insieme in una bisaccia. Sono alimenti semplici, legati alla vita quotidiana, che trovano spazio nel racconto accanto all’acqua, al latte e all’olio. A parlare è proprio l’otre, un recipiente di pelle che narra le diverse esperienze della propria esistenza.

Da queste immagini nasce la nostra interpretazione. Il luccio ci riporta alla tradizione gastronomica del Garda e diventa il punto d’incontro tra il paesaggio letterario di D’Annunzio e il territorio che ci ospita. Lo proponiamo mantecato, in un contrasto di consistenze e sapori: la morbidezza del pesce, la nota acidula della cipolla sour e la croccantezza della scrocchiarella.

Il pane dei versi viene così richiamato dalla scrocchiarella, mentre la cipolla assume una veste nuova. Ingredienti che nella poesia appartengono a momenti diversi si ritrovano insieme nella nostra cucina.

Abbiamo chiamato questo incontro “Il Guizzo del Garda”: un nome che custodisce il movimento del luccio e il guizzo creativo da cui è nato il piatto. Un piccolo viaggio dalla lettura all’assaggio, per scoprire come anche un verso possa suggerire un modo nuovo di raccontare il lago.



SCAN ME



DE / EN

Gli sfizi di Suor Intingola

Gran Bouquet di mare (cottura al vapore)

Piatto minimo per 2 persone, € 26,00/persona * 1,2,3,4,6,10,12,14

Großes Meeresbouquet (gedämpft) | Minimum für 2 Personen, € 26,00/Person

Grand Seafood Bouquet (steamed) | Minimum for 2 persons, € 26,00/person

I nostri crudi | Piatto minimo per 2 persone € 26,00/per persona * 2,4,14

Scampi, gamberi rossi di Mazara del Vallo, tartare di salmone, tartare di tonno, ostriche

Unsere Rohspezialitäten | Minimum für 2 Personen, € 26,00/Person

Kaisergranate, rote Garnelen aus Mazara del Vallo, Lachstatar, Thunfischstatar, Austern

Our raw seafood selection | Minimum for 2 persons, €26,00/person

Langoustines, red prawns from Mazara del Vallo, salmon tartare, tuna tartare, oysters

Il canto delle sirene € 35,00 * 2,4

Tris di tartare tonno, gambero rosso di Mazara del Vallo, salmone

Trio aus Thunfischstatar, roter Garnele aus Mazara del Vallo und Lachstatar

Trio of tuna, Mazara del Vallo red prawn and salmon tartare

Tra gli scogli € 19,50 * 1,6,7,12,14

Polipo teriyaki, gazpacho freddo e spuma di patate

Gebratener und mit Teriyaki-Sauce glasierter Oktopus, kalte Gazpacho und Kartoffelschaum

Seared octopus glazed with teriyaki sauce, chilled gazpacho and potato foam

Il capriccio € 22,00 * 2,4,12,14

Insalata di mare alla catalana (cottura al vapore)

Meeresfrüchtesalat nach katalanischer Art (gedünstet)

Catalan-style seafood salad (steamed)

L'isola € 25,00 * 1,2,3,5,12

Gamberi al vapore, tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo, salsa dello chef

Cocktail special edition (gedämpfte Garnelen, roter Garnelentatar von Mazara del Vallo, Chefsauce)

Cocktail special edition (steamed prawns, Mazara del Vallo red prawn tartare, chef's sauce)

Tagliere di carni affettate miste | Tagliere minimo per 2 persone, € 18,00/per persona 7,12

Affettati misti, 'nduja calabra, mozzarella di bufala e Parmigiano Reggiano

Gemischte Aufschnittsplatte | Minimum für 2 Personen, € 18,00/Person

Gemischte Wurstwaren, kalabrische 'Nduja, Büffelmozzarella und Parmigiano Reggiano

Mixed cold cuts | Minimum for 2 persons, € 18,00/person

Selection of cured meats, Calabrian 'nduja, buffalo mozzarella and Parmigiano Reggiano

L'estasi Divina € 19,50 * 3

Uovo poché, topinambur, cocco, tartufo e chips di topinambur

Pochiertes Ei, Topinambur-Kokos-Creme, Trüffel und Topinambur-Chips

Poached egg, Jerusalem artichoke and coconut cream, truffle and Jerusalem artichoke chips

La "salsa miracolosa" € 23,00 * 3,4,12

Coniglio tonnato e fiori di capperi

Kaninchen mit Thunfischsauce und Kapernblüten

Rabbit with tuna sauce and caper flowers

Carpaccio di angus € 22,00 * 7

con burrata di bufala campana

Carpaccio vom Angusrind mit Büffelburrata aus Campania

Angus carpaccio with buffalo burrata from Campania

*Il prodotto, per esigenze di sicurezza alimentare, può essere sottoposto ad abbattimento e congelamento presso il nostro ristorante

*In base alla disponibilità, il prodotto potrebbe cambiare

A tavola con il Poeta

L'Uovo - Uovo poché, crema di topinambur e cocco, tartufo e chips di topinambur

Un piccolo piacere del Poeta

L'uovo occupava un posto speciale nella tavola di Gabriele D'Annunzio. Sodo, al tegamino o trasformato in frittata, era tra gli alimenti che chiedeva alla sua cuoca Albina, affettuosamente soprannominata "Suor Intingola".

A raccontarlo sono i biglietti che le inviava, affidando alla carta anche i desideri più quotidiani. In uno di questi scrisse: «questa tua frittata, dopo tante altre frittate mediocri, è sublime». Poche parole che rivelano quanto anche una preparazione semplice potesse suscitare il suo entusiasmo: contavano la bontà dell'ingrediente e la cura nel cucinarlo.

Abbiamo scelto l'uovo per raccontare questo lato del Poeta, attraverso una nostra interpretazione.

La cottura poché custodisce un tuorlo morbido, che incontra la crema di topinambur e cocco; il tartufo aggiunge il suo profumo, mentre le chips di topinambur completano il piatto con una nota croccante.

Un omaggio a un suo piacere quotidiano e all'attenzione che un piccolo ingrediente merita in cucina.



SCAN ME



DE / EN

Le paste del Poeta

L'Armonia «Omaggio alla Duse» | Piatto minimo per due persone, € 34,00/per persona* 2,7,9,14

Risotto Acquerello, porcini, gambero rosso di Mazara, bisque crostacei, stracciatella e tartufo

Acquerello-Risotto mit Steinpilzen, roter Garnele aus Mazara, Krustentierbisque, Stracciatella und Trüffel

Minimum für 2 Personen, € 34,00/Person

Acquerello risotto with porcini mushrooms, red prawn from Mazara, shellfish bisque, stracciatella and truffle

Minimum for 2 persons, € 34,00/person

Gli spaghetti del Vate € 28,00^{1,7,14}

Spaghetti, pomata al limone, ostriche e basilico

Spaghetti mit Zitronenbutter, Austern und Basilikum

Spaghetti with lemon butter, oysters and basil

Il diavolicchio € 28,00*^{1,2}

Spaghetti aglio, olio, peperoncino, gambero rosso di Mazara del Vallo e passion fruit

Spaghetti Aglio, Olio, Peperoncino mit rotem Garnelentatar von Mazara del Vallo und Passionsfrucht

Spaghetti garlic, oil, chilli with Mazara del Vallo red prawn tartare and passion fruit

L'inchiostrò del Poeta € 26,00*^{1,12,14}

Pappardella al nero di seppia, curry e limone

Pappardelle mit Sepiatinte, Curry und Zitrone

Pappardelle with squid ink, curry and lemon

Dalla Sila allo Stretto € 26,00^{1,3,4,7}

Fusilli al ferretto con 'nduja, pesce spada marinato, ricotta affumicata

Fusilli al ferretto mit 'Nduja, mariniertem Schwertfisch und geräuchertem Ricotta

Fusilli al ferretto with 'nduja, marinated swordfish and smoked ricotta

L'estasi rossa | Piatto minimo per due persone, € 28,00/per persona⁷

Risotto alla rapa rossa, liquirizia e blu di bufala

Risotto mit Roter Bete, Lakritz und Büffelblauschimmelkäse | Minimum für 2 Personen, € 28,00/Person

Risotto with beetroot, liquorice and buffalo blue cheese | Minimum for 2 persons, € 28,00/person

A vucchella € 23,00¹

Bombardoni rigati con pomodorino del Piennolo, olive nere, origano e capperi

Bombardoni rigati mit Piennolo-Tomaten, schwarzen Oliven, Oregano und Kapern

Bombardoni rigati with Piennolo tomatoes, black olives, oregano and capers

Notte a Roma € 19,00^{1,3,7}

Paccheri alla carbonara

Paccheri Carbonara mit Ei sauce, Pecorino Käse und Schinkenspeck

Paccheri carbonara with egg sauce, Pecorino cheese and jowl bacon

L'accordo mistico € 19,00*^{1,3,7}

Tortello fatto in casa con cacio, pecorino e mascarpone

Hausgemachter Tortello mit Cacio, Pecorino und Mascarpone

Homemade tortello with cacio, pecorino and mascarpone

Can-nel-lo-ni € 26,00*^{1,3,7}

Cannelloni con ragù bianco di filetto, spuma allo zabaione salato, Parmigiano e caffè

Cannelloni mit weißem Rinderfilet-Ragout, Schaum von herzhaftem Zabaione, Parmesan und Kaffee

Cannelloni with white beef fillet ragù, savoury zabaglione foam, Parmesan and coffee

*Il prodotto, per esigenze di sicurezza alimentare, può essere sottoposto ad abbattimento e congelamento presso il nostro ristorante

*In base alla disponibilità, il prodotto potrebbe cambiare

A tavola con il Poeta

Can-nel-lo-ni con ragù bianco di filetto, spuma allo zabaione salato, Parmigiano e caffè

«Ma io ho una improvvisa passione per i can-nel-lo-ni.»

Così Gabriele d'Annunzio scriveva ad Albina, la sua cuoca al Vittoriale, che chiamava affettuosamente "Suor Intingola". Nel biglietto le chiedeva di tenere i cannelloni pronti a ogni ora del giorno e della notte, per poi concludere con un'insistenza quasi infantile: «Cannelloni! Cannelloni! Grazie!».

Quella parola scandita in sillabe racconta tutta la forza del suo desiderio. Fra le tante testimonianze del rapporto del poeta con il cibo, questo biglietto restituisce una scena quotidiana: un uomo, la sua cuoca e la voglia improvvisa di un piatto amato. Anche nella semplicità della pasta ripiena, D'Annunzio trovava un piacere al quale dedicare parole ed entusiasmo.

È da questa richiesta che nasce il nostro cannellone. Lo chef Giuseppe Veloce ha scelto di rendere omaggio a quella passione attraverso una propria interpretazione, conservando l'idea di una pasta che avvolge un ripieno ricco e il carattere accogliente di un piatto della tradizione.

Il ragù bianco porta al centro il sapore della carne; la sfoglia lo raccoglie e accompagna ogni boccone. La rivisitazione cerca un equilibrio tra intensità e delicatezza, mantenendo riconoscibile il piatto da cui prende ispirazione.

Il legame con D'Annunzio nasce dunque dalle sue parole: quel desiderio affidato ad Albina diventa il punto di partenza della nostra cucina. Un omaggio alla sua passione per i cannelloni, firmato oggi dal nostro chef.



SCAN ME



DE / EN

Il mare

L'armonia del mare € 39,00* 1,2,4,12,14

Grigliata mista di pesce con branzino, ricciola, seppia, gamberone, canestrello gratinato, scampo

Gemischter Fischsteller vom Grill mit Wolfsbarsch, Bernsteinmakrele, Sepia, Riesengarnele, gratinierter

Kammuschel und Kaisergranat

Mixed grilled fish with sea bass, amberjack, cuttlefish, king prawn, gratinated queen scallop and langoustine

Il trionfo dei crostacei* 1,2,12,14

Grigliata di crostacei | Minimo 2 persone, € 55,00/persona

Grigliata di crostacei au gratin | Minimo 2 persone, € 60,00/persona

Astice, aragosta, gamberone, canestrelli

Krustentiergrill - Minimum für 2 Personen, € 55,00/Person | Au gratin € 60,00/Person

Hummer, Languste, Riesengarnele, Jakobsmuscheln

Grilled shellfish - Minimum 2 persons, € 55,00/person | Au gratin €60,00/person

Lobster, spiny lobster, king prawn, small scallops

Riflessi di salsedine € 27,00* 2,4,7,14

Rombo, salsa di scampi, erba cipollina, vongole e uova di salmone

Steinbutt mit Kaisergranat-Sauce, Schnittlauch, Venusmuscheln und Lachsrogen

Turbot with langoustine sauce, chives, clams and salmon roe

La triglia del ricordo € 27,00 4,8

Triglia, oliva taggiasca, uva passa, mandorla, bergamotto e dragoncello

Rotbarbe mit Taggiasca-Oliven, Rosinen, Mandeln, Bergamotte und Estragon

Red mullet with taggiasca olives, raisins, almonds, bergamot and tarragon

La Seduzione croccante € 27,00* 1,3,4,12

Cotoletta di tonno saku, cipolla caramellata e maionese al lime

Saku-Thunfisch-Schnitzel mit karamellisierten Zwiebeln und Limettenmayonnaise

Saku tuna cutlet with caramelised onion and lime mayonnaise



*Il prodotto, per esigenze di sicurezza alimentare, può essere sottoposto ad abbattimento e congelamento presso il nostro ristorante

*In base alla disponibilità, il prodotto potrebbe cambiare

A tavola con il Poeta

La triglia del ricordo - Triglia con oliva taggiasca, uva passa, mandorla e bergamotto

Il sapore della memoria

Anche per D'Annunzio il cibo era un modo per ritrovare i luoghi e le persone care. Tra i sapori legati alla sua terra d'origine compaiono le triglie allo spiedo, ricordo della cucina abruzzese e della tavola materna. Un dettaglio che racconta il Poeta attraverso qualcosa di familiare: il ricordo di ciò che si mangiava a casa.

La nostra triglia parte da questo richiamo e incontra ingredienti che raccontano altre terre italiane.

L'oliva taggiasca rimanda alla Liguria; il bergamotto alla Calabria, dove la coltivazione di questo agrume è profondamente legata al territorio reggino.

Nel piatto, la sapidità dell'oliva incontra la dolcezza dell'uva passa e il gusto della mandorla, mentre il bergamotto aggiunge una nota agrumata. Una nostra interpretazione che unisce la memoria della tavola del Poeta al viaggio nella cucina italiana che ci piace proporre.



SCAN ME



DE / EN

Le carni

Filetto alla Rossini € 45,00* ^{1,7,12}

Filetto di manzo, foie gras, tartufo e salsa al Madera

Rinderfilet mit Foie Gras, Trüffel und Madeirasauce

Fillet of beef with foie gras, truffle and Madeira sauce

L'ardore € 27,00* ^{10,12}

Coppa di maiale, mela, ginepro, senape e radicchio all'aceto

Schweinekamm mit Apfel, Wacholder, Senf und Radicchio mit Essig

Pork collar with apple, juniper, mustard and radicchio with vinegar

La carezza € 27,00* ^{7,9}

Guancia di manzo e sedano rapa

Rinderbäckchen mit Knollensellerie

Beef cheek with celeriac

È tempo di migrare € 27,00* ^{6,11,12}

Agnello, salsa al sesamo, patate e chimichurri

Lamm mit Sesamsauce, Kartoffeln und Chimichurri

Lamb with sesame sauce, potatoes and chimichurri

L'Oro del Poeta € 27,00 ^{6,7,12}

Anatra, arancia e Aurum

Ente à l'Orange, mit Aurum abgelöscht

Duck à l'Orange, deglazed with Aurum

Né carne né pesce

Verdure grigliate di stagione € 8,50

Gegrilltes Gemüse der Saison

Grilled seasonal vegetables

Bietola all'aglio € 8,50

Mangold mit Knoblauch

Swiss chard with garlic

Patate novelle e chimichurri € 8,50 ¹²

Neue Kartoffeln mit Chimichurri

New potatoes with chimichurri

Cipolla sour con uvetta sultanina € 8,50 ¹²

Zwiebel sauer mit Sultaninen

Sweet-and-sour onion with raisins

Zucca e paprika € 8,50

Kürbis mit Paprika

Pumpkin with paprika



*Il prodotto, per esigenze di sicurezza alimentare, può essere sottoposto ad abbattimento e congelamento presso il nostro ristorante

*In base alla disponibilità, il prodotto potrebbe cambiare

A tavola con il Poeta

L'Oro del Poeta - Anatra all'arancia, sfumata all'Aurum

Un incontro tra cucina e parole

Un nome può custodire il colore, il profumo e la storia di un ingrediente. È il caso dell'Aurum, il liquore abruzzese legato alla famiglia Pomilio e alla città di Pescara, che deve il proprio nome a Gabriele D'Annunzio. Nella parola scelta dal Poeta si incontrano due richiami latini: aurum, l'oro, e aurantium, l'arancio. Il colore dorato del liquore e il frutto che lo caratterizza diventano così un'unica immagine.

«Levis ponderis aurum», “oro di lieve peso”: il motto che accompagna la sua storia suggerisce un piccolo tesoro da assaporare. Racconta anche un aspetto della creatività dannunziana: la capacità di trovare parole che rendessero memorabili i piaceri della tavola, dando un'identità e un'immagine a un sapore.

Da questa storia nasce la nostra interpretazione dell'anatra all'arancia. La ricchezza della carne incontra la dolcezza e la nota acidula dell'agrumi, mentre la sfumatura all'Aurum riprende e prolunga il richiamo dell'arancia, aggiungendo profondità aromatica alla preparazione.

L'oro del titolo è dunque quello del liquore e del suo nome. Un omaggio al Poeta che passa attraverso un ingrediente della sua terra d'origine e arriva sulla nostra tavola, a Bardolino, nell'incontro fra una preparazione classica e la sensibilità della nostra cucina.



SCAN ME



DE / EN

Bruschetta New Generation



Caprese* 1,7

Pomodoro fresco, mozzarella di bufala
Frische Tomate, Büffelmozzarella
Fresh Tomato, buffalo mozzarella

€ 18,00

Tonnarella* 1,4

Pomodoro, cipolla, tonno
Tomate, Zwiebel, Thunfisch
Tomato, onion, tuna

€ 18,00

Angus* 1,7

Rucola, angus affumicato, Grana Padano
Rucola, Geräuchertes Angusfleisch, Grana Padano Käse
Rocket, smoked Angus, Grana Padano cheese

€ 18,00

Crudo Parma* 1,7

Prosciutto crudo, Philadelphia, pomodoro fresco
Prosciutto crudo, Philadelphia, frische Tomate
Prosciutto crudo, Philadelphia, fresh tomato

€ 18,00

Primo Vere* 1,7

Salsa di pomodorini, mozzarella di bufala, basilico
Kirschtomaten, Büffelmozzarella, Basilikum
Cherry tomato sauce, buffalo mozzarella, basil

€ 18,00

Piacere* 1,7,12

Mozzarella, pancetta, aceto balsamico, Grana Padano
Mozzarella, Bauchspeck, Balsamicoessig und Grana
Padano Käse
Mozzarella, bacon, balsamic vinegar, Grana Padano Cheese

€ 18,00

Cantabrica* 1,4,7

Burrata campana e alici del Mar Cantabrico
Burrata aus Campania mit Sardellen aus dem
Kantabrischen Meer
Campanian burrata with Cantabrian Sea anchovies

€ 18,00

Alaska* 1,4,7

Rucola, salmone marinato, burrata campana
Rucola, mariniert Lachs, burrata aus Campania
Rocket, marinated salmon, burrata from Campania

€ 18,00

Bufalo Pork* 1,7

Salsa di pomodorini, mozzarella di bufala, basilico, 'nduja
Kirschtomatensauce, Büffelmozzarella, Basilikum, 'Nduja
Cherry tomato sauce, buffalo mozzarella, basil, 'nduja

€ 18,00

Focaccia* 1

Olio, rosmarino
Öl, Rosmarin
Oil, rosemary

€ 9,50

*Il prodotto, per esigenze di sicurezza alimentare, può essere sottoposto ad abbattimento e congelamento presso il nostro ristorante

*In base alla disponibilità, il prodotto potrebbe cambiare

Poke bowl



Poke Bowl Gamberetti al vapore* 2,6 € 18,00

Insalata verde, radicchio, mais, carote, pomodori, gamberetti, fagiolo di soia, riso rosso venere, semi misti

Salat, Radicchio, Mais, Karotten, Tomaten, Shrimps, Sojabohnen, roter Venusreis, gemischte Samen

Salad, radicchio, corn, carrots, tomatoes, shrimps, soybeans, venere red rice, mixed seeds

Poke Bowl Feta* 6,7,8 € 18,00

Insalata verde, radicchio, mais, carote, pomodori, fagiolo di soia, riso rosso venere, semi misti, feta

Salat, Radicchio, Mais, Karotten, Tomaten, Sojabohnen, roter Venusreis, gemischte Samen, Feta

Salad, radicchio, corn, carrots, tomatoes, soybeans, venere red rice, mixed seeds, feta

Poke Bowl Salmone marinato* 4,6 € 18,00

Insalata verde, radicchio, mais, carote, pomodori, fagiolo di soia, riso rosso venere, semi misti, salmone, cipolla

Salat, Radicchio, Mais, Karotten, Tomaten, Sojabohnen, roter Venusreis, gemischte Samen, Lachs, Zwiebel

Salad, radicchio, corn, carrots, tomatoes, soybeans, venere red rice, mixed seeds, salmon, onion

Poke Bowl Bufala 6,7 € 18,00

Insalata verde, radicchio, mais, carote, pomodori, fagiolo di soia, riso rosso venere, semi misti, mozzarella di bufala

Salat, Radicchio, Mais, Karotten, Tomaten, Sojabohnen, roter Venusreis, gemischte Samen, Büffelmozzarella

Salad, radicchio, corn, carrots, tomatoes, soybeans, venere red rice, mixed seeds, buffalo mozzarella

Poke Bowl Tonno marinato* 4,6 € 18,00

Insalata verde, radicchio, mais, carote, pomodori, fagiolo di soia, riso rosso venere, semi misti, tonno, cipolla

Salat, Radicchio, Mais, Karotten, Tomaten, Sojabohnen, roter Venusreis, gemischte Samen, Thunfisch, Zwiebel

Salad, radicchio, corn, carrots, tomatoes, soybeans, venere red rice, mixed seeds, tuna, onion

Insalatona Mediterranea 4 € 18,00

Insalata verde, radicchio, mais, carote, pomodoro, tonno, cipolla

Salat, Radicchio, Mais, Karotten, Tomaten, Thunfisch, Zwiebeln

Salad, radicchio, corn, carrots, tomato, tuna, onion

AGGIUNTE EXTRA

Tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo € 10,00

Mazara del Vallo red prawn tartare

Tartare di tonno rosso pinne gialle € 8,00

Yellowfin tuna tartare

Tartare di salmone € 8,00

Salmon tartare

I capricci di gola

Tiramisù dolce Mary ^{1,3,6,7,8}

€ 9,00

Il dolce autunno ^{1,7}

€ 9,50

Cheesecake, Oro Saiwa, caramello di zucca e gelato ai cachi*

Cheesecake mit Oro-Saiwa-Keks*, Kürbiskaramell und Kakieis

Cheesecake with Oro Saiwa* biscuits, pumpkin caramel and persimmon ice cream

La vendemmia ^{1,7,8,12}

€ 9,50

Sbrisolona, sugoli cremosi al mosto e crema al mascarpone

Sbrisolona mit cremigem Traubenmost-Sugolo und Mascarponecreme

Sbrisolona with creamy grape must sugoli and mascarpone cream

La Foresta nera ^{1,3,7,12}

€ 9,50

Crema di patate, cannella, arancia, zenzero, amarene, panna, crumble di cacao

Kartoffelcreme mit Zimt, Orange und Ingwer, Amarenakirschen, Sahne und Kakaostreuseln

Potato cream with cinnamon, orange and ginger, Amarena cherries, whipped cream and cocoa crumble

*Tartufo di Pizzo calabro IGP** ^{3,7,8}

€ 8,50

Pistacchio o cioccolato

Pizzo Trüffel im Pistazien oder Haselnuss Geschmack

Pistachio or chocolate ice cream truffle of Pizzo

*Babà napoletano al rum** ^{1,3,6,12}

€ 8,50

*Tris di macarons** ^{3,7,8}

€ 8,50

*Fu Gabriele d'Annunzio a suggerire il nome S.A.I.W.A., marchio di biscotti che amava e che celebrò anche nei suoi scritti. Nel nostro dolce "Autunno" abbiamo voluto ricordare questo curioso legame tra il Poeta e la storia della pasticceria italiana.

A tavola con il Poeta

La vendemmia - Sbrisolona con sugoli cremosi al mosto e crema al mascarpone

Il profumo dell'autunno, dalla poesia al piatto

«Già sento l'odore del mosto
fumar dalla vigna arenosa.»

In Undulna, nella raccolta Alcyone, D'Annunzio annuncia l'autunno attraverso il profumo del mosto: un'immagine che incontra la vita di Bardolino, dove la vendemmia custodisce gesti e saperi tramandati.

Da questi versi nasce il legame con il nostro dolce. I sugoli cremosi al mosto accompagnano la sbrisolona friabile e la morbida crema al mascarpone, portando al cucchiaino il gusto dell'uva e il ricordo della raccolta.

Un incontro tra la poesia di D'Annunzio e il territorio che ci ospita.



*Il prodotto, per esigenze di sicurezza alimentare, può essere sottoposto ad abbattimento e congelamento presso il nostro ristorante

*In base alla disponibilità, il prodotto potrebbe cambiare

SCAN ME



DE / EN

Birra



ALLA SPINA

0,2lt	€ 3,50
0,5lt	€ 7,50

IN BOTTIGLIA

Peroni Nastro Azzurro Capri	€ 5,00
Nastro Azzurro 0.0%	€ 5,00
Franziskaner Weissbier	€ 7,00
Benediktiner alcohol free	€ 7,00

Bibite

Acqua naturale/gassata 0,5lt	€ 3,00
Coca Cola/zero/senza caffeina	€ 4,50
Sprite	€ 4,50
Fanta	€ 4,50
Acqua tonica	€ 4,50
Estathé limone/pesca	€ 4,50
Apfelschorle 0,4lt	€ 4,50
Lurisia lemon	€ 4,50
Diesel 0,5l (coca cola e birra)	€ 7,50
Spezi	€ 4,50

Succhi

Succo Mela (Apfel-apple)	€ 4,00
Succo Pera (Birne-pear)	€ 4,00
Succo ACE (Orange-orange)	€ 4,00
Succo Ananas (Ananas-pineapple)	€ 4,00
Succo Pesca (Pfirsich-peach)	€ 4,00
Spremuta d'arancia (Orangensaft-Orange juice)	€ 5,00

Cocktail

Aperol spritz	€ 8,50
Aperol, prosecco, soda, arancia	
Aperol, prosecco, soda, orange	

Campari spritz	€ 8,50
Bitter Campari, prosecco, soda, arancia	
Bitter Campari, prosecco, soda, orange	

Hugo	€ 8,50
Prosecco, sambuco, menta, lime	
Prosecco, elderberry, mint, lime	

Spritz limoncello	€ 8,50
Prosecco, soda, limoncello	
Prosecco, soda, limoncello	

Sprizzato bianco	€ 6,00
Prosecco, soda, limone	
Prosecco, soda, lemon	

Bellini	€ 8,50
Prosecco, pesca frullata	
Prosecco, pureed peach	

Americano	€ 8,50
Bitter Campari, Martini rosso, arancia, soda,	
scorza di limone, special bitter o vermouth + € 1,00	
Bitter Campari, red Martini, orange, soda water,	
lemon twist, special bitter or vermouth	

Mojito	€ 9,00
Rum, menta, zucchero di canna, lime, soda	
Rum, Minze, brauner Zucker, Limette, Soda	
Rum, mint, brown sugar, lime, soda	

ANALCOLICO

Aperitivo analcolico	€ 6,00
Crodino, gingerino	

Virgin mojito	€ 8,50
Ginger Ale, zucchero di canna, lime, menta	
Ginger Ale, brown sugar, lime, mint	

Florida	€ 8,50
Succo di pompelmo, succo d'arancia, soda,	
lime, granatina	
Grapefruit juice, orange juice, soda, lime, slushie	

Caffetteria

Caffè espresso	€ 2,20
Kaffee Espresso/Coffee espresso	
Caffè americano	€ 3,00
Amerikanischer Kaffee/American coffee	
Caffè doppio	€ 4,40
Doppelter Kaffee/Double coffee	
Caffè shakerato	€ 3,50
Geschüttelter Kaffee/Shaken coffee	

Cappuccino	€ 3,30
Cappuccino/Cappuccino	
Cappuccino grande	€ 6,00
Großer Cappuccino/Large Cappuccino	
Latte macchiato maxi	€ 4,50
Großer Milch zum Kaffee/Large milk with coffee	
Cioccolata calda	€ 4,00
Heiße Schokolade/Hot chocolate	

Abbiamo un regalo per te

Fai una foto al tuo piatto, un selfie o un video

Wählen Sie, ob Sie ein Foto Ihres Gerichts, ein Selfie oder ein Video machen möchten
Choose to take a photo of your dish, a selfie or a video

Pubblica una storia su Instagram taggando @dannunziosteriabistro

Veröffentlichen Sie eine Story auf Instagram und taggen Sie den offiziellen Account @dannunziosteriabistro

Publish a story on Instagram tagging the official account @dannunziosteriabistro

Iscriviti al Programma Fedeltà

Registrieren Sie sich für das Treueprogramm

Sign up for the Loyalty Programme

Ricevi subito 5 punti omaggio del valore di € 50

Erhalten Sie jetzt 5 Gratispunkte im Wert von € 50

Receive now 5 free points worth € 50

Riceverai in direct il tuo regalo

Sie erhalten Ihr Geschenk in direkt

You will receive your gift in direct

Programma fedeltà

Treueprogramm /Loyalty programme

Instagram

Wifi



Allergeni

AI SENSI DEL REG. (UE) N. 1169/2011



1 GLUTINE
GLUTEN



2 CROSTACEI
CRUSTACEANS



3 UOVA
EGGS



4 PESCE
FISH



5 ARACHIDI
PEANUTS



6 SOIA
SOY



7 LATTE
MILK



8 FRUTTA
A GUSCIO
NUTS



9 SEDANO
CELERY



10 SENAPE
MUSTARD



11 SESAMO
SESAME



12 SOLFITI
SULPHITES



13 LUPINI
LUPIN



14 MOLLUSCHI
SHELLFISH

Gli allergeni presenti nei nostri alimenti sono identificati con numeri da 1 a 14.
Per informazioni su sostanze e allergeni, si prega di rivolgersi al personale prima di ordinare.
Non è possibile escludere la presenza di contaminazioni crociate.

You can see the allergens present in our foods, with a number from 1 to 14.
Please inform our staff of any intolerance or allergy before ordering.
Cross-contamination cannot be completely excluded.

Die in unseren Speisen enthaltenen Allergene können Sie anhand der Nummern 1 bis 14 sehen. Bitte informieren Sie unser Personal vor der Bestellung über Unverträglichkeiten oder Allergien.
Eine Kreuzkontamination kann nicht ausgeschlossen werden.