



- LA VISIONE DELLO CHEF -

La cucina per me è un atto d'amore puro.
È un gesto che unisce, che accoglie, che nutre l'anima.
È una forma d'arte viva, capace di raccontare storie senza parole,
di evocare ricordi, di condividere emozioni sincere e creare
legami autentici.

Elisa Matticchio



Osteria Bakaré è un ristorante gourmet con soli 24 coperti, la location elegante e raffinata dai colori tenui e leggeri, arredi di design e legni naturali, ne garantiscono un'ospitalità di altissimo livello.
La nostra cucina si basa sulla tradizione del territorio e si fonde con una genuina ed elegante innovazione. Un progetto giovane, innovativo, volto a soddisfare ai massimi livelli le migliori aspettative della nostra clientela.



NOME RETE: Osteria Bakare
PASSWORD: osteriabakare



Aperitivo

“Frizzante Incontro”

Vi invitiamo a lasciarvi sedurre da una delle esperienze più raffinate del gusto: il caviale. Una carezza salina, intensa e setosa, che sprigiona tutto il fascino del tempo e dell’attesa. Un lusso per il palato, da assaporare con lentezza e stupore accompagnata da una bollicina consigliata dal nostro sommelier.

da 40,00€ p.p.

Menù Degustazione

“Viaggi e Sapori”

Un viaggio sensoriale tra tradizioni e culture diverse
in piatti eleganti e sorprendenti.

Vitello tonnato in evoluzione, melograno, macadamia

Polpo arrosto, patata fondente
e chutney di pomodori

Tortelli tradizionali di baccalà mantecato, crema di Shiso e ciliegie

Wagyu alla yakitori, carote e yuzu

Cremoso al cioccolato, nocciola
e caramello

In aggiunta, se gradite:

“Piatto iconico dello Chef”

Risotto, crema di cocco, mango BBQ e limone nero
25,00€

Il menù degustazione è da considerarsi per l'intero tavolo.
110,00€

Vino e bevande escluse.
Tutti i piatti della degustazione possono essere serviti anche alla carta.
Coperto: 5,00 €

Menù Degustazione

“Laghi e Mari”

Percorso che celebra l'incontro armonioso tra i sapori freschi e puliti del Lago e la ricchezza del Mare in piatti raffinati.

Trota del Garda marinata, verjus
e mela croccante

Spaghetti tiepidi al limone, scampi
e combava

Branzino di Acquanaria in crosta,
dashi e passion fruit

Mousse ghiacciata alla ricotta,
limone del Garda ed olio evo

In aggiunta, se gradite:

“Piatto iconico dello Chef”

Risotto, crema di cocco, mango BBQ e limone nero
25,00€

Il menù degustazione è da considerarsi per l'intero tavolo.
95,00€

Vino e bevande escluse.
Tutti i piatti della degustazione possono essere serviti anche alla carta.
Coperto: 5,00 €

Menù Degustazione

“L’orto”

Percorso che celebra la freschezza e la ricchezza dei prodotti vegetali, sapori autentici dell’orto e della natura arricchiti da note innovative e originali.

Gazpacho contemporaneo

Risotto, crema di cocco, mango BBQ
e limone nero

Ceci maturati, mandorla, fichi e aglio nero

Zuppetta tropicale

Il menù degustazione è da considerarsi per l'intero tavolo.
85,00€

Vino e bevande escluse.
Tutti i piatti della degustazione possono essere serviti anche alla carta.
Coperto: 5,00 €

Menù alla Carta

Antipasti

Vitello tonnato in evoluzione, melograno, macadamia

Polpo arrosto, patata fondente e chutney di pomodori

Trota del Garda marinata, verjus e mela croccante

Gazpacho contemporaneo

Primi Piatti

Tortelli tradizionali di baccalà mantecato, crema di shiso e ciliegie

Spaghetti tiepidi al limone, scampi e combava

Risotto, crema di cocco, mango BBQ e limone nero

Secondi Piatti

Wagyu alla yakitori, carote e yuzu

Branzino di Acquanaria in crosta, dashi e passion fruit

Ceci maturati, mandorla, fichi e aglio nero

1 portata - 35,00€

2 portate - 70,00€

3 portate - 90,00€

Coperto: 5,00 €

La Carta dei Dolci

La pasticceria come equilibrio tra cremosità e freschezza.
Ogni dessert è un viaggio sensoriale, dove tecnica
e creatività esaltano la purezza degli ingredienti.

Cremoso al cioccolato, nocciola e caramello
17,00€

Mousse ghiacciata alla ricotta, limone del Garda ed olio evo
17,00€

Zuppetta tropicale
17,00€

La Cantina

Bollicine Italiane

	Villa Franciacorta – Emozione Franciacorta Brut	2023	45,00€
	Villa Franciacorta – Mon Saten Franciacorta Brut	2019	59,00€
	Camilucci – Franciacorta DOCG Ammonites Saten		45,00€
	Camilucci – Franciacorta DOCG Ammonites Rosè		50,00€
	Uberti – Franciacorta DOCG Brut Francesco I		45,00€
	Uberti – Franciacorta DOCG Saten Magnificentia		75,00€
	Uberti – Franciacorta DOCG Sublimis		85,00€
	Ferrari Trento Doc Perlè Millesimato Brut	2017	55,00€
	Ferrari Trento Doc Perlè Zero Cuvée 17 non dosè		100,00€
	Ferrari Trento Doc Giulio Ferrari Riserva del fondatore	2012	200,00€
	Kettmeir Alto Adige DOC Athesis Brut	2020	35,00€
	Kettmeir Alto Adige DOC Pass Dose	2019	55,00€
	Kettmeir Alto Adige DOC Athesis Rosè Brut	2020	38,00€
	Olivini Lugana DOC Extra Brut Metodo Classico		40,00€
	Castello di Perno - Alta Langa “Numero Primo” dosaggio zero		48,00€

Bollicine Francesi

	Boizel – Champagne Brut Reserve		85,00€
	Boizel – Champagne Rosè Absolu 1		10,00€
	Jacques Picard – Champagne “Double Solera” Zero		110,00€
	Gaston Chiquet – Champagne Tradition Brut		70,00€
	Philipponnat – Champagne Royal Reserve Brut		85,00€
	Mousse & Fils – Champagne “Les Vignes de Mon Village” Blanc de Noir		95,00€
	Frank Pascal – Champagne “Fluence” Blanc de Noir		88,00€
	Frank Pascal – Champagne “Harmonie” Blanc de Noir Nature		145,00€
	Pertois-Moriset – Champagne “L’es Quatre Terroirs” Blanc de Blancs		80,00€
	Pertois-Moriset – Champagne “L’Assemblage”		70,00€
	Champliau – Cremant Du Bourgogne Brut Authentique		35,00€
	Champliau – Cremant Du Bourgogne Brut Rosè		38,00€
	Maillart – Champagne “Platine” Extra Brut		85,00€
	Maillart – Champagne “Mont Chemot” Blanc de Noir	2019	125,00€
	Maillart – Champagne “Mont Martin” Blanc de Noir	2019	165,00€

Bianchi Italiani

	Tenute Lunelli – Vigneti delle Dolomiti IGT “Pietragrande”	2023	22,00€
	Tenute Lunelli – Chardonnay Trentino DOC “Villa Margon”	2020	48,00€
	Falkenstein – Gewurztraminer Alto Adige DOC	2022	32,00€
	Falkenstein – Riesling Alte Rabe Alto Adige DOC	2022	58,00€
	Bisson - Cinque Terre DOC “Marea”	2023	38,00€
	Lis Neris – Ribolla Gialla BBK	2022	28,00€
	Lis Neris – Sauvignon Friuli Isonzo DOC “Picol”	2021	42,00€
	Lis Neris – Friulano Friuli Isonzo DOC “La Vila”	2020	42,00€
	Lis Neris – Pinot Grigio Friuli Isonzo DOC “Gris”	2021	42,00€
	Lanciani – Trebbiano Marche IGT “Versante Est”	2023	27,00€
	Lanciani – Pecorino IGT “Versante Sud”	2023	25,00€
	Cavalieri - Verdicchio di Matelica DOC “Gegè”	2022	27,00€

La Cantina

🍷	Tenuta di Valgiano – Toscana IGT “Palistorti di Valgiano”	2023	38,00€
🍷	Cà Maiol – Molin Lugana Superiore	2022	28,00€
🍷	Donnafugata - Grillo Sicilia DOC “Passiperduti”	2024	24,00€
🍷	Donnafugata – Chardannay DOC “Chiarandà”	2022	45,00€
🍷	Donnafugata – Etna DOC “Sul Vulcano Bianco”	2021	39,00€
🍷	Perda Rubia – Vermentino di Sardegna DOC “ Lanura”	2023	29,00€
🍷	Gorgo – Sub 27 Custoza Riserva DOC	2019	35,00€
🍷	Olivini – Bianco Bresciano IGT “Explorer”	2021	34,00€

Bianchi Stranieri

🍷	Alphonse Mellot – Sancerre Blanc “La Moussiere”	2023	65,00€
🍷	La Meuliere – Chablis 1er Cru “Mont Millieu”	2022	70,00€
🍷	Domaine Servin – Chablis 1er Cru “Les Vaillons”	2023	60,00€
🍷	Aligotè Ballot Millot – Bourgogne	2022	48,00€
🍷	Alain Jeanniard - Bourgogne Hautes-Cotes de Nuits Blanc	2022	55,00€
🍷	Moret – Meursault “Les Narvaux”	2022	180,00€
🍷	Macon -Bussieres “Montbrison” Saumaize	2022	40,00€
🍷	Clos Venturi – 1769 Blanc	2023	42,00€
🍷	Dr. Burklin – Wolf Riesling Trocken	2022	34,00€

Rossi Italiani

🍷	Allegrini – Valpolicella Classico DOC	2024	25,00€
🍷	Allegrini – Veneto IGT “La Grola”	2021	40,00€
🍷	Falkenstein – Pinot Nero Alto Adige DOC “St. Ursula”	2020	40,00€
🍷	Castello di Perno – Langhe Doc Nebbiolo	2022	30,00€
🍷	Tenuta di Valgiano – Toscana IGT “Palistorti di Valgiano”	2022	37,00€
🍷	Donnafugata Etna DOC “Sul Vulcano Rosso”	2021	38,00€
🍷	Olivini – Merlot IGT “Notte a San Martino	2020	42,00€

Rossi Francesi

🍷	Thibault Ligier Belair – Bourgogne Gamay “Les Deux Terres”	2021	64,00€
🍷	Verdet – Bourgogne Pinot Nero “En Leuteniere”	2022	65,00€
🍷	Monopole – Dom. Du Couvent Gevrey Chambertin “Clos Du Couvent”	2022	135,00€
🍷	Moret – Marsannay “Les Clos”	2021	80,00€
🍷	Jaeger Defaix – Rully 1er cru “Clos Du Chapitre”	2022	72,00€

Vini Dolci

🍷	Fabio Perrone – Moscato D’Asti	2024	30,00€
🍷	Donnafugata – Passito di Pantelleria DOC “Ben Ryè”	2022	46,00€
🍷	Cà Maiol – Soldorè – Passito	2021	28,00€

Si ricorda la gentile clientela che le annate potrebbero variare con il cambio della stagione.



Tabella Degli Allergeni

Tabella 1. Elenco delle sostanze o prodotti che devono essere indicate in etichetta in base all'allegato II del Regolamento (UE) N. 1169/2011

1. cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati*
2. crostacei
3. uova
4. pesce*
5. arachidi
6. soia
7. latte*
8. frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di macadamia o noci del Queensland*
9. sedano
10. senape
11. semi di sesamo
12. anidride solforosa e solfiti
13. lupini
14. molluschi e i loro prodotti

* per alcuni prodotti derivanti esistono delle esenzioni in seguito al processo di trasformazione

ALLERGIE & INTOLLERANZE

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta dal personale in servizio.

Ricordiamo, per i nostri clienti celiaci, che abbiamo a disposizione pasta e pane gluten free.

Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure ai sensi del regolamento CE 852/2004. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate.



Contatti: 045 6114830 www.osteriabakare.it info@osteriabakare.it
Location: via Venezia, 30/b Peschiera del Garda (VR)



- THE CHEF'S POINT OF VIEW -

For me, cooking is an act of pure love.
It's a gesture that unites, that welcomes, that nourishes the soul.
It's a living art form, capable of telling stories without words,
evoking memories, sharing sincere emotions, and creating
authentic bonds.

Elisa Matticchio



Osteria Bakaré is a gourmet restaurant with only 24 seats.
Its elegant and refined location with soft, light colours, designer
furniture and natural woods guarantee hospitality of the highest level.
Our cuisine is based on the tradition of the territory and blended
with genuine and elegant innovation. A young, innovative project,
aimed at meeting the highest expectations of our customers
at the highest level.



NOME RETE: Osteria Bakare
PASSWORD: osteriabakare



Contacts: +39 045 6114830 www.osteriabakare.it info@osteriabakare.it
Location: via Venezia, 30/b Peschiera del Garda (VR)



Aperitif

“Sparkling Encounter”

We invite you to indulge in one of the most refined taste experiences: caviar.
A silky, intense, and salty caress that reveals the charm of time and patience.
A true luxury for the palate, to be savored slowly and with wonder
accompanied by a sparkling wine recommended by our sommelier.

starting from 40,00€ p.p.

Tasting Menù

“Journeys and Flavors”

A sensory journey between different traditions and cultures
in elegant and surprising dishes.

Vitello tonnato in evolution,
pomegranate and macadamia

Roasted octopus, fondant potato
and tomato chutney

Traditional tortelli stuffed with creamed cod fish,
Shiso cream and cherries

Yakitori-style wagyu, carrots and yuzu

Chocolate, hazelnut
and caramel cream

Recommended additional dish:

“Chef's iconic dish”

Risotto, coconut cream, BBQ mango and black lemon
25,00€

Tasting menu to be considered for the entire table.
110,00€

Excluding wine and beverages.
All dishes on the tasting menu can also be served à la carte.
Covered charge: 5,00 €

Tasting Menù

“Lakes and Seas”

A journey that celebrates the harmonious encounter between the fresh and clean flavors of the Lake and the richness of the Sea in refined dishes.

Marinated Garda trout, verjus
and crispy apple

Warm lemon spaghetti, scampi
and combava

Acquanaria sea bass in a crust,
dashi and passion fruit

Iced ricotta mousse, Garda lemons
and extra virgin olive oil

Recommended additional dish:

“Chef's iconic dish”

Risotto, coconut cream, BBQ mango and black lemon
25,00€

Tasting menu to be considered for the entire table.
95,00€

Excluding wine and beverages.
All dishes on the tasting menu can also be served à la carte.
Covered charge: 5,00 €

Tasting Menù

“The Garden”

A route that celebrates the freshness and richness of vegetable products, authentic flavours of the garden and nature enriched with innovative and original notes.

Contemporary gazpacho

Risotto, coconut cream,
BBQ mango and black lemon

Aged chickpeas, almond cream,
figs and black garlic

Tropical soup

Tasting menu to be considered for the entire table.
85,00€

Excluding wine and beverages.
All dishes on the tasting menu can also be served à la carte.
Covered charge: 5,00 €

A la Carte Menù

Starters

Vitello tonnato in evolution, pomegranate and macadamia

Roasted octopus, fondant potato and tomato chutney

Marinated Garda trout, verjus and crispy apple

Contemporary gazpacho

First Courses

Traditional tortelli stuffed with creamed cod fish, Shiso cream and cherries

Warm lemon spaghetti, scampi and combava

Risotto, coconut cream, BBQ mango and black lemon

Main Courses

Yakitori-style wagyu, carrots and yuzu

Acquanaria sea bass in a crust, dashi and passion fruit

Aged chickpeas, almond cream, figs and black garlic

1 course - 35,00€

2 courses - 70,00€

3 courses - 90,00€

Covered charge: 5,00 €

The Dessert Menù

Pastry as a balance between creaminess and freshness.
Each dessert is a sensory journey, where technique
and creativity enhance the purity of the ingredients.

Chocolate, hazelnut and caramel cream
17,00€

Iced ricotta mousse, Garda lemons and extra virgin olive oil
17,00€

Tropical soup
17,00€

The Cellar

Italian Bubbles

	Villa Franciacorta – Emozione Franciacorta Brut	2023	45,00€
	Villa Franciacorta – Mon Saten Franciacorta Brut	2019	59,00€
	Camilucci – Franciacorta DOCG Ammonites Saten		45,00€
	Camilucci – Franciacorta DOCG Ammonites Rosè		50,00€
	Uberti – Franciacorta DOCG Brut Francesco I		45,00€
	Uberti – Franciacorta DOCG Saten Magnificientia		75,00€
	Uberti – Franciacorta DOCG Sublimis		85,00€
	Ferrari Trento Doc Perlè Millesimato Brut	2017	55,00€
	Ferrari Trento Doc Perlè Zero Cuvée 17 non dosè		100,00€
	Ferrari Trento Doc Giulio Ferrari Riserva del fondatore	2012	200,00€
	Kettmeir Alto Adige DOC Athesis Brut	2020	35,00€
	Kettmeir Alto Adige DOC Pass Dose	2019	55,00€
	Kettmeir Alto Adige DOC Athesis Rosè Brut	2020	38,00€
	Olivini Lugana DOC Extra Brut Metodo Classico		40,00€
	Castello di Perno - Alta Langa “Numero Primo” dosaggio zero		48,00€

French Bubbles

	Boizel – Champagne Brut Reserve		85,00€
	Boizel – Champagne Rosè Absolu 1		10,00€
	Jacques Picard – Champagne “Double Solera” Zero		110,00€
	Gaston Chiquet – Champagne Tradition Brut		70,00€
	Philipponnat – Champagne Royal Reserve Brut		85,00€
	Mousse & Fils – Champagne “Les Vignes de Mon Village” Blanc de Noir		95,00€
	Frank Pascal – Champagne “Fluence” Blanc de Noir		88,00€
	Frank Pascal – Champagne “Harmonie” Blanc de Noir Nature		145,00€
	Pertois-Moriset – Champagne “L’es Quatre Terroirs” Blanc de Blancs		80,00€
	Pertois-Moriset – Champagne “L’Assemblage”		70,00€
	Champliau – Cremant Du Bourgogne Brut Authentique		35,00€
	Champliau – Cremant Du Bourgogne Brut Rosè		38,00€
	Maillart – Champagne “Platine Extra” Brut		85,00€
	Maillart – Champagne “Mont Chemot” Blanc de Noir	2019	125,00€
	Maillart – Champagne “Mont Martin” Blanc de Noir	2019	165,00€

Italian White Wines

	Tenute Lunelli – Vigneti delle Dolomiti IGT “Pietragrande”	2023	22,00€
	Tenute Lunelli – Chardonnay Trentino DOC “Villa Margon”	2020	48,00€
	Falkenstein – Gewurztraminer Alto Adige DOC	2022	32,00€
	Falkenstein – Riesling Alte Rabe Alto Adige DOC	2022	58,00€
	Bisson - Cinque Terre DOC “Marea”	2023	38,00€
	Lis Neris – Ribolla Gialla BBK	2022	28,00€
	Lis Neris – Sauvignon Friuli Isonzo DOC “Picol”	2021	42,00€
	Lis Neris – Friulano Friuli Isonzo DOC “La Vila”	2020	42,00€
	Lis Neris – Pinot Grigio Friuli Isonzo DOC “Gris”	2021	42,00€
	Lanciani – Trebbiano Marche IGT “Versante Est”	2023	27,00€
	Lanciani – Pecorino IGT “Versante Sud”	2023	25,00€
	Cavalieri - Verdicchio di Matelica DOC “Gegè”	2022	27,00€

The Cellar

🍷 Tenuta di Valgiano – Toscana IGT “Palistorti di Valgiano”	2023	38,00€
🍷 Cà Maiol – Molin Lugana Superiore	2022	28,00€
🍷 Donnafugata - Grillo Sicilia DOC “Passiperduti”	2024	24,00€
🍷 Donnafugata – Chardannay DOC “Chiarandà”	2022	45,00€
🍷 Donnafugata – Etna DOC “Sul Vulcano Bianco”	2021	39,00€
🍷 Perda Rubia – Vermentino di Sardegna DOC “Lanura”	2023	29,00€
🍷 Gorgo – Sub 27 Custoza Riserva DOC	2019	35,00€
🍷 Olivini – Bainco Bresciano IGT “Explorer”	2021	34,00€

Foreign White Wines

🍷 Alphonse Mellot – Sancerre Blanc “La Moussiere”	2023	65,00€
🍷 La Meuliere – Chablis 1er Cru “Mont Millieu”	2022	70,00€
🍷 Domaine Servin – Chablis 1er Cru “Les Vaillons”	2023	60,00€
🍷 Aligotè Ballot Millot – Bourgogne	2022	48,00€
🍷 Alain Jeanniard -Bourgogne Hautes-Cotes de Nuits Blanc	2022	55,00€
🍷 Moret – Meursault “Les Narvaux”	2022	180,00€
🍷 Macon -Bussieres “Montbrison” Saumaize	2022	40,00€
🍷 Clos Venturi – 1769 Blanc	2023	42,00€
🍷 Dr. Burklin – Wolf Riesling Trocken	2022	34,00€

Italian Red Wines

🍷 Allegrini – Valpolicella Classico DOC	2024	25,00€
🍷 Allegrini – Veneto IGT “La Grola”	2021	40,00€
🍷 Falkenstein – Pinot Nero Alto Adige DOC “St. Ursula”	2020	40,00€
🍷 Castello di Perno – Langhe Doc Nebbiolo	2022	30,00€
🍷 Tenuta di Valgiano – Toscana IGT “Palistorti di Valgiano”	2022	37,00€
🍷 Donnafugata Etna DOC “Sul Vulcano Rosso”	2021	38,00€
🍷 Olivini – Merlot IGT “Notte a San Martino”	2020	42,00€

French Red Wines

🍷 Thibault Ligier Belair – Bourgogne Gamay “Les Deux Terres”	2021	64,00€
🍷 Verdet – Bourgogne Pinot Nero “En Leuteniere”	2022	65,00€
🍷 Monopole – Dom. Du Couvent Gevrey Chambertin “Clos Du Couvent”	2022	135,00€
🍷 Moret – Marsannay “Les Clos”	2021	80,00€
🍷 Jaeger Defaix – Rully 1er cru “Clos Du Chapitre”	2022	72,00€

Sweet Wines

🍷 Fabio Perrone – Moscato D’Asti	2024	30,00€
🍷 Donnafugata – Passito di Pantelleria DOC “Ben Ryè”	2022	46,00€
🍷 Cà Maiol – Soldorè – Passito	2021	28,00€

We remind our kind customers that the vintages of the wines may vary with the change of season.



Table of Allergens

Table 1. List of substances or products that must be indicated on the label based on Annex II of Regulation (EU) No. 1169/2011

1. cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains*
2. shellfish
3. eggs
4. fish*
5. peanuts
6. soy
7. milk*
8. Nuts: Almonds, Hazelnuts, Walnuts, Cashew Nuts, Pecans, Brazil Nuts, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts*
9. celery
10. mustard
11. sesame seeds
12. sulfur dioxide and sulphites
13. lupins
14. molluscs and their products

* for some derived products there are exemptions following the transformation process

ALLERGIES & INTOLERANCES

For any information regarding substances and allergens, it is possible to consult the appropriate documentation that we can provide upon request by the staff on duty. For our celiac customers, we have gluten free pasta and bread available. We also would like to inform you that some products can be frozen at origin or frozen on site (by rapid blast chilling) respecting the procedures pursuant to EC regulation 852/2004. We therefore invite you to contact the manager to obtain all information relating to the product you wish to order.



Contacts: +39 045 6114830 www.osteriabakare.it info@osteriabakare.it
Location: via Venezia, 30/b Peschiera del Garda (VR)