



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”

Selezione di ostriche d'eccellenza, espressione di freschezza e qualità,
accompagnate da una bollicina consigliata dal nostro Sommelier
per un abbinamento perfetto.

35,00€ p.p.

Menù Degustazione

“Viaggi e Sapori”

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

Sashimi di Wagyu al Yakitori,
maionese di soia e agretti

Zuppetta di mare, spugnole
e sfumature di primavera

Tortelli di baccalà tradizionali, miso, fave
e aria al sakè

Agnello al vermouth Kurozu, peperoni
e carote

Cioccolato soffice, nocciola
e caramello salato

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

“Il lago e la Terra”

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

Trota dell' Alto Garda, cavolo rapa fermentato
ed erba cipollina

Spaghetti tiepidi “Benedetto Cavalieri” profumati al limone,
scampi e crema d'ostriche

Filetto di rombo chiodato, asparagi e salsa beurre blanc

Mousse ghiacciata alla ricotta di malga,
limoni e olio del Garda

In aggiunta, se gradite:

“Piatto iconico dello Chef”

Tortelli di baccalà tradizionali, miso, fave e aria al sakè
20,00€

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 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.

Ceci maturati, spuma di zafferano della Lessinia e aglio nero

Risotto profumato al sottobosco, burro di mandorle e prezzemolo

Cuore di carciofo, zabaione salato e quinoa tricolore croccante

Zuppa esotica, cocco e pepe di Timut

In aggiunta, se gradite:

“Piatto iconico dello Chef”

Tortelli di baccalà tradizionali, miso, fave e aria al sakè
20,00€

Il menù degustazione è da considerarsi per l'intero tavolo.
75,00€

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

Menù alla Carta

Antipasti

Zuppetta di mare, spugnone e sfumature di primavera

Trota dell' Alto Garda, cavolo rapa fermentato ed erba cipollina

Sashimi di Wagyu al Yakitori, maionese di soia e agretti

Ceci maturati, spuma di zafferano della Lessinia e aglio nero

Primi Piatti

Tortelli di baccalà tradizionali, miso, fave e aria al sakè

Spaghetti tiepidi "Benedetto Cavalieri" profumati al limone, scampi e crema d'ostriche

Risotto profumato al sottobosco, burro di mandorle e prezzemolo

Secondi Piatti

Filetto di rombo chiodato, asparagi e salsa beurre blanc

Agnello al vermouth Kurozu, peperoni e carote

Cuore di carciofo, zabaione salato e quinoa tricolore croccante

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.

Cioccolato soffice, nocciola e caramello salato
17,00€

Mousse ghiacciata alla ricotta di malga, limoni e olio del Garda
17,00€

Zuppa esotica, cocco e pepe di Timut
17,00€

La Cantina

Bollicine Italiane

	Santa Margherita - Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG Brut "52"		22,00€
	Camilucci - Franciacorta DOCG Ammonites Saten		45,00€
	Camilucci - Franciacorta DOCG Ammonites Rose		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 "Perle" Millesimato Brut	2018	55,00€
	Ferrari - Trento Doc "Perlè Bianco" Millesimato Brut	2016	65,00€
	Ferrari - Trento DOC "Perlè Zero Cuvee 17 "non dosè"		100,00€
	Ferrari - Trento DOC "Giulio Ferrari Riserva del Fondatore" Brut	2012	200,00€
	Ferrari - Trento DOC "Perlè Rose" Millesimato Riserva	2018	70,00€
	Kettmeir - Alto Adige DOC "Athesis" Brut	2020	35,00€
	Kettmeir - Alto Adige DOC Pas Dose	2019	38,00€
	Kettmeir - Alto Adige DOC "Athesis Rosè" Brut	2020	55,00€
	Perrone - Alta Langa DOCG Fabio	2021	44,00€
	Marcalberto - Alta Langa DOCG 100% Pinot Noir		45,00€

Bollicine Francesi

	Boizel - Champagne Brut Reserve		85,00€
	Boizel - Champagne Rosè Absolu		110,00€
	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 "Les Quatres 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€

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 Rebe 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€
	Cavaliere - Verdicchio di Matelica DOC "Gegè"	2022	27,00€
	Tenuta di Valgiano - Toscana IGT "Palistorti di Valgiano"	2023	38,00€

La Cantina

🍷	Donnafugata - Grillo Sicilia DOC "Passiperduti"	2024	24,00€
🍷	Donnafugata - Chardonnay DOC "Chiarandà"	2022	45,00€
🍷	Donnafugata - Etna DOC "Sul Vulcano Bianco"	2021	38,00€
🍷	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€
🍷	Olivini - Lugana DOC Extra Brut Metodo Classico	2019	40,00€

Bianchi Stranieri

🍷	Alphonse Mellot - Sancerre Blanc "La Moussiere"	2023	65,00€
🍷	La Meuliere - Chablis 1er Cru "Mont Milieu"	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€

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)



Osteria Bakarè 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

“Frizzante Incontro”

Selection of excellent oysters, expression of freshness and quality, accompanied by a sparkling wine recommended by our Sommelier for a perfect pairing.

35,00€ p.p.

Tasting Menù

“Viaggi e Sapori”

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

Wagyu Sashimi at Yakitori,
soy mayonnaise and agretti

Seafood soup, morels
and shades of spring

Traditional tortelli stuffed with cod, miso, broad beans
and sake air

Lamb with Kurozu vermouth, peppers
and carrots

Soft chocolate, hazelnut
and salted caramel

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

“Il lago e la Terra”

An itinerary that celebrates the harmonious encounter between the fresh, clean flavours of the Lake and the rustic richness of the Earth in refined dishes.

Alto Garda trout, fermented kohlrabi
and chives

“Benedetto Cavalieri” lukewarm spaghetti flavoured with lemon,
scampi and oyster cream

Turbot fillet, asparagus and beurre blanc sauce

Iced mousse with mountain ricotta,
lemons and Garda oil

Recommended additional dish:

“Chef's iconic dish”

Traditional tortelli stuffed with cod, miso, broad beans
and sake air
20,00€

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 €

Tasting Menù

“L’orto”

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

Matured chickpeas, Lessinia saffron foam
and black garlic

Risotto scented with undergrowth, almond butter
and parsley

Artichoke heart, salty zabaglione
and crunchy tricolor quinoa

Exotic soup, coconut and Timut pepper

Recommended additional dish:

“Chef's iconic dish”

Traditional tortelli stuffed with cod, miso, broad beans
and sake air
20,00€

Tasting menu to be considered for the entire table.
75,00€

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

Seafood soup, morels and shades of spring

Alto Garda trout, fermented kohlrabi and chives

Wagyu Sashimi at Yakitori, soy mayonnaise and agretti

Matured chickpeas, Lessinia saffron foam and black garlic

First Courses

Traditional tortelli stuffed with cod, miso, broad beans and sake air

Benedetto Cavalieri" lukewarm spaghetti flavoured with lemon, scampi and oyster cream

Risotto scented with undergrowth, almond butter and parsley

Main Courses

Turbot fillet, asparagus and beurre blanc sauce

Lamb with Kurozu vermouth, peppers and carrots

Artichoke heart, salty zabaglione and crunchy tricolor quinoa

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.

Soft chocolate, hazelnut and salted caramel
17,00€

Iced mousse with malga ricotta, lemons and Garda olive oil
17,00€

Exotic soup, coconut and Timut pepper
17,00€

The Cellar

Italian Bubbles

🍷	Santa Margherita - Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG Brut "52"		22,00€
🍷	Camilucci - Franciacorta DOCG Ammonites Saten		45,00€
🍷	Camilucci - Franciacorta DOCG Ammonites Rose		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 "Perle" Millesimato Brut	2018	55,00€
🍷	Ferrari - Trento Doc "Perlè Bianco" Millesimato Brut	2016	65,00€
🍷	Ferrari - Trento DOC "Perlè Zero Cuvee 17 "non dosè"		100,00€
🍷	Ferrari - Trento DOC "Giulio Ferrari Riserva del Fondatore" Brut	2012	200,00€
🍷	Ferrari - Trento DOC "Perlè Rose" Millesimato Riserva	2018	70,00€
🍷	Kettmeir - Alto Adige DOC "Athesis" Brut	2020	35,00€
🍷	Kettmeir - Alto Adige DOC Pas Dose	2019	38,00€
🍷	Kettmeir - Alto Adige DOC "Athesis Rosè" Brut	2020	55,00€
🍷	Perrone - Alta Langa DOCG Fabio	2021	44,00€
🍷	Marcalberto - Alta Langa DOCG 100% Pinot Noir		45,00€

French Bubbles

🍷	Boizel - Champagne Brut Reserve		85,00€
🍷	Boizel - Champagne Rosè Absolu		110,00€
🍷	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 "Les Quatres 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€

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 Rebe 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€
🍷	Cavaliere - Verdicchio di Matelica DOC "Gegè"	2022	27,00€
🍷	Tenuta di Valgiano - Toscana IGT "Palistorti di Valgiano"	2023	38,00€

The Cellar

🍷 Donnafugata - Grillo Sicilia DOC "Passiperduti"	2024	24,00€
🍷 Donnafugata - Chardonnay DOC "Chiarandà"	2022	45,00€
🍷 Donnafugata - Etna DOC "Sul Vulcano Bianco"	2021	38,00€
🍷 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€
🍷 Olivini - Lugana DOC Extra Brut Metodo Classico	2019	40,00€

Foreign White Wines

🍷 Alphonse Mellot - Sancerre Blanc "La Moussiere"	2023	65,00€
🍷 La Meuliere - Chablis 1er Cru "Mont Milieu"	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€

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)