



Taverna da Memo

RISTORANTE PIZZERIA - BARDOLINO



Menu

CARTA INTERA



SINCE 1949



“Nel cortile sull’esterno del pozzo di forma esagona collo stemma, ch’ è una mezza luna, sopravi due stelle con una di sotto, si ha la leggenda: Franciscus Firmus, Firmi filius, sibi, et amicorum comodo posuit MDXXXXI.

Di quest’ anno, o in quel torno, s’ ha di lui qua e per la terra altre fabbriche sparse di epigrafi; e basta l’ età per argomentarne la bontà dell’ arti usatevi nella struttura, e nei lavori.

E grande convien dire che fosse la magnificenza di cotesto signore; il che, oltre le narrate cose di lui, mostrasi da una medaglia di bronzo, trovata a questi dì, la quale ha il suo busto di bellissimo conio colla leggenda Franciscus Firmus, e nel rovescio sic homo hooperibus intorno ad una rigogliosa ciocca di fiori, germogliata fuor d’ una cassetta in quadro col suo stemma, come pare, su d’ una faccia.”



PUNTO DI RICARICA GRATUITO

FREE RECHARGE POINT
All mobile devices



FREE WI-FI

Connect at “TAVERNADAMEMO”
Password: 1949



RISERVA IL TAVOLO CON “WA”

RESERVE YOUR TABLE “WhatsApp”
+39 349 871 1762

Taverna da Memo since 1949

Orari cucina, Küche Fahrpläne, Kitchen timetables

Pranzo, Mittagessen, Lunch 12.00 - 15.00 | Cena, Abendessen, Dinner 18.00 - 23.00

Orari carta ridotta, reduziertes Menü Fahrpläne, reduced menu timetables 15.00 - 18.00

Orari Pizzeria, Pizzeria Fahrpläne, Pizzeria timetables 12.00 - 23.00

Ultima ordinazione, Letzte Bestellung, Last order 22.50

Gentile Cliente, nel ringraziarla per averci scelto, la Direzione nel segno della trasparenza dell'informazione al cliente e nel rispetto del Regolamento UE 1169/2011, Vi informa che alcuni degli ingredienti e materie prime utilizzate nelle nostre preparazioni rientrano nell'elenco degli ALLERGENI. La varietà e la continua evoluzione delle nostre ricette ci impedisce la trascrizione degli ingredienti di ogni singola preparazione. Pertanto, se desidera conoscere nel dettaglio l'esatta composizione del piatto da lei scelto non esiti a chiedere ai nostri collaboratori.

Per la preparazione di questo menù garantiamo che i prodotti sono freschi e di buona qualità; a garanzia dell'igiene di quelli soggetti ad alterazioni provvediamo, se necessario ad una conservazione in freezer. Nell'eventualità esaurimento i prodotti freschi potremmo servire prodotti congelati.

Chiedi, siamo a tua completa disposizione. Fragen Sie. Wir stehen zu Ihrer Verfügung. Ask. We are at your disposal.

Coperto, Gedeck, Cover	€ 2,00
Caffè, Kaffee, Coffee	€ 2,00
Acqua, Wasser, Water - Acqua, Wasser, Water	€ 3,00



Piccoli menu Memo

Crema al pomodoro con crostino all'aglio	€ 8,50
Tomatencremesuppe mit geröstetes Brot mit Knoblauch <i>Tomato cream soup toasted garlic bread</i>	
Lasagne alla Bolognese servita con insalata mista	€ 10,00
Lasagne mit gemischtem Salat <i>Baked Lasagne with mixed salad</i>	
Cotoletta alla Milanese con patatine fritte	€ 11,00
Wiener Schnitzel mit Pommes <i>Cutlet Milanese's style with fried potatoes</i>	
Hamburger alla griglia con patatine fritte	€ 11,00
Hamburger mit Pommes <i>Hamburger served with fried potatoes</i>	
Petto di pollo alla griglia con patatine fritte	€ 11,00
Hänchenbrustfilet vom Grill mit Pommes <i>Grilled chicken breast with fried potatoes</i>	



GLUTEN FREE

PEPATA DI COZZE IN ROSSO	€ 12,00
In der Pfanne geschmorte Venus-und Miesmuscheln auf Tomatensoße <i>Sautè of mussels in red with tomato sauce</i>	
PASTA DI MAIS AI SUGHI CLASSICI	€ 9,00
Glutenfreie Maisnudeln oder Reismudeln mit Sauce Ihrer Wahl <i>Gluten-free sweetcorn or rice pasta with sauce of your choice</i>	
DESSERT SENZA GLUTINE	€ 6,00
Glutenfreie Dessert <i>Gluten-free dessert</i>	

VEGETARIANI

SFOGLIATINA CROCCANTE ALLE VERDURE	€ 14,00
Gemüsestrudel <i>Vegetables strudel</i>	
RAVIOLI DI PASTA FRESCA CON RIPIENO AL CACIO ED ERBETTE	€ 13,00
Vegetarische Ravioli gefüllt mit Cacio und Feine-Kräuter <i>Ravioli stuffed with vegetarian with Cacio cheese and fine herbs</i>	
VERDURE SPADELLATE ALL'OLIO DEL GARDA D.O.P. E SCAMORZA AFFUMICATA	€ 11,00
Gemüse mit geräuchertem Scamorza käse <i>Vegetables with smoked scamorza cheese</i>	

VEGANI

INSALATA DI FINOCCHI, ARANCE, VALERIANA, NOCI, POMODORINI, FUNGHI CHAMPIGNON, MELE, TOFU	€ 10,00
Salat mit Fenchel, Orangen, Nüsse, Kirschtomaten, Champignons, Äpfel, Feldsalats, Tofu <i>Salad with fennel, orange, nuts, cherry tomatoes, mushrooms, apple, corn, tofu</i>	
CREMA DI ZUCCHINE CON CROSTINO AL TOFU	€ 9,00
Zucchini cremesuppe und geröstetes Brot mit Tofu <i>Cream of courgette soup and toasted bread with tofu</i>	
TAGLIATA DI SEITAN	€ 18,00
Geschnittenes "Seitan" auf Rosmarin <i>Sliced "Seitan" with rosemary</i>	

Antipasti di pesce

Cocktail di gamberetti con salsa rosa Garnelencocktail <i>Shrimp cocktail</i>	€ 13,00
Insalatina di mare tiepida Lauwarmer Fischesalat <i>Lukewarm fish salad</i>	€ 14,00
Luccio in saor trota in carpione con polenta delle valli del chiese Hecht und Forelle mit Polenta <i>Pike and trout with polenta</i>	€ 12,50
Insalata di polpo con patate, olive taggiasche e pomodorini Frisch zubereiteter Oktopus mit Olive, und Kirschtomaten <i>Lukewarm Octopus with potatoes, olives and cherry tomatoes</i>	€ 14,00
Capesante in camicia di zucchini e pancetta con crema di carote e zenzero Jakobsmuscheln mit Zucchini Bauchspeck und Karotten creme mit Ingwer <i>Scallops with zucchini, bacon and carrots with ginger</i>	€ 15,00
Pepata di cozze in rosso In der Pfanne geschmorte Miesmuscheln auf Tomatensoße <i>Sautè of clams "in red" with tomato sauce</i>	€ 12,00
Antipasto "Da Memo" Fisch Vorspeisen vom Haus <i>Selection of seafood hors-d'oeuvre</i>	€ 16,00
Gran misto mare Gemischte Meeresfrüchtespezialitäten <i>Mixed seafood specialities</i>	€ 55,00

Antipasti di carne

Prosciutto crudo di Soave con melone fresco Frische Melone mit Soave-Schinken <i>Melon with Soave ham</i>	€ 13,50
Fiocchetto di Zibello con burrata Zibello-Rohschinken mit burrata <i>Zibello raw ham with burrata (fresh cheese)</i>	€ 13,50
Alici del mar Cantabrico con bruschetta al gorgonzola di capra Sardellen auf Cantabrico Meer mit Ziege gorgonzola bruschetta <i>Cantabrian anchovies with goat blue cheese bruschetta</i>	€ 14,00
Tartare di Fassona Piemontese con condimenti classici Tartarebeefsteak mit Ei, Zwiebeln, Kapern <i>Steak tartare with egg, onions, capers</i>	€ 17,00
Carpaccio di manzo marinato su letto di misticanza Rindercarpaccio in Valpolicella mariniert <i>Beef Carpaccio marinated in Valpolicella</i>	€ 13,00
Selezione di salumi locali con verdure all'olio Gemischte Aufschnittplatte aus der Region mit in Öl eingelegtem Gemüse <i>Selection of local salami with vegetables</i>	€ 10,00
Selezione di formaggi affinati "Casearia Carpenedo" accompagnati con mostarda mantovana e noci Auswahl Käsesorten verfeinert vom "Casearia Carpenedo" <i>Selection of cheese refined by "Casearia Carpenedo"</i>	€ 15,00
Antipasto "Porta Verona" Unseres Küchenchef präsentieren ein große Auswahl unserer Vorspeisen <i>Our chefs will serve you a taste of all appetizers</i>	€ 16,50
Insalata Caprese DOC Pomodoro, Mozzarella di bufala, basilico, prosciutto crudo Tomaten, BüffelMozzarella, Basilikum, Roh Schinken <i>Tomatoes, Buffalo mozzarella, basil, raw ham</i>	€ 13,00

Pasta

Spaghetti vongole e pomodorini pachino Spaghetti mit Venusmuscheln und Kirschtomaten <i>Spaghetti with clams and cherry tomatoes</i>	€ 15,00
Spaghetti allo scoglio Spaghetti mit Meeresfrüchten <i>Seafood spaghetti</i>	€ 16,00
Bigoli di pasta fresca con lavarello e tartufo Bigoli mit Felchen und Trüffeln <i>Bigoli with lavaret and truffles</i>	€ 13,00
Maccheroncini di pasta fresca con gamberi e limes Hausgemacht Maccheroncini mit Garnelen und Limes <i>Home made maccheroncini with prawns and limes</i>	€ 13,00
Tagliatelle di pasta fresca smalzate ai porcini Hausgemacht Tagliatelle mit Steinpilzen <i>Home made tagliatelle with porcini mushrooms</i>	€ 12,00
Ravioli di pasta fresca al nero di seppia con branzino e bisque di gamberi Ravioli mit schwarzer Tintenfisch gefüllt mit Seebarsch <i>Ravioli made with ink sauce filled with Seabass</i>	€ 14,00
Bigoli di pasta fresca alle sarde di lago Bigoli mit Gardasee-Sardinen <i>Bigoli with Lake Garda sardines</i>	€ 11,00
Ravioli di pasta fresca con ripieno ai pinoli e basilico Ravioli aus Valeggio gefüllt mit Basilikum und Pinienkerne <i>Ravioli filled with basil and pine nuts</i>	€ 13,00
Maccheroncini di pasta fresca al ragout bianco e noci Hausgemacht Maccheroncini mit Weißragout und Nuß <i>Home made maccheroncini with white ragout and nuts</i>	€ 10,00
Tortellini di Valeggio sul Mincio del "Pastificio al Castello" al burro versato e salvia Tortellini aus Valeggio mit Butter und Salbei <i>Tortellini with melted butter and sage</i>	€ 13,00
Maccheroncini di pasta fresca all'arrabbiata Hausgemacht Maccheroncini mit pikanter Tomatensauce <i>Home made maccheroncini with tomato sauce and red hot chilly pepper</i>	€ 9,00
Spaghetti ai sughi classici italiani; Carbonara, Arrabbiata, Aglio Olio Peperoncino, Pomodoro, Bolognese Pasta nach Wahl: Carbonara, Arrabbiata, KnoblauchOlivenöl und Pepperoni, Tomatensoße, Bolognese <i>Pasta with classic italian sauces: Carbonara, Arrabbiata, olive oil garlic, meat or tomato sauce.</i>	€ 9,00

Secondi di Carne

Controfiletto di vitello ai porcini Kalb Lendensteak mit Steinpilze <i>Veal entrecote with porcini mushrooms</i>	€ 15,00
Sfilacci di pollo con verdure Hänchenstreifen mit Gemüse <i>Strips of chicken breast with vegetables</i>	€ 13,00
Costata di manzo alla griglia con salsa Bernese Gegrilltes Rumpsteak mit Berner Soße <i>Grilled sirloin steak with Bernese sauce</i>	€ 20,00
Filetto di manzo all'Amarone della Valpolicella Rinderfilet mit Amarone aus Valpolicella <i>Fillet of beef with Amarone red wine sauces</i>	€ 23,00
Tagliata di pluma iberica "Pata Negra" servita su piastra di sale rosa dell'Himalaya Geschnittenes filet "Pata Negra" <i>Sliced pork fillet "Pata Negra"</i>	€ 23,00
Entrecote di Black Angus alla griglia con salsa chimichurry Angus Entrecote vom Grill mit Chimichurrysauce <i>Grilled entrecôte of Angus with chimichurry sauce</i>	€ 18,00
Tagliata di roastbeef all'Amarone e Monte Veronese Geschnittenes Roastbeef mit Amarone und Monte Veronese Käse <i>Sliced roast beef with amarone red wine and monte veronese cheese</i>	€ 19,00
Costolette d'agnello Presalè alla griglia Lammkotelette vom Grill <i>Grilled lamb-chops</i>	€ 19,00
Filetto di manzo alla griglia Gegrilltes Rinderfilet <i>Grilled fillet of beef (grilled at your choice)</i>	€ 21,00
Filetto di manzo al gorgonzola e pepi Rinderfilet mit Gorgonzola Käse und Pfeffer <i>Fillet of beef with blu cheese and pepper</i>	€ 21,00
Bistecca alla "Fiorentina" - cottura 25 minuti Florentiner Steak <i>Florentine sirloin steak</i>	€ 60,00

Secondi di pesce

Trota alla griglia Lachsforelle vom Grill <i>Grilled lake trout</i>	€ 15,00
Lavarello alla griglia Gegrillte Felchen vom See <i>Grilled lavaret from the Lake</i>	€ 14,00
Baccalà alla vicentina con polenta delle Valli del Chiese Polenta mit Stockfish auf Vicentinische Art <i>Casserole of salt cod with polenta</i>	€ 12,00
Gamberoni al forno Riesengarnelen in Ofen gegart <i>Baked prawns</i>	€ 18,00
Seppie alla griglia con crema di rape rosse Tintenfische vom grill mit rote rübe <i>Grilled cuttlefish with red turnip cream</i>	€ 16,50
Grigliata mista; Seppia, Branzino, Gamberone, Scampo, Salmone Gegrillte Fisch - Tintenfisch - Seebarsch - Garnelen - Scampi - Lachs <i>Grilled fish - Cuttlefish - Seabass - Prawns - Scampi - Salmon</i>	€ 22,00
Frittura mista di pesce Fischfritüre <i>Mixed fried fish</i>	€ 16,50
Branzino alla griglia Gegrillter Seebarsch <i>Grilled sea-bass</i>	€ 16,50
Lavarello agli aromi del Garda in carta fata Gardasee Felchen vom Haus <i>Lavaret at "Memo" style</i>	€ 15,00
Scampi al forno Scampi in Ofen gegart <i>Baked scampi</i>	€ 22,00
Gran misto di crostacei al forno Gemischte Krustentiere ins Ofen gegart <i>Mixed baked shellfish</i>	€ 28,00
Il pescato del giorno Fangfrischer Fisch <i>Freshly-caught fish</i>	S.Q.

Insalate e contorni

Insalata “Peler”	€ 10,50
Insalata verde, pomodoro, carote, radicchio, salmone, uova, mais Grüner Salat, Tomaten, Karotten, Radicchio, Lachs, Eier, Mais <i>Green salad, tomatoes, carrots, red chicory, salmon, eggs, sweetcorn</i>	
Insalata “Ora”	€ 10,50
Insalata verde, pomodoro, gamberetti, rucola, ananas, mais Grüner Salat, Tomaten, Garnelen, Rucola, Ananas, Mais <i>Green salad, tomatoes, shrimp, rucola, pineapple, sweetcorn</i>	
Insalata “Nizzarda”	€ 12,00
Pomodori, patate lesse, lattuga, uova, acciughe, tonno, fagiolini, olive, cipolla Tomaten, Kartoffeln, Grüner Salat, Eier, Sardellen, Thunfisch, Preinzeßbohnen, Oliven, Zwiebeln <i>Tomatoes, potatoes, green salad, egg, anchovies, tuna, french beans, olives, onions</i>	
Insalata “in crosta”	€ 10,50
Insalata verde, pomodoro, carote, mozzarella, tonno, rucola, in crosta di pane Salat in Brotkruste Grüner Salat, Tomaten, Karotten, Mozzarella, Thunfisch Rucola <i>Salad in pastry with green salad, tomatoes, carrots, mozzarella, tuna, rocket</i>	
Caprese	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella, basilico Tomaten, Mozzarella, Basilikum <i>Tomatoes, mozzarella cheese, basil</i>	
Insalata mista	€ 6,00
Gemischter Salat <i>Mixed salad</i>	
Verdure alla griglia o cotte	€ 5,00
Gegrilltes Gemüse oder Gekochtes Gemüse <i>Grilled vegetables or Boiled vegetables</i>	
Patate al forno o lesse	€ 5,00
Schwenkkartoffeln order Dapfkartoffeln <i>Sauteed potatoes ore steamed potatoes</i>	
Patate fritte	€ 5,00
Pommes frites <i>French fries</i>	
Insalata pomodori e cipolla	€ 5,00
Salat mit Tomaten und Zwiebeln <i>Salad with tomatoes and onions</i>	

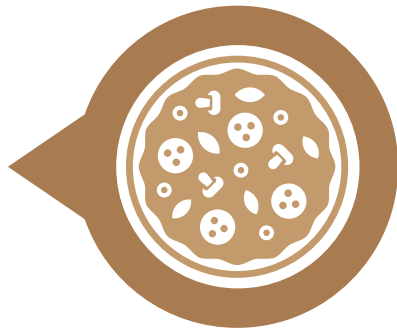
Pizzeria



SCEGLI LA DIMENSIONE

Wählen Sie die Größe
Choose the size

Small



Classic



SCEGLI L'IMPASTO

Wählen Sie den Pizzateig
Choose the pizza dough



TRADIZIONALE

Traditioneller Pizzateig
Traditional flour



KAMUT

Kamut Pizzateig
Kamut flour



SEMI INTEGRALE

Vollkorn-Pizzateig
Wholemeal flour

Pizze Classiche



Margherita

Salsa di pomodoro, mozzarella

Tomatensoße, Mozzarella

Tomatoes sauce, mozzarella cheese

€ 5,00

€ 6,00

Napoli

Salsa di pomodoro, mozzarella, acciughe, origano

Tomatensoße, Mozzarella, Sardellen, Origano

Tomatoes sauce, mozzarella cheese, anchovies, oregano

€ 5,50

€ 6,50

Prosciutto e funghi

Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi

Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Pilze

Tomatoes sauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms

€ 6,50

€ 8,00

Salame Piccante

Salsa di pomodoro, mozzarella, salame piccante

Tomatensoße, Mozzarella, scharfe Salami

Tomatoes sauce, mozzarella cheese, spicy salami

€ 6,00

€ 7,50

Capricciosa

Salsa di pomodoro, mozzarella, salsiccia, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive

Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, Würstchen, Oliven

Tomatoes sauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms, artichoke, olive, sausage

€ 7,50

€ 9,00

Calzone

Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi

Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Pilze

Tomatoes sauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms

€ 8,50

Quattro formaggi

Salsa di pomodoro, formaggi assortiti

Tomatensoße, 4 Käsesorten (Ausgewählte Käsesorten)

Tomatoes sauce, 4 cheeses (assorted cheeses)

€ 7,00

€ 8,50

Vegetariana

Salsa di pomodoro, mozzarella, verdure miste, rucola

Tomatensoße, Mozzarella, Gemischen Gemüsen, Rucola

Tomatoes sauce, mozzarella cheese, vegetables, rucola

€ 7,00

€ 8,50

Tonno e cipolla

Salsa di pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle rosse

Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln

Tomatoes sauce, mozzarella cheese, tuna, onions

€ 6,50

€ 8,00

Pizze Immancabili

Estate	€ 7,00	€ 8,50
Salsa di pomodoro, mozzarella, pomodorini, rucola, Grana a scaglie Tomatensoße, Mozzarella, Kirschtomaten, Raukesalat, Parmesan <i>Tomatoes sauce, mozzarella cheese, cherry tomatoes, rocket, parmesan cheese</i>		
Siciliana	€ 7,00	€ 8,50
Salsa di pomodoro, mozzarella, acciughe, olive, capperi, origano Tomatensoße, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Kapern, Oregano <i>Tomatoes sauce, mozzarella cheese, anchovies, olives, capers, oregano</i>		
Hawaii	€ 6,50	€ 8,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Ananas <i>Tomatoes sauce, mozzarella cheese, ham, pineapple</i>		
Frutti di mare	€ 8,00	€ 9,50
Salsa di pomodoro, mozzarella, frutti di mare Tomatensoße, Mozzarella, Meeresfrüchte <i>Tomatoes sauce, mozzarella cheese, seafood</i>		
Diavola	€ 7,50	€ 9,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, salame piccante, peperoni, olive, peperoncino Tomatensoße, Mozzarella, scharfe Salami, Paprikaschote, Oliven, Chilischote <i>Tomatoes sauce, mozzarella cheese, spicy salami, peppers, olives, chili</i>		
Calzone "Memo"		€ 9,50
Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, ricotta Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Pilze, Ricotta Käse <i>Tomatoes sauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms, ricotta cheese</i>		
Ripieno del pizzaiolo		€ 11,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, brie, speck Tomatensoße, Mozzarella, Brie, Speck <i>Tomatoes sauce, mozzarella cheese, brie, smoked ham</i>		
Phila e crudo	€ 7,50	€ 9,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, philadelphia, prosciutto crudo Tomatensoße, Mozzarella, Philadelphia, Rohschinken <i>Tomatoes sauce, mozzarella cheese, philadelphia, raw ham</i>		
Mediterranea	€ 9,50	€ 11,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, gamberoni, zucchine, pomodorini, rucola Tomatensoße, Mozzarella, Riesengarnelen, Zucchini, Kirschtomaten, Raukesalat <i>Tomatoes sauce, mozzarella cheese, Prawns, courgettes, cherry tomatoes, rocket</i>		

Pizze Speciali

Valtellina	€ 8,00	€ 9,50
Salsa di pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana		
Tomatensoße, Mozzarella, Bündelfleisch, Rucola, Parmesan		
<i>Tomatoes sauce, mozzarella cheese, cured raw beef, rucola, parmesan</i>		
Della Casa	€ 9,00	€ 10,50
Salsa di pomodoro, mozzarella, gorgonzola, noci, prosciutto crudo		
Tomatensoße, Mozzarella, Gorgonzola Käse, Walnuß, Rohschinken		
<i>Tomatoes sauce, mozzarella cheese, gorgonzola cheese, walnut, raw ham</i>		
Lessinia	€ 7,50	€ 9,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, funghi finferli, porcini e chiodini, Monte Veronese		
Tomatensoße, Mozzarella, Pfifferlinge, Steinpilze, Hallimasche, Monte Veronese Käse		
<i>Tomatoes sauce, mozzarella cheese, wild mushrooms, fingerling, honey fungus, Monte Veronese cheese</i>		
Telegrafo	€ 8,00	€ 9,50
Salsa di pomodoro, mozzarella, porcini, salsiccia, speck		
Tomatensoße, Mozzarella, Steinpilze, Wurst, Tirolerspeck		
<i>Tomatoes sauce, mozzarella cheese, wild mushrooms, sausage, smoked ham</i>		
Veneta	€ 7,00	€ 8,50
Salsa di pomodoro, mozzarella, radicchio, Monte Veronese		
Tomatensoße, Mozzarella, Radicchio, Monte Veronese Käse		
<i>Tomatoes sauce, mozzarella cheese, red chicory, Monte Veronese cheese</i>		
Rustica	€ 8,50	€ 10,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, cipolla, acciughe, olive, salame piccante, capperi, aglio		
Tomatensoße, Mozzarella, Zwiebeln, Sardellen, Oliven, Scharfe Salami, Kapern, Knoblauch		
<i>Tomatoes sauce, mozzarella cheese, onions, anchovies, olives, spicy salami, capers, garlic</i>		
Taverna	€ 7,50	€ 9,00
Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, funghi freschi, zucchini		
Tomatensoße, büffel Mozzarella, Pilze, Zucchini		
<i>Tomatoes sauce, buffalo's mozzarella, mushrooms, zucchini</i>		
Croccantina	€ 8,50	€ 10,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, funghi freschi, salsiccia, pomodorini, Grana a scaglie		
Tomatensoße, Mozzarella, Pilze, Wurst, Raukesalat, Grana käse		
<i>Tomatoes sauce, mozzarella cheese, mushrooms, sausage, cherry tomatoes, Parmesan</i>		
Tentazione	€ 8,50	€ 10,00
Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, rucola, prosciutto crudo		
Tomatensoße, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Raukesalat, Rohschinken		
<i>Tomatoes sauce, Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, rocket, raw ham</i>		

Pizze Rosse

Parmigiana	€ 7,00	€ 8,50
Salsa di pomodoro, prosciutto cotto, melanzane, grana, basilico		
Tomatensoße, Schinken, Aubergines, Parmesan, Basilikum		
<i>Tomatoes sauce, ham, aubergines, parmesan cheese, basil</i>		
Sven eat in "Red"	€ 8,50	€ 10,00
Salsa di pomodoro, zucchini, bufala, funghi freschi, peperoni, peperoncino		
Tomatensoße, Zucchini, Büffel Mozzarella, Pilze, Paprikaschote, Chilischote		
<i>Tomatoes sauce, zucchini, buffalo's mozzarella, mushrooms, peppers, chilli</i>		
Piazza Statuto	€ 8,00	€ 9,50
Salsa di pomodoro, gamberetti, pesce spada affumicato, rucola		
Tomatensoße, Garnelen, geräucherter Schwertfisch, Rucola		
<i>Tomatoes sauce, shrimps, smoked sword fish, rucola</i>		

Pizze Bianche

Quattro formaggi e tartufo	€ 9,50	€ 11,00
Mozzarella, brie, monte, gorgonzola, scaglie di tartufo		
Mozzarella, Monte Veronese käse, Gorgonzola käse, Trüffeln		
<i>Mozzarella cheese, monte veronese, gorgonzola, truffles</i>		
Margherita D.O.C.	€ 6,50	€ 8,00
Mozzarella di bufala, pomodorini cirio, basilico		
Büffel-Mozzarella, Kirschtomatens, Basilikum		
<i>Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil</i>		
Carpaccio	€ 9,50	€ 11,00
Mozzarella, stracchino, carpaccio di manzo, scaglie di tartufo		
Mozzarella, Crescenza, Rinder Carpaccio, Trüffeln		
<i>Mozzarella cheese, fresh cheese "crescenza", beef carpaccio, truffles</i>		

Le focacce

Pan Pizza Rosmarino Pizza brot mit Romarin <i>Pizza bread with rosemary</i>	€ 4,50
Pan Pizza all'Aglio Pizza brot mit Knoblauch <i>Pizza bread with garlic</i>	€ 4,50
Pan Pizza burrata e crudo Pizza brot mit Burrata Käse und Rohschinken <i>Pizza bread with burrata cheese and raw ham</i>	€ 9,00
Pan Pizza Alici Cantabrico e burrata Pizza brot mit Sardellen auf Cantabrico Meer und Burrata Käse <i>Pizza bread with Cantabrian anchovies and burrata cheese</i>	€ 11,00
Bruschetta Classica Röstbrot mit Tomaten, Knoblauch, öl <i>Toasted bread with tomatoes, garlic, oil</i>	€ 5,50
Bruschetta al pomodoro fresco e prosciutto crudo Röstbrot mit Tomaten, Knoblauch, öl, Rohschinken <i>Toasted bread with tomatoes, garlic, oil and raw ham</i>	€ 7,00
Bruschetta al pomodoro fresco e Alici del Cantabrico Röstbrot mit Tomaten, Knoblauch, öl, Sardellen auf Cantabrico <i>Toasted bread with tomatoes, garlic, oil, cantabrian anchovies</i>	€ 9,00

Dessert

Crema Catalana Vanillecreme mit karamellisierter Zuckerkruste <i>Crema catalana</i>	€ 6,00
Millefoglie Perbellini Blätterteig von "Perbellini" <i>Cake of puff pastry and cream by "Perbellini"</i>	€ 6,50
Ananas fresco Ananas <i>Pineapple</i>	€ 6,00
Fragole con gelato o al limone Frische Erdbeeren mit Vanille Eis oder Zucker und Zitrone <i>Fresh strawberries with ice cream or lemon juice</i>	€ 6,00
Tiramisù della Casa Mascarponecreme mit Kaffeekeksen <i>Mascarpone cream with coffee biscuits and flave of chocolate</i>	€ 6,00
Crostatina di frutta fresca e crema chantilly Kleiner Mürbeteigkuchen mit frische Früchte <i>Short-pastry tartlet with fresh fruits</i>	€ 5,50
Tortino al cioccolato con salsa vaniglia Shokolandensoufflè mit vanille soße <i>Chocolate souffè with vanilla sauce</i>	€ 6,00
Sorbetto a vostra scelta tra Limone, Caffè, Mojito Zitronen sorbet or Mojito sorbet oder Kaffee sorbet <i>Lemon sorbet or mojito sorbet or coffee sorbet</i>	€ 4,50
Semifreddo al torroncino con salsa nocciola Nougat-Halbgefrorenes <i>Nougat parfait</i>	€ 6,00
Dessert del Giorno Dessert des Tages <i>Dessert of the day</i>	€ 6,00

+39 045 511 8881
info@tavernadamemo.it

Piazza Statuto, 15 - 37011 BARDOLINO
GARDA LAKE - Verona - Italy

www.tavernadamemo.it

