



Federica

Sara

Nel cuore dell'Hotel Casa Barca, Chef Sara insieme a Federica, intrecciano le tradizioni di Veneto e Sardegna in piatti che raccontano storie. Ogni assaggio è un'avventura, un invito ad esplorare di nuovo l'arte culinaria, sempre ricca di sorprese.

Im Herzen des Hotel Casa Barca verzaubern Sie Chefköchin Sara, gemeinsam mit Federica, mit Gerichten welche die Regionen Venetien und Sardinien verbinden. Jeder Bissen wird zu einem Abenteuer voller Überraschungen und lädt Sie dazu ein, neue Kochkünste zu entdecken.

In the heart of Hotel Casa Barca, Chef Sara along with Federica, weave together the traditions of Veneto and Sardinia into dishes that tell stories. Every taste is an adventure, an invitation to explore the art of cooking anew, always full of surprises.

Bollicine
BISTRÒ

Coperto | Gedeckt | Service € 3,00 Per persona | Pro Person | Per person

ANTIPASTI

VORSPEISEN | STARTER

Bruschetta pomodoro fresco e basilico
Bruschetta mit frischen Tomaten und Basilikum
Fresh tomato and basil bruschetta

10

Caprese con mozzarella di bufala, acciughe, basilico e pomodorini
Caprese mit Büffelmozzarella, Sardellen, Basilikum und Cocktailtomaten
Buffalo Mozzarella Caprese with Anchovies, Fresh Basil, and Cherry Tomatoes

14

Tartare di carne con le sue guarnizioni
Fleischtartar mit seinen Beilagen
Steak tartare



16

Vitello tonnato
Kalter Kalbsbraten in Thunfischsoße
Cold roast veal in tuna sauce

17

Trota in salsa con polenta
Forelle mit Soße und Polenta
Trout in cream sauce with polenta

17

Capesante scottate con salsa agli agrumi e verdure di stagione
Gebratene Jakobsmuscheln mit Zitrusauce und Gemüse der Saison
Pan-Seared Scallops with a Citrus Glaze and Seasonal Vegetable Medley

17

PRIMI PIATTI

ERSTER GANG | FIRST COURSES



Sardegna



Raviolo sardo (culurgiones) con menta, patate, formaggio pecorino
Sardische Ravioli (culurgiones) mit Minze, Kartoffeln, Pecorino-Käse
Sardinian raviolo (culurgiones) with mint, potatoes, pecorino cheese

17

Bigoli pomodoro fresco e basilico
Bigoli (Nudeln) mit frischen Tomaten und Basilikum
Bigoli with fresh tomato and basil

15

Tortellini in brodo di Valeggio
Tortellini aus Valeggio in Gemüsebrühe
Valeggio-style Tortellini in a Rich Broth

15

Tagliatelle con ragù d'anatra
Bandnudeln mit Enten-Fleischsauce
Tagliatelle Pasta with a Hearty Duck Ragù

18

Gnocchi con trota affumicata e zucchini
Kartoffelgnocchi mit geräucherter Forelle und Zucchini
Potato Gnocchi with Smoked Trout and Sautéed Zucchini

19

Sicilia



Tagliolino al nero di seppia con gamberi
Tagliolini mit Tintenfischtinte mit Garnelen
Squid ink tagliolini with prawns

19

SECONDI PIATTI

ZWEITER GANG | MAIN COURSES

Pollo saltato con verdure croccanti, riso e salsa di soia
Hähnchenpfanne mit knackigem Gemüse, Reis und Sojasauce
Stir fry chicken served with crunchy vegetables, rice and soy sauce

22

Tagliata di manzo alla griglia con patate e verdure saltate
Gegrilltes Rindfleisch mit Kartoffeln und gebratenem Gemüse
Grilled sliced beef with potatoes and sauteed vegetables



25

Guancetta di maiale al valpolicella e contorni di stagione
Geschmorte Schweinebacke mit Valpolicella-Rotwein-Sauce und Beilage der Saison
Slow-Cooked Pork Cheek in Valpolicella Wine with Seasonal Accompaniments

25

Tagliata di tonno con sesamo tostato
Thunfisch in Sesamkruste
Seared Tuna Steak Encrusted with Toasted Sesame Seeds

24

Trancio di pesce al forno, pomodorini datterini, olive taggiasche, patate dorate (fresco di giornata)
Fischfilet aus dem Ofen mit Tomaten, Taggiasca-Oliven und geröstete Kartoffeln
Oven baked fish with cherry tomatoes, Taggiasca olives and roasted potatoes

24

Polipo alla griglia e verdure di stagione
Gegrillter Oktopus und Saisongemüse
Grilled octopus and seasonal vegetables

25

CONTORNI | SALAT | SALADS

Insalata verde

Grüner Salat

Green salad

7

Insalata mista

Gemischter Salat

Mixed salad

7

Verdure miste cotte

Gemischtes geschmortes Gemüse

Mixed braised vegetables

7

Pomodoro e cipolla

Tomate und Zwiebel

Tomato and onion

7

Patatine fritte

Pommes frites

French fries

6

PIZZA

Margherita

10

Salamino

Salami (scharf)

Pepperoni (hot)

11

Prosciutto e Funghi

Schinken und Pilzen

Ham and mushrooms

12

Tonno e Cipolla

Thunfisch und Zwiebeln

Tuna and onion

12

Capricciosa

Schinken, Artischocken und Pilze

Ham, artichokes and mushrooms

12

PIZZA BIANCA

Crudo di Parma, philadelphia, rucola e pomodorini

Parmaschinken, Philadelphia, Rucola und Kirschtomaten

Parma ham, philadelphia cream cheese, rocket and cherry tomatoes

15

Salmone affumicato, avocado e insalatina

Räucherlachs mit Avocado und Salat

Smoked salmon, avocado and salad

15

DESSERT

Tiramisù

8



Soufflé al cioccolato con gelato alla vaniglia

Schokoladensoufflé mit Vanilleeis
Chocolate soufflé with vanilla ice cream

8



Coppa gelato

Eisbecher
Sundae

8



Sorbetto al limone

Zitronensorbet
Refreshing Lemon Sorbet

7



Crème brûlée

8



SPECIAL DESSERT

BAVARESE CASA BARCA

Bavarian pudding
Bayerische Sahne

8



LA SICILIA INCONTRA LA SARDEGNA

Cannolo scomposto con gocce di cioccolato fondente e ricotta di pecora

Zerlegte Cannoli mit dunklen Schokoladenstückchen und Schafs-Ricotta
Decomposed cannoli with dark chocolate chips and sheep's ricotta

9





Vini



BOLLICINE

GARDADOC	Cuvée Maison	24 mesi <i>Chardonnay - Corvina</i>	30	
FRANCIACORTA	Ca' del Bosco	25 mesi <i>Chardonnay - Pinot bianco - Pinot nero</i>	55	
FRANCIACORTA	Barbalonga	24 mesi <i>Chardonnay - Pinot nero</i>	40	
TRENTODOC	Ferrari Perlè	60 mesi <i>Chardonnay</i>	65	
TRENTODOC	Dolomis	48 mesi <i>Chardonnay</i>	68	
TRENTODOC	Lagertal	30 mesi <i>Chardonnay</i>	40	8
TRENTODOC ROSÈ	Madonna delle Vittorie	24 mesi <i>Pinot nero</i>	55	9
SPUMANTE ROSÈ	Albino Piona	Extra Brut <i>Corvina Rondinella</i>	26	6
PROSECCO	Spagnol	Extra Dry <i>Glera</i>	26	6

CHAMPAGNE

ENCRY		Selection Brut gold Naissance Grand Cru <i>Chardonnay - Pinot Nero</i>	120	
ENCRY		Selection Extra brut Matiere Grand Cru <i>Pinot Noir - Chardonnay</i>	130	
CASTERS		Rosè Brut Selection <i>Chardonnay - Pinot Meunier - Pinot Nero</i>	70	11
LARNAUDIE HIRault		Brut Premier Cru <i>Chardonnay - Pinot Meunier - Pinot Nero</i>	60	10
VESSELLE GEORGER BOUZY		Brut Gran Cru <i>Chardonnay - Pinot Nero</i>	80	
VESSELLE GEORGER BOUZY		Brut Nature Gran Cru Millesime <i>Chardonnay - Pinot Nero</i>	90	



VINI BIANCHI

LUGANA	Cà dei frati		28	
LUGANA	La Rifra		24	5
LUGANA Riserva il Bepi	La Rifra		35	
PINOT GRIGIO	Puiatti		28	5
NOSIOLA	Madonna delle Vittorie		25	5
CUSTOZA Classico	Albino Piona		25	5
KERNER	Meran		30	
CHARDONNAY	Meran		25	5
VERMENTINO	Quartomoro		30	

VINI ROSÉ

CHIARETTO	Albino Piona		25	5
CHIARETTO	Cà dei frati		27	

VINI ROSSI

BARDOLINO	Roccolo del lago		25	5
VALPOLICELLA CLASSICO	Fornaser		25	5
VALPOLICELLA SUPERIORE	Caterina Zardini		30	
PINOT NERO	Meran		30	6
SYRAH	Curto		35	
CORINDONE ROSSO	Secchi	Cabernet Sauvignone- Merlot	35	
RONCHEDONE	Ca'dei Frati	Marzemino - Sangiovese - Cabernet	40	
AZOBÈ ROSSO VERONA	Albino Piona	Merlot - Corvina Veronese	28	6
VALPOLICELLA RIPASSO	Fornaser		34	7
AMARONE	Fornaser		59	10
AMARONE RISERVA	Fornaser		115	

VINI DOLCI

PASSITO	Fornaser	cl 50	35	8
RECIOTO	Fornaser	cl 50	35	8

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI
LISTE VON 14 LEBENSMITTELALLERGENEN
LIST OF 14 FOOD ALLERGENS



1. Cereali contenenti glutine
Glutenhaltiges Getreide
Cereals containing gluten



8. Frutta a guscio
Schalenfrüchte
Nuts namely



2. Crostacei
Krebstiere
Crustaceans



9. Sedano
Sellerie
Celery



3. Uova
Eier
Eggs



10. Senape
Senf
Mustard



4. Pesce
Fische
Fish



11. Semi di sesamo
Sesamsamen
Sesame seeds



5. Arachidi
Erdnüsse
Peanuts



12. Anidride solforosa
Schwefeldioxid
Sulfur dioxide



6. Soia
Sojabohnen
Soy



13. Lupini
Lupinen
Lupin



7. Latte
Milch
Milk



14. Molluschi
Weichtiere
Molluscs

Alcuni prodotti proposti possono essere anche surgelati

Einige Zutaten sind tiefgefroren

Some ingredients may be froze