



# BACARUS

TASTING ITALY

*menu*



I piatti possono contenere allergeni che sono indicati con dei numeri accanto ad ogni pietanza. Consultare la legenda con elenco dettagliato allergeni.

Die Gerichte können Allergene enthalten. Bitte lesen Sie die Nummern neben jedem Gericht und die Liste der Allergene.

*The dishes could contain allergens. Please look at the numbers near the dishes and read the allergen list on the menu.*

---

### Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
8. Frutta a guscio e i loro prodotti.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in conc. superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> tot.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

### Allergen-kennzeichnung

1. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon).
2. Krebstiere.
3. Eier.
4. Fisch.

5. Erdnüsse.
6. Soja.
7. Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose).
8. Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss).

9. Sellerie.
10. Senf.
11. Sesamsamen.
12. Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l.
13. Lupinen.
14. Weichtiere.

### Substances or products causing allergies or intolerances

1. Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and product thereof.
2. Crustaceans and products thereof.
3. Eggs and products thereof.

4. Fish and products thereof.
5. Peanuts and products thereof.
6. Soybeans and products thereof.
7. Milk and products thereof.
8. Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistacio nuts, macadamia or Queensland nuts) and products thereof.

9. Celery and products thereof.
10. Mustard and products thereof.
11. Sesame seeds and products thereof.
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentration of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO<sub>2</sub>.
13. Lupin and products thereof.
14. Molluscs and products thereof.

---

\* Prodotto surgelato  
\*Tiefkühlware  
\*Frozen product

In alcuni momenti i piatti potrebbero essere serviti in tempi diversi.  
Manchmal die Speise können mit verschiedenen Zeitrahmen aufgetragen  
*Sometimes dishes could be served with different timing.*

Coperto: € 2,00  
Gedeck  
Cover charge



# i nostri antipasti

VORSPEISEN • HORS-D'OEUVRES

- Bruschetta della Casa con pomodorini <sup>(1)</sup> € 9,50  
Pane bianco tostato, pomodorini, origano, basilico, olio EVO, aglio  
Hausgemachte Bruschetta mit Kirschtomaten, Extranatives Olivenöl, Oregano, Basilikum, Knoblauch  
*Homemade bruschetta with cherry tomatoes, extra virgin olive oil, oregano, basil, garlic*
- Bruschetta della Casa con pomodorini e stracciatella di Bufala DOP <sup>(1,7)</sup> € 13,00  
Hausgemachte Bruschetta mit Kirschtomaten, Extranatives Olivenöl, Oregano, Basilikum, Knoblauch und DOP Büffel-Stracciatella  
*Homemade bruschetta with cherry tomatoes, extra virgin olive oil, oregano, basil, garlic and DOP buffalo stracciatella*
- Prosciutto crudo di Parma 20/24 mesi e melone <sup>(7)</sup> € 16,00  
Parmaschinken 20/24 Monate und Melone  
*Parma ham 20/24 months and melon*
- Carpaccio di carne salada "Arte Trentina" con verdure marinate, scaglie di Trentingrana e maionese alla senape <sup>(3,7,9,10,12)</sup> € 16,50  
Carne Salada Rindfleisch-Carpaccio "Arte Trentina" mit mariniertem Gemüse, Trentingrana-Käse-Flocken, Senfmayonnaise  
*Carne salada beef carpaccio "Arte Trentina" with marinated vegetable, Trentingrana cheese flakes and mustard mayonnaise*
- Vitello tonnato cotto a bassa temperatura con misticanza e crumble di taralli pugliesi <sup>(1,3,4,5,12)</sup> € 17,50  
Kalbfleisch bei niedriger Temperatur gegart mit Thunfischmayonnaisesoße (Mayonnaise, Weisswein, Kapern, Sardellen) über gossen, gemischter Salat und apulischen Taralli  
*Cold, sliced veal cooked at low temperature with a creamy mayonnaise-like sauce made with tuna, white wine, capers and anchovies served with mixed salad and Apulian taralli crumble*
- Insalatina di mare\* tiepida con pane carasau <sup>(1,2,4,12,14)</sup> € 19,00  
Meeresfrüchtesalat\* mit Carasau Brot  
*Seafood salad\* with Carasau-bread (traditional sardinian thin and crispy flatbread)*
- Trittico di pesce di lago <sup>(4,8,1,12)</sup> € 21,00  
Carpaccio di trota affumicata al balsamico e mandorle, trota bianca iridea\* "in Saor" (marinata in agrodolce con cipolle, olio EVO del Garda, aceto, pepe, uvetta sultanina, pistacchi), bocconcini di salmerino alpino marinato con verdure croccanti  
Carpaccio von geräucherter Forelle mit balsamico-Essig und Mandeln, weiße Forelle\* "in Saor" (suss-sauern Marinade aus Zwiebeln, Essig, nativem Olivenöl vom Gardasee, Sultannenrosinen, Pistazien), marinierte Häppchen von alpinen Saibling mit knusprigem Gemüse  
*Smoked trout carpaccio with balsamic vinegar and almonds, white trout\* "in Saor" (sweet-and-sour marinated with onions, Garda Lake extra-virgin olive oil, vinegar, pepper, sultana raisins, pistachios), marinated alpine char bites with crunchy vegetables*



Tartare di gambero rosso\* di Mazara del Vallo con zucchine alla Scapece  
(salsa a base di olio, aceto, aglio e menta) <sup>(2,4,8,12)</sup> € 22,00

Rote Garnelen\* Mazara Sicilia Tartar mit Zucchini nach "Scapece" Art (Öl, Essig, Knoblauch und Minze  
*Tartare of red Mazara Sicilian shrimps\* with zucchinis "Scapece" style (oil, vinegar, garlic and mint)*

Burrata con coulis di pomodoro, polvere di capperi,  
crostini di pane e acciughe di Sicilia <sup>(1,7,4)</sup> € 15,00

Burrata mit Tomatencoulis, Kapernpulver, Brotroutons, sizilianische Sardellen  
*Burrata with tomato coulis, caper powder, bread croutons and Sicilian anchovies*

Tagliere di affettati e formaggi tipici di prima scelta <sup>(5,7,8,9,12)</sup> € 18,00

Prosciutto crudo di Parma 20/24 mesi, carne salata Arte Trentina, Speck Alto Adige,  
lardo Pata Negra, Pecorino toscano, Trentingrana serviti con giardiniera

Gemischter Aufschnitt und typische italienische Käse (Parma roher Schinken 20/24 Monate,  
Carne Salada Carpaccio, Speck aus Südtirol, Schmalz Pata Negra,  
toskanischer Pecorino Käse, Trentingrana Käse)

*Selection of first choice cold cuts and Italian cheese (Parma ham 20/24 months,  
Carne Salada carpaccio, Speck Alto Adige, lard Pata Negra, Tuscan Pecorino cheese,  
Trentingrana cheese served with vegetables)*

Medley di Cicchetti veneziani assortiti (5 pz) € 15,00

Auswahl von 5 Cicchetti (italienische Tapas)

*Selection of 5 different Cicchetti (italian tapas)*

 Lardo Pata Negra <sup>(1,7)</sup>

Pata Negra Schmalz / Pata Negra Lard

 Acciughe di Sicilia e burrata <sup>(1,4,7)</sup>

Sizilianische Sardellen und Burrata / Sicilian anchovies and italian burrata

 Pecorino toscano e miele <sup>(1,7)</sup>

Tuskanischer Pecorino Käse und Honig / Tuscany Pecorino cheese and honey

 Stracciatella di bufala e pomodorini <sup>(1,7)</sup>

Büffel-Stracciatella und Kirschtomaten / Buffalo's stracciatella and tomatoes

 Speck Alto Adige e crema di carciofo <sup>(1,5,7)</sup>

Speck aus Südtirol und Artischocken Sauce / Speck Alto Adige and artichoke cream

Cicchetto extra € 3,00



# i primi

ERSTER GANG • FIRST COURSE

Mezze maniche alla Gricia <sup>(1,7)</sup>	€ 15,00
<i>Mezze maniche pasta nach Gricia Art mit Schweinebacke Guanciale, Mezze maniche Pasta Gricia Style (white Amatriciana)</i>	
Bigoli di pasta fresca alle sarde di lago* con scorzetta di limone <sup>(1,4,7,12)</sup>	€ 16,00
<i>FrISChe Pasta "Bigoli" mit Seesardinen* und Zitronenschale Fresh pasta "Bigoli" with lake's sardinens* and lemon zest</i>	
Lasagne caserecce all'emiliana <sup>(1,4,7,12)</sup>	€ 15,00
<i>Überbackene Lasagne nach emilianischer Art Baked Emilian-style lasagna</i>	
Spaghetti al pomodoro fresco e basilico <sup>(1)</sup>	€ 10,50
<i>Spaghetti mit frischen Tomaten und Basilikum Spaghetti with fresh tomato sauce and basil</i>	
Spaghetti alla Carbonara <sup>(1,3,7)</sup>	€ 14,00
<i>Spaghetti Carbonara mit Ei, getrocknete Schweinebacke und Parmesan Spaghetti with egg, bacon and parmesan cheese</i>	
Spaghetti aglio, olio e peperoncino <sup>(1)</sup>	€ 11,00
<i>Spaghetti mit Öl, Knoblauch und Chilli Pfeffer Spaghetti with oil, garlic and chilli pepper</i>	
Spaghetti alla bolognese <sup>(1,7,9)</sup>	€ 13,00
<i>Spaghetti mit Fleisch und Tomatensauce Spaghetti with meat and tomato sauce</i>	
Ravioli* alla parmigiana con olio EVO del Garda, olio al basilico e scaglie di Trentingrana <sup>(1,2,3,4,6,8,9,10,14)</sup>	€ 18,00
<i>Ravioli all'uovo con ripieno di melanzane fritte, formaggio, mozzarella e pomodoro Ravioli* "Parmigiana" (gefüllt mit gebratenen Auberginen, Käse, Mozzarella und Tomaten) mit extra natives Olivenöl, Basilikumöl und Trentingrana Käse Ravioli* "Parmigiana" (stuffed with fried eggplants, cheese, mozzarella and tomato) with extra virgin olive oil from Garda, basil oil and Trentingrana flakes</i>	
Mezze maniche all'amatriciana <sup>(1,7)</sup>	€ 15,00
<i>Mezze maniche Pasta nach Amatriciana Art mit getrocknete Schweinebacke und Tomaten Mezze maniche pasta Amatriciana Style with bacon and tomato sauce</i>	



<p>Bigoli di pasta fresca al ragù di lago* (salsa al pomodoro, prezzemolo, vino bianco e pesce di lago) <sup>(1,3,4,9,12)</sup></p> <p>FrISChe Pasta "Bigoli" mit Seeragout* (Tomatensoße, Petersilie, Weißwein, gemischtem Seefisch)</p> <p><i>Fresh pasta "Bigoli" with lake's ragù* (tomato sauce, parsley, white wine, mixed lake fish)</i></p>	€ 19,50
<p>Strigoli* cozze* e vongole* e pomodoro fresco <sup>(1,3,7,14)</sup></p> <p>Strigoli* Pasta mit Muscheln*, Venusmuscheln* und frischen Tomaten</p> <p><i>Strigoli* pasta with mussels*, clams* and fresh tomato</i></p>	€ 20,00
<p>Ravioli* ripieni al cacio e pepe con tartare di gambero rosso* di Mazara del Vallo e olio EVO del Garda <sup>(1,2,3,4,6,7,8,9,10,14)</sup></p> <p>Ravioli* Cacio Pepe (gefüllt mit Käse und Pfeffer) mit rote Garnelen* Mazara Sicilia Tartar und Gardasee extra natives Olivenöl</p> <p><i>Ravioli* pasta Cacio Pepe (stuffed with cheese and pepper) with tartare of red Mazara Sicilian shrimps* and extra virgin olive oil from Garda</i></p>	€ 24,00
<p>Risotto ai funghi porcini* <sup>(7,12)</sup></p> <p>Risotto mit Steinpilzen*</p> <p><i>Risotto with Porcini mushrooms*</i></p>	€ 18,00
<p>Zuppa del giorno <sup>(1,9)</sup></p> <p>Gemüsezuppe des Tages</p> <p><i>Vegetable soup of the day</i></p>	€ 12,00
<p>Supplemento pasta senza glutine</p> <p>Zuschlag glutenfrei Pasta</p> <p><i>Gluten free pasta extra charge</i></p>	€ 2,50



# i secondi

HAUPTGERICHTE • SECOND COURSE

Tagliata di manzo con rucola e Trentingrana <sup>(1,5,7,8)</sup> Lendesteak with Rucola und Trentingrana Käse Flocken <i>Sirloin steak with rocket and Trentingrana cheese flakes</i>	€ 25,00
Galletto alla senape e miele con patate fritte* <sup>(1,3,5,8,10)</sup> Hähnchen mit Senf und Honig mit Pommes frites* <i>Cockereel with mustard and honig served with French fries*</i>	€ 18,00
Filetto di manzo alla griglia con patate fritte* <sup>(1,3,5,8)</sup> Gegrilltes Rinderfilet mit Pommes* frites / <i>Grilled beef fillet with fried potatoes*</i>	€ 32,00
Petto di pollo alla piastra con patate fritte* <sup>(1,3,5,8)</sup> Gegrillte Hähnchenbrust mit Pommes frites* / <i>Grilled chicken breast with french fries*</i>	€ 16,00
Trentinburger scomposto <sup>(1,3,7,10,11)</sup> Maxi Hamburger di Scottona italiana fresca 200 g, scaglie di Trentingrana, speck Alto Adige croccante, insalata, pomodoro, salsa, servito con patate fritte Italienische frische Scottona hamburger 200gr, Trentingrana Parmesanflocken, Speck aus Sudtyrol, Salat, Tomaten, Sauce, Pommes frites* <i>Italian fresh scottona hamburger 200gr, Trentingrana Parmesan flakes, crispy Speck from Alto Adige, salad, tomato, sauce, French fries*</i>	€ 22,00
Cotoletta di pollo alla milanese con pane panko e misticanza* <sup>(1,3)</sup> Panierte Hähnchenschnitzel nach Mailänder Art mit Pankobrot und gemischter Salat <i>Milanese style chicken cutlet with Panko bread and mixed salad</i>	€ 18,00
Filetto di trota alla piastra alle erbe aromatiche con verdure grigliate <sup>(4,5)</sup> Gegrilltes Forellefilet mit aromatischen Kräutern und gegrilltem Gemüse <i>Grilled Troutfillet with aromatic herbs and grilled vegetables</i>	€ 20,00
Filetto di branzino* alla griglia con verdure al vapore e olio EVO del Garda <sup>(4)</sup> Gegrilltes Wolfsbarschfilet* mit gedünstetem Gemüse und nativem Olivenöl extra aus Garda <i>Grilled sea bass* fillet with steamed vegetables and Garda's extra virgin olive oil</i>	€ 23,00
Rollè di salmerino alpino* gratinato ai profumi di agrumi e ratatouille di verdure allo zenzero <sup>(1,4)</sup> Alpensablinsroulade* mit Zitrusaromen und Ingwer-Gemuese-Rataouille <i>Alpine char roulade* au gratin with citrus aromas and ginger-flavored vegetable ratatouille</i>	€ 24,00
Fritto misto* di gamberi e calamari con patate fritte* <sup>(1,2,3,4,5,7,8,12,14)</sup> Mixed fried* shrimps and calamari with fried potatoes* <i>Gemischte frittierte* Garnelen und Calamari mit Pommes* frites</i>	€ 24,00



# le insalatone

UNSERE SALATEN • OUR SALADS

## Caesar salad <sup>(1,3,7)</sup>

€ 15,00

Insalata verde, pollo grigliato, crostini di pane, scaglie di Trentingrana, salsa Caesar  
Grüner Salat, gegrillte Haenchenbrust, Trentingrana Parmesanflocken, Croutons, Caesarsauce  
*Green salad, grilled chicken breast, Trentingrana parmesan flakes, croutons, Caesar sauce*

## Caprese di bufala DOP <sup>(7)</sup>

€ 14,00

Mozzarella di bufala DOP 200 g, pomodori  
Büffelmozzarella DOP 200 g und Tomaten / *Buffalo's mozzarella DOP 200 g and Tomatoes*

## Insalata Summer <sup>(3,4,5)</sup>

€ 12,00

Insalata verde, tonno, pomodorini, olive riviera ligure, uovo sodo  
Grüner Salat, Thunfisch, Kirschtomaten, ligurische Riviera Oliven, gekochtes Ei  
*Green salad, tuna, cherry tomatoes, Riviera ligurian olives, boiled egg*

# i contorni

BEILAGE • SIDE DISH

## Insalata mista di stagione

€ 7,00

Gemischter Salat der Saison / *Mixed seasonal salad*

## Patatine \* fritte <sup>(1,3,5,8)</sup>

€ 6,00

Pommes\* frites / *French\* fries*

## Verdure di stagione grigliate

€ 8,00

Gegrilltes saisonales Gemüse / *Grilled seasonal vegetables*

## Patate al forno <sup>(1,5,8)</sup>

€ 6,00

Bratkartoffeln / *Baked potatoes*



# le pizze

<b>MARINARA</b> <sup>(1,3,4,5,7,8)</sup> Polpa fine di pomodoro italiano, aglio, origano, olio Feines italienischen Tomatenmark, Knoblauch, Origan, Öl / <i>Fine Italian tomato pulp, garlic, oregano, oil</i>	€ 7,50
<b>MARGHERITA</b> <sup>(1,3,4,5,7,8)</sup> Polpa fine di pomodoro italiano, mozzarella Feines italienischen Tomatenmark, Mozzarella / <i>Fine Italian tomato pulp, mozzarella cheese</i>	€ 8,50
<b>NAPOLI</b> <sup>(1,3,4,5,7,8)</sup> Polpa fine di pomodoro italiano, mozzarella, acciughe di Sicilia, Origan Feines italienischen Tomatenmark, Mozzarella, sizilianische Sardellen, Origan <i>Fine Italian tomato pulp, mozzarella cheese, Sicilian anchovies, oregano</i>	€ 10,00
<b>DIAVOLA</b> <sup>(1,3,4,5,7,8)</sup> Polpa fine di pomodoro italiano, mozzarella, salamino piccante Levoni Feines italienischen Tomatenmark, Mozzarella und Levoni scharf Salami <i>Fine Italian tomato pulp, mozzarella cheese, Levoni spicy salami</i>	€ 12,00
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b> <sup>(1,3,4,5,7,8)</sup> Polpa fine di pomodoro italiano, mozzarella, prosciutto, funghi Feines italienischen Tomatenmark, Mozzarella, Pilze, Schinken <i>Fine Italian tomato pulp, mozzarella cheese, ham, mushrooms</i>	€ 11,50
<b>CAPRICCIOSA</b> <sup>(1,3,4,5,7,8)</sup> Polpa fine di pomodoro italiano, mozzarella, funghi, carciofi, prosciutto, olive riviera ligure Feines italienischen Tomatenmark, Mozzarella, Pilzen, Schinken, Artischocken, ligurische Riviera Oliven <i>Fine Italian tomato pulp, mozzarella, mushrooms, ham, artichokes, riviera Ligurian olives</i>	€ 13,00
<b>TONNO E CIPOLLE</b> <sup>(1,3,4,5,7,8)</sup> Polpa fine di pomodoro italiano, mozzarella, tonno, cipolle Feines italienischen Tomatenmark, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln <i>Fine Italian tomato pulp, mozzarella, Tuna, onions</i>	€ 11,50
<b>SPECIAL BURRATA</b> <sup>(1,3,4,5,7,8)</sup> Polpa fine di pomodoro italiano, mozzarella, pomodorini semi dry, Trentingrana in scaglie, basilico; in uscita: stracciatella di burrata Feines italienischen Tomatenmark, Mozzarella, Semi dry Kirschtomaten, Trentingrana Käse Flocken, Basilikum; Nach dem Kochen: Burrata Stracciatella <i>Fine Italian tomato pulp, mozzarella, semi dry tomatoes, Trentingrana cheese flakes, basil; Added at the end of cooking: burrata's stracciatella</i>	€ 14,50
<b>GOLOSA</b> <sup>(1,3,4,5,7,8)</sup> Polpa fine di pomodoro italiano, mozzarella, salamino piccante, gorgonzola DOP Feines italienischen Tomatenmark, Mozzarella, Levoni scharf Salami, Gorgonzola Käse DOP <i>Fine Italian tomato pulp, mozzarella, "levoni" spicy salami, Gorgonzola cheese</i>	€ 13,50



## ORTOLANA <sup>(1,3,4,5,7,8)</sup>

€ 12,00

Polpa fine di pomodoro italiano, mozzarella, verdure grigliate  
Feines italienischen Tomatenmark, Mozzarella, gegrillte Gemüse  
*Fine Italian tomato pulp, mozzarella cheese, grilled vegetables*

## BUFALINA <sup>(1,3,4,5,7,8)</sup>

€ 13,00

Polpa fine di pomodoro italiano, mozzarella, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico fresco  
Feines italienischen Tomatenmark, Mozzarella, Büffelmozzarella, frisches Basilikum  
*Fine Italian tomato pulp, mozzarella, buffalo's mozzarella, cherry tomatoes, fresh basil*

## SAPORITA <sup>(1,3,4,5,7,8)</sup>

€ 15,00

Polpa fine di pomodoro italiano, mozzarella, speck Alto Adige (in cottura),  
gorgonzola DOP, In uscita: straciatella di burrata  
Feines italienischen Tomatenmark, Mozzarella, Speck aus Suedtyrol,  
Gorgonzola DOP Käse, Nach dem Kochen: Burrata Straciatella  
*Fine Italian tomato pulp, mozzarella cheese, Speck Alto Adige, gorgonzola DOP cheese,  
Added at the end of cooking: burrata's straciatella*

## CRUDO 24 <sup>(1,3,4,5,7,8)</sup>

€ 16,00

Polpa fine di pomodoro italiano, mozzarella, rucola, scaglie di Trentingrana;  
In uscita: prosciutto crudo di Parma stagionato 24 mesi  
Feines italienischen Tomatenmark, Mozzarella, Rucola, Trentingrana Parmesanflocken;  
Nach dem Kochen: 24 Monate gereifter Parmaschinken  
*Fine Italian tomato pulp, mozzarella, rocket, Trentingrana parmesan flakes;  
Added at the end of cooking: Parma ham aged 24 months*

## LA DOLCE VITA <sup>(1,3,4,5,7,8)</sup>

€ 16,00

Polpa fine di pomodoro italiano, mozzarella;  
In uscita: prosciutto crudo di Parma stag. 24 mesi, mozzarella di bufala DOP  
Feines italienischen Tomatenmark, Mozzarella;  
Nach dem Kochen: Parmaschinken 24 Monate gereift, Büffelmozzarella  
*Fine Italian tomato pulp, mozzarella cheese;  
Added at the end of cooking: Parma ham aged for 24 months, buffalo mozzarella*

## PARMIGIANA <sup>(1,3,4,5,7,8)</sup>

€ 15,00

Polpa fine di pomodoro italiano, mozzarella, melanzane grigliate, pomodri semi dry,  
Trentingrana in scaglie, basilico, origano; In uscita: bocconcini di bufala DOP  
Feines italienischen Tomatenpulp, Mozzarella, gegrillte Auberginen, semi dry Kirschtomaten,  
Trentingrana Käse Flocken, Basilikum, Origan; Nach dem Kochen: Büffeln Mozzarella Stücke  
*Fine Italian tomato pulp, mozzarella, grilled aubergines, semi dry tomatoes, semi dry tomatoes,  
Trentingrana cheese basil, oregano; Added at the end of cooking: buffalo's bites*

## 4 FORMAGGI <sup>(1,3,4,5,7,8)</sup>

€ 15,00

Polpa fine di pomodoro italiano, mozzarella, gorgonzola DOP,  
Pecorino romano, straciatella di burrata  
Feines italienischen Tomatenmark, Mozzarella, Gorgonzola DOP Käse,  
Pecorino Romano Käse: nach dem Kochen: Burrata Straciatella  
*Fine Italian tomato pulp, mozzarella cheese, gorgonzola DOP cheese,  
pecorino romano cheese; Added at the end of cooking: burrata's straciatella*

## DELIZIA <sup>(1,3,4,5,7,8)</sup>

€ 13,50

Polpa fine di pomodoro italiano, mozzarella, zucchine grigliate,  
gorgonzola DOP, pomodorini dry, basilico  
Feines italienischen Tomatenmark, Mozzarella, gegrillte Zucchini,  
Gorgonzola DOP Käse, getrocknete Kirschtomaten  
*Fine Italian tomato pulp, mozzarella cheese, grilled zucchinis, gorgonzola DOP cheese, dry cherry tomatoes*



- BOSCAIOLA** <sup>(1,3,4,5,7,8)</sup> € 12,50  
 Polpa fine di pomodoro italiano, mozzarella, luganega trentina, funghi champignon  
 Feines italienischen Tomatenmark, Mozzarella, trentiner Wurst "Luganega", Champignons  
*Fine Italian tomato pulp, mozzarella cheese, trentino sausage "Luganega", champignon mushrooms*
- ACCIUGHE&BURRATA** <sup>(1,3,4,5,7,8)</sup> € 14,00  
 Polpa fine di pomodoro italiano, mozzarella, pomodoro datterino, acciughe di Sicilia e rucola; In uscita: straciatella di burrata  
 Feines italienischen Tomatenpulp, Mozzarella, Kirschtomaten, sizilianische Sardellen, Rucola; Nach dem Kochen: Burrata Straciatella  
*Fine Italian tomato pulp, mozzarella, cherry tomatoes, sicilian anchovies, rocket salad; Added at the end of cooking: Burrata Straciatella*
- PEPERONATA** <sup>(1, 3, 4, 5, 7, 8)</sup> € 13,00  
 Polpa fine di pomodoro italiano, mozzarella, peperoni grigliati, olive riviera ligure  
 Feines italienischen Tomatenmark, Mozzarella, gegrillte Paprika, ligurische Riviera Oliven  
*Fine Italian tomato pulp, mozzarella cheese, grilled peppers, riviera Ligurian olives*
- PORTICI** <sup>(1, 3, 4, 5, 7, 8)</sup> € 14,50  
 Polpa fine di pomodoro italiano, mozzarella, prosciutto cotto San Lorenzo, salame piccante Levoni, luganega trentina, pecorino romano (in cottura)  
 Feines italienischen Tomatenmark, Mozzarella, San Lorenzo Schinken, Levoni scharf Salami, trentiner Wurst "Luganega", Pecorino Romano Käse  
*Fine Italian tomato pulp, mozzarella cheese, San Lorenzo ham, Levoni spicy salami, sausage from Trentino "Luganega", pecorino romano cheese*
- BOMBA** <sup>(1,3,4,5,7,8)</sup> € 13,50  
 Polpa fine di pomodoro italiano, mozzarella, gorgonzola DOP, salamino piccante Levoni, peperoni, cipolle  
 Feines italienischen Tomatenmark, Mozzarella, Gorgonzola DOP, Levoni scharf Salami, Zwiebeln  
*Fine Italian tomato pulp, mozzarella cheese, gorgonzola DOP cheese, "Levoni" spicy salami, peppers, onions*

# le pizze bianche

DIE WEIBEN PIZZEN • WHITE PIZZAS

- REGINA** <sup>(1,3,4,5,7,8)</sup> € 15,00  
 Mozzarella, pomodorini ciliegini, rucola, bufaline  
 Mozzarella, Kirschtomaten, Rucola, Bueffelmozzarella-Haepchen  
*Mozzarella, cherry tomatoes, rocket, buffalo's mozzarella's bites*
- LUGANEGA&PECORINO** <sup>(1,3,4,5,7,8)</sup> € 14,00  
 Mozzarella, luganega trentina, pomodorini dry, pecorino romano, basilico  
 Mozzarella, trentiner Wurst "Luganega", getrocknete Kirschtomaten, Pecorino Romano Kaese, Basilikum  
*Mozzarella, sausage from Trentino "Luganega", dry cherry tomatoes, pecorino romano cheese, basil*

Supplementi / Zuschläge / Extras: da € 1,00 a € 5,00

(per esempio: prosciutto crudo 20/24 mesi, burrata, mozzarella di bufala € 5,00)

(zum Beispiel: Rohschinken 20/24 Monate, Burrata, Büffelmozzarella € 5,00)

(for example: raw ham 20/24 months, burrata, buffalo mozzarella € 5.00)



# vini

WEIN • WINES

## VINI BIANCHI • WHITE WINES

### TRENTINO ALTO ADIGE

Mach Chardonnay DOC Istituto Agrario San Michele	cl 75 € 28,00 🍷 € 5,00
Chardonnay Lorè DOC Cantina Riva del Garda	cl 75 € 36,00
Nosiola IGT Cantina Toblino	cl 75 € 28,00
Nosiola L'ORA IGT Cantina Toblino	cl 75 € 33,00
Pinot Bianco Norea IGP Cantina Madonna Vittorie - Arco	cl 75 € 38,00
Mach Pinot Grigio DOC Istituto Agrario San Michele	cl 75 € 28,00 🍷 € 5,00
Sauvignon DOC Istituto Agrario San Michele	cl 75 € 28,00
Gewürtztraminer Tramin DOC Cantina Termeno	cl 75 € 34,00

Stoan Cuvèe DOC Alto Adige (Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Bianco, Gewürtztraminer) Cantina Tramin	cl 75 € 55,00
--	---------------

### VENETO

Müller Thurgau Frizzante DOC Santa Margherita	cl 75 € 27,00
---	---------------

### LOMBARDIA

Lugana DOC Azienda Vinicola Cà dei Frati	cl 75 € 36,00 🍷 € 6,00
Lugana DOC Bolla	cl 75 € 35,00

## VINI ROSÉ • ROSÉ WINES

### TRENTINO ALTO ADIGE

Schiava DOC Cantina Riva del Garda	cl 75 € 22,00
Lagrein Kretzel DOC Bio Cantina Madonna delle Vittorie	cl 75 € 32,00

### LOMBARDIA

La Rosa Dei Frati Azienda Vinicola Cà dei Frati	cl 75 € 35,00 🍷 € 6,00
--	---------------------------

### TOSCANA

Rosatello Rosa Ninfa DOC Ruffino	cl 37,5 € 14,00
--	-----------------



## VINI ROSSI • RED WINES

### TRENTINO ALTO ADIGE

Cabernet Sauvignon DOC cl 75 € 33,00  
Istituto Agrario San Michele  € 5,50

Lagrein DOC cl 75 € 33,00  
Cantina Termeno

Lagrein Dunkel DOC cl 75 € 35,00  
Cantina Madonna delle Vittorie

Lagrein Riserva Porphy Alto Adige DOC cl 75 € 95,00  
Cantina Terlan

Marzemino Trentino Superiore d'Isera DOC cl 75 € 35,00  
De Tarczal

Merlot Créa Ris. DOC cl 75 € 36,00  
Cantina Riva del Garda  € 6,00

Teroldego Rotaliano DOC cl 75 € 25,00  
La Bottega dei Vinai

Blauburgunder Pinot Nero DOC cl 75 € 36,00  
Cantina Termeno

Pinot Nero Alto Adige DOC cl 75 € 42,00  
Cantina Terlan

### VENETO

Amarone Valpolicella Classico DOCG cl 75 € 59,00  
Le Poiane

Valpolicella Ripasso DOC Superiore cl 75 € 36,00  
Le Poiane

Valpolicella DOC cl 75 € 28,00  
Bolla  € 5,00

### TOSCANA

Brunello di Montalcino DOC cl 75 € 68,00  
Banfi

Castelgiocondo Brunello di Montalcino DOCG cl 75 € 72,00  
Cantina Frescobaldi

Rosso di Montalcino DOC cl 75 € 38,00  
Banfi

Chianti DOC cl 75 € 28,00  
Ruffino

### PIEMONTE

Barbera d'Alba DOC cl 75 € 36,00  
Marchesi

### EMILIA ROMAGNA

Lambrusco Amabile DOC cl 75 € 22,00  
Contessa Matilde - Gualtieri

## BOLLICINE • SPARKLING WINES • CHAMPAGNE

Prosecco DOCG cl 75 € 28,00  
Cantina Ruggeri

Prosecco Moinet Extra Dry DOC cl 75 € 22,00  
Cantina Contarini Flûte € 4,00

Prosecco DOC Biologico Brut Valdo cl 75 € 29,00  
Cantina Valdo

Prosecco Cartizze DOCG Valdobbiadene Superiore cl 75 € 46,00

Altemasi Millesimato TrentoDOC Brut cl 75 € 40,00

Abate Nero Brut TrentoDOC cl 75 € 47,00

Abate Nero Brut Rosé TrentoDOC cl 75 € 48,00

Vènt Riserva Extra Brut TrentoDOC Millesimato cl 75 € 42,00

Moët & Chandon cl 75 € 85,00

Veuve Clicquot St. Petersburg cl 75 € 90,00



# bevande

## GETRÄNKE • DRINKS

Acqua Minerale	0,75 l €	3,50	Red Bull	€	4,00
Coca Cola	€	3,50	Coca Cola / Light / Zero	€	3,50
Fanta / Sprite / Limonata	€	3,50	Lattina / Dose / Can		
The freddo Limone / Pesca	€	3,50	Fanta / Sprite	€	3,50
Tonica	€	3,50	Lattina / Dose / Can		
Lemonsoda	€	3,50	Spremuta arancia fresca	€	5,00
Lemon Schweppes	€	3,50	Succhi di frutta	0,2 l €	3,50
Schorle / Spezi	€	3,50	Pesca, Pera, Pomodoro, Ananas		
Bibita media	0,4 l €	5,00	Arancia / Apfelsaft	0,2 l €	3,50
				0,4 l €	5,00

## BIRRE • BEER

Birra alla Spina	0,2 l €	3,50	Radler	0,2 l €	3,50
Vom Fass / Draft	0,4 l €	5,50		0,4 l €	5,50

## BOTTIGLIA / Flasche / Bottle

Weizen Hefe	0,5 l €	6,00	Beck's	0,33 l €	4,50
Weizen Hefe analcolica	0,5 l €	6,50	Beck's analcolica	0,33 l €	5,00
Nastro Azzurro	0,33 l €	4,50	Corona Extra	0,33 l €	5,00

## APERITIVI • APERITIFS

Hugo	€	6,00	Campari Soda	€	4,00
Spritz Aperol	€	6,00	Bitter Campari	€	4,00
Spritz Limoncello	€	7,00	Crodino / Gingerino	€	3,50
Spritz Select (Original Venetian)	€	6,50	Martini Bianco / Rosso	€	3,50
Aperol	€	3,50	Martini Dry	€	3,50
Americano	€	7,00	Sherry	€	4,00
Bitter Campari, Martini rosso			Pernod	€	4,50
Negroni	€	8,00	Porto Rosso	€	4,00
Gin, bitter Campari, Martini rosso					
Bitter San Pellegrino	€	3,50			



## LONG DRINKS & COCKTAILS

Tequila Sunrise	€ 7,00	Gin Mare & Fever Tree	
Tequila, succo d'arancia, granatina		Mediterranean Tonic Water	€ 11,00
Vodka Red Bull	€ 7,00	Irish Coffee	€ 7,00
Campari Orange	€ 7,00	Whisky, caffè, zucchero, panna	
Coca Rhum	€ 7,00	Manhattan	€ 8,50
Whisky Cola	€ 7,00	Whisky Canadian, Martini rosso, angostura	
Bacardi Cola	€ 7,00	Mojito	€ 8,00
Martini Cola / Tonic	€ 7,00	Rum, lime, menta, zucchero di canna	
Martini Lemon	€ 7,00	Caipirinha	€ 8,00
Gin Tonic / Gin Lemon	€ 8,00	Cachaça, lime, zucchero di canna	

## LIQUORI E DISTILLATI • LIQUEURS AND SPIRITS

Amaro del Capo	€ 4,50	<b>GRAPPE</b>	
Amaretto di Saronno	€ 4,00	Giare "Amarone"	€ 8,00
Sambuca	€ 4,00	Marzadro	
Limoncello	€ 4,50	Giare "Gewürztraminer"	€ 8,00
Ramazotti / Montenegro	€ 4,00	Marzadro	
Fernet Branca	€ 4,00	Giare "Chardonnay"	€ 8,00
Brancamenta	€ 4,00	Marzadro	
Averna	€ 4,00	Le Diciotto Lune	€ 6,00
Jägermeister	€ 4,00	Marzadro	
Vecchia Romagna Et. Nera	€ 4,50	La Trentina "Morbida"	€ 4,00
Remy Martin V.S.O.P.	€ 5,50	Marzadro	
Courvoisier	€ 5,50	La Trentina "Tradizionale"	€ 4,00
Cointreau	€ 5,00	Marzadro	
Ron Bacardi	€ 5,00	<b>WHISKY</b>	
Havana 7 Years	€ 5,50	J. Walker Red Label	€ 5,00
Gordon Gin	€ 4,00	Ballantines	€ 5,00
Bombay Dry Gin	€ 5,50	Jack Daniel's	€ 6,50
Vodka Absolut	€ 4,50	Canadian Club / Tullamore	€ 4,50
Vodka Stolichnaya	€ 5,50	Chivas Regal	€ 8,00
Southern Comfort	€ 4,00	Ballantines E.N. / Bourbon	€ 6,00
		Baileys	€ 5,00
		Laphroaig	€ 9,00



# dessert

Semifreddo al pistacchio con crumble al cioccolato, granella di pistacchio <sup>(3,7,8)</sup>	€ 8,00
<i>Pistazien-Semifreddo mit Schokoladenstreuseln und gehackten Pistazien</i> <i>Pistachio semifreddo with chocolate crumble and chopped pistachios</i>	
Tiramisù <sup>(1,3,4,5,7,8)</sup>	€ 8,00
Strudel di mele con gelato artigianale alla vaniglia <sup>(1,3,4,5,7,8)</sup>	€ 8,00
<i>Apfelstrudel mit hausgemachtes Vanille-Eis</i> <i>Applestrudel with homemade vanilla ice cream</i>	
Crema catalana <sup>(1,3,4,5,7,8)</sup>	€ 8,00
<i>Katalanische Sahne</i> <i>Catalan Cream</i>	
Gelato alla vaniglia con frutti di bosco caldi <sup>(1,3,4,5,7,8)</sup>	€ 7,00
<i>Vanilleeis mit warmen Beeren</i> <i>Vanilla ice cream with warmes berries</i>	
Macedonia di frutta fresca	€ 6,00
<i>Frischer Obstsalat</i> <i>Fresh fruit salad</i>	
Sorbetto al limone alcolico <sup>(1,3,4,5,7,8,12)</sup>	€ 6,00
<i>Zitronene Sorbet mit Alkohol</i> <i>Lemon sorbet with alkohol</i>	
Sorbetto al limone analcolico <sup>(1,3,4,5,7,8,12)</sup>	€ 5,50
<i>Alkoholfreies Zitronene Sorbet</i> <i>Non alcoholic lemon sorbet with</i>	



# gelato artigianale

HAUSGEMACHTES EIS • HOMEMADE ICE-CREAM

<b>COPPA PORTICI</b> <sup>(1,3,5,7,8)</sup>	€ 8,00
Coppa di gelato misto con panna montata (3 palline) Gemischter Eisbecher mit Schlagsahne (3 Eiskugel) <i>Ice-cream selection with whipped cream (3 scoops)</i>	
<b>COPPA MIGNON</b> <sup>(1,3,5,7,8)</sup>	€ 5,50
2 palline di gelato con panna montata 2 Kugeln Eis mit Schlagsahne <i>2 ice cream scoops with whipped cream</i>	
<b>EISKAFFEE</b> <sup>(1,3,5,7,8)</sup>	€ 8,50
Gelato alla vaniglia, caffè freddo, panna montata Vanilleeis, Kalter Kaffee, Schlagsahne <i>Vanilla ice cream, iced coffee, whipped cream</i>	
<b>EISSCHOKOLADE</b> <sup>(1,3,5,7,8)</sup>	€ 8,50
Gelato alla vaniglia, cioccolato, panna montata Vanilleeis, Schokolade, Schlagsahne <i>Vanilla ice cream, chocolate, whipped cream</i>	

# caffetteria

KAFFEE • CAFÉ

Espresso	€ 2,00	Caffè d'Orzo	€ 2,50
Espresso Doppio	€ 3,00	Caffè d'Orzo grande	€ 3,00
Espresso Corretto	€ 3,00	Caffè Americano	€ 3,00
Caffè Hag	€ 2,50	Cioccolata	€ 3,00
Cappuccino	€ 3,00	Camomilla	€ 3,50
Deutscher Kaffee	€ 2,50	Tea	€ 3,50
Latte Macchiato	€ 3,00	Caffè Shakerato	€ 3,80
Bicchiera Latte	€ 2,50	Affogato al Caffè	€ 4,00





# BACARUS

TASTING ITALY

Piazza 3 Novembre, 20-21  
Riva del Garda (TN)  
+39 0464 076988

  @bacarusriva

