



- 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

“Radici di Casa”

Un percorso tra memoria, affetto e sapori
che raccontano la domenica.

Lingua di vitello, melograno e salsa verde

Casoncelli bresciani alle erbe,
burro nocciola e salvia

Gallina bollita, il suo brodo, patè di foie e ciliegia

Torta di rose e zabaione al Cà Maiol

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

“Viaggio nel Gusto”

Sapori che attraversano confini, tra l'oriente e l'occidente.

Capasanta Hokkaido, caviale,
topinambur e beurre blanc

Spaghetti tiepidi al limone, scampi e combava

Branzino di Aquanaria in crosta,
dashi e passion fruit

Wagyu allo Yakitori, carota e yuzu

Pera, latte, pino mugo

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

“Orto e Anima”

La natura che si fa piatto, tra radici, frutti e intuizioni.

Sedano rapa, il suo jus, ribes e aglio nero

Risotto, crema di cocco, mango BBQ
e limone nero

Zucca allo Yakitori,
creme caramel di zucca e yogurt

Arachide, banana e caramello salato

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

Lingua di vitello, melograno e salsa verde

Capasanta Hokkaido, caviale,
topinambur e beurre blanc

Sedano rapa, il suo jus, ribes e aglio nero

Primi Piatti

Casoncelli bresciani alle erbe,
burro nocciola e salvia

Spaghetti tiepidi al limone, scampi e combava

Risotto, crema di cocco, mango BBQ
e limone nero

Secondi Piatti

Gallina bollita, il suo brodo, patè di foie e ciliegia

Branzino di Aquanaria in crosta,
dashi e passion fruit

Wagyu allo Yakitori, carota e yuzu

Zucca allo Yakitori,
creme caramel di zucca e yogurt

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.

Torta di rose e zabaione al Cà Maiol
17,00€

Pera, latte, pino mugo
17,00€

Arachide, banana e caramello salato
17,00€

La Cantina

Bollicine Italiane

🍷 Villa Franciacorta – Emozione Franciacorta Brut	2023	50,00€
🍷 Villa Franciacorta – Mon Saten Franciacorta Brut	2019	65,00€
🍷 Camilucci – Franciacorta DOCG Ammonites Saten		50,00€
🍷 Camilucci – Franciacorta DOCG Ammonites Rosè		55,00€
🍷 Uberti – Franciacorta DOCG Brut Francesco I		50,00€
🍷 Uberti – Franciacorta DOCG Saten Magnificentia		80,00€
🍷 Uberti – Franciacorta DOCG Sublimis		90,00€
🍷 Ferrari Trento Doc Perlè Millesimato Brut	2017	60,00€
🍷 Ferrari Trento Doc Perlè Zero Cuvée 17 non dosè		105,00€
🍷 Ferrari Trento Doc Giulio Ferrari Riserva del fondatore	2012	205,00€
🍷 Kettmeir Alto Adige DOC Athesis Brut	2020	40,00€
🍷 Kettmeier Alto Adige DOC Pass Dose	2019	60,00€
🍷 Kettmeir Alto Adige DOC Athesis Rosè Brut	2020	40,00€
🍷 Olivini Lugana DOC Extra Brut Metodo Classico		45,00€
🍷 Castello di Perno - Alta Langa “Numero Primo” dosaggio zero		50,00€

Bollicine Francesi

🍷 Boizel – Champagne Brut Reserve		90,00€
🍷 Boizel – Champagne Rosè Absolu 1		115,00€
🍷 Jacques Picard – Champagne “Double Solera” Zero		115,00€
🍷 Gaston Chiquet – Champagne Tradition Brut		75,00€
🍷 Philipponnat – Champagne Royal Reserve Brut		90,00€
🍷 Mousse & Fils – Champagne “Les Vignes de Mon Village” Blanc de Noir		100,00€
🍷 Frank Pascal – Champagne “Fluence” Blanc de Noir		90,00€
🍷 Frank Pascal – Champagne “Harmonie” Blanc de Noir Nature		150,00€
🍷 Pertois-Moriset – Champagne “L’es Quatre Terroirs” Blanc de Blancs		85,00€
🍷 Pertois-Moriset – Champagne “L’Assemblage”		75,00€
🍷 Champliau – Cremant Du Bourgogne Brut Authentique		40,00€
🍷 Champliau – Cremant Du Bourgogne Brut Rosè		40,00€
🍷 Maillart – Champagne “Platine” Extra Brut		90,00€
🍷 Maillart – Champagne “Mont Chemot” Blanc de Noir	2019	130,00€
🍷 Maillart – Champagne “Mont Martin” Blanc de Noir	2019	170,00€

Bianchi Italiani

🍷 Tenute Lunelli – Vigneti delle Dolomiti IGT “Pietragrande”	2023	25,00€
🍷 Falkenstein – Gewurztraminer Alto Adige DOC	2022	35,00€
🍷 Falkenstein – Riesling Alte Rabe Alto Adige DOC	2022	60,00€
🍷 Bisson - Cinque Terre DOC “Marea”	2023	40,00€
🍷 Lis Neris – Ribolla Gialla BBK	2022	30,00€
🍷 Lis Neris – Sauvignon Friuli Isonzo DOC “Picol”	2021	45,00€
🍷 Lis Neris – Friulano Friuli Isonzo DOC “La Vila”	2020	45,00€
🍷 Lis Neris – Pinot Grigio Friuli Isonzo DOC “Gris”	2021	45,00€
🍷 Lanciani – Trebbiano Marche IGT “Versante Est”	2023	30,00€
🍷 Lanciani – Pecorino IGT “Versante Sud”	2023	30,00€
🍷 Cavalieri - Verdicchio di Matelica DOC “Gegè”	2022	30,00€

La Cantina

🍷 Cà Rugate - Durello Amedeo 60 mesi sui lieviti	2021	60,00€
🍷 Tenuta di Valgiano – Toscana IGT “Palistorti di Valgiano”	2023	40,00€
🍷 Cà Maiol – Molin Lugana Superiore	2022	30,00€
🍷 Donnafugata - Grillo Sicilia DOC “Passiperduti”	2024	25,00€
🍷 Donnafugata – Chardannay DOC “Chiarandà”	2022	40,00€
🍷 Donnafugata – Etna DOC “Sul Vulcano Bianco”	2021	40,00€
🍷 Perda Rubia – Vermentino di Sardegna DOC “ Lanura”	2023	30,00€
🍷 Gorgo – Sub 27 Custoza Riserva DOC	2019	40,00€
🍷 Olivini – Bianco Bresciano IGT “Explorer”	2021	35,00€

Bianchi Stranieri

🍷 Alphonse Mellot – Sancerre Blanc “La Moussiere”	2023	70,00€
🍷 La Meuliere – Chablis 1er Cru “Mont Millieu”	2022	75,00€
🍷 Domaine Servin – Chablis 1er Cru “Les Vaillons”	2023	65,00€
🍷 Aligotè Ballot Millot – Bourgogne	2022	50,00€
🍷 Alain Jeanniard - Bourgogne Hautes-Cotes de Nuits Blanc	2022	60,00€
🍷 Moret – Meursault “Les Narvaux”	2022	185,00€
🍷 Macon -Bussieres “Montbrison” Saumaize	2022	45,00€
🍷 Clos Venturi – 1769 Blanc	2023	45,00€
🍷 Dr. Burklin – Wolf Riesling Trocken	2022	35,00€

Rossi Italiani

🍷 Allegrini – Valpolicella Classico DOC	2024	40,00€
🍷 Allegrini – Veneto IGT “La Grola”	2021	45,00€
🍷 Falkenstein – Pinot Nero Alto Adige DOC “St. Ursula”	2020	45,00€
🍷 Castello di Perno – Langhe Doc Nebbiolo	2022	35,00€
🍷 Tenuta di Valgiano – Toscana IGT “Palistorti di Valgiano”	2022	40,00€
🍷 Donnafugata Etna DOC “Sul Vulcano Rosso”	2021	40,00€
🍷 Olivini – Merlot IGT “Notte a San Martino	2020	45,00€

Rossi Francesi

🍷 Thibault Ligier Belair – Bourgogne Gamay “Les Deux Terres”	2021	65,00€
🍷 Verdet – Bourgogne Pinot Nero “En Leuteniere”	2022	70,00€
🍷 Monopole – Dom. Du Couvent Gevrey Chambertin “Clos Du Couvent”	2022	140,00€
🍷 Moret – Marsannay “Les Clos”	2021	85,00€
🍷 Jaeger Defaix – Rully 1er cru “Clos Du Chapitre”	2022	75,00€

Vini Dolci

🍷 Fabio Perrone – Moscato D’Asti	2024	35,00€
🍷 Donnafugata – Passito di Pantelleria DOC “Ben Ryè”	2022	40,00€
🍷 Cà Maiol – Soldorè – Passito	2021	30,00€

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 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





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

“Roots of Home”

A journey through memory, affection and flavour
that tell the story of Sunday.

Veal tongue,
pomegranate and green sauce

Brescian casoncelli with herbs
brown butter and sage

Boiled chicken, its broth, foie gras pâté and cherry

Rose cake and zabaione with Cà Maiol

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

“Routes of Taste”

Flavours that cross borders,
between the Mediterranean and the Orient.

Hokkaido scallop, caviar,
topinambur and beurre blanc

Warm spaghetti with lemon, scampi and combava

Aquanaria sea bass in a crust,
dashi and passion fruit

Yakitori-style Wagyu, carrot and yuzu

Pear, milk, mountain pine

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

“Garden and Soul”

Nature transformed into a dish between roots,
fruits and intuition.

Celeriac, its juice, currants and black garlic

Risotto, coconut cream,
BBQ mango and black lemon

Yakitori-style pumpkin,
pumpkin crème caramel and yogurt

Peanut, banana and salted caramel

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

Veal tongue,
pomegranate and green sauce

Hokkaido scallop, caviar,
topinambur and beurre blanc

Celeriac, its juice, currants and black garlic

First Courses

Brescian casoncelli with herbs
brown butter and sage

Warm spaghetti with lemon, scampi and combava

Risotto, coconut cream,
BBQ mango and black lemon

Main Courses

Boiled chicken, its broth, foie gras pâté and cherry

Aquanaria sea bass in a crust,
dashi and passion fruit

Yakitori-style Wagyu, carrot and yuzu

Yakitori-style pumpkin,
pumpkin crème caramel and yogurt

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.

Rose cake and zabaione with Cà Maiol
17,00€

Pear, milk, mountain pine
17,00€

Peanut, banana and salted caramel
17,00€

The Cellar

Italian Bubbles

🍷 Villa Franciacorta – Emozione Franciacorta Brut	2023	50,00€
🍷 Villa Franciacorta – Mon Saten Franciacorta Brut	2019	65,00€
🍷 Camilucci – Franciacorta DOCG Ammonites Saten		50,00€
🍷 Camilucci – Franciacorta DOCG Ammonites Rosè		55,00€
🍷 Uberti – Franciacorta DOCG Brut Francesco I		50,00€
🍷 Uberti – Franciacorta DOCG Saten Magnificientia		80,00€
🍷 Uberti – Franciacorta DOCG Sublimis		90,00€
🍷 Ferrari Trento Doc Perlè Millesimato Brut	2017	60,00€
🍷 Ferrari Trento Doc Perlè Zero Cuvée 17 non dosè		105,00€
🍷 Ferrari Trento Doc Giulio Ferrari Riserva del fondatore	2012	205,00€
🍷 Kettmeir Alto Adige DOC Athesis Brut	2020	40,00€
🍷 Kettmeier Alto Adige DOC Pass Dose	2019	60,00€
🍷 Kettmeir Alto Adige DOC Athesis Rosè Brut	2020	40,00€
🍷 Olivini Lugana DOC Extra Brut Metodo Classico		45,00€
🍷 Castello di Perno - Alta Langa “Numero Primo” dosaggio zero		50,00€

French Bubbles

🍷 Boizel – Champagne Brut Reserve		90,00€
🍷 Boizel – Champagne Rosè Absolu 1		115,00€
🍷 Jacques Picard – Champagne “Double Solera” Zero		115,00€
🍷 Gaston Chiquet – Champagne Tradition Brut		75,00€
🍷 Philipponnat – Champagne Royal Reserve Brut		90,00€
🍷 Mousse & Fils – Champagne “Les Vignes de Mon Village” Blanc de Noir		100,00€
🍷 Frank Pascal – Champagne “Fluence” Blanc de Noir		90,00€
🍷 Frank Pascal – Champagne “Harmonie” Blanc de Noir Nature		150,00€
🍷 Pertois-Moriset – Champagne “L’es Quatre Terroirs” Blanc de Blancs		85,00€
🍷 Pertois-Moriset – Champagne “L’Assemblage”		75,00€
🍷 Champliau – Cremant Du Bourgogne Brut Authentique		40,00€
🍷 Champliau – Cremant Du Bourgogne Brut Rosè		40,00€
🍷 Maillart – Champagne “Platine” Extra Brut		90,00€
🍷 Maillart – Champagne “Mont Chemot” Blanc de Noir	2019	130,00€
🍷 Maillart – Champagne “Mont Martin” Blanc de Noir	2019	170,00€

Italian White Wines

🍷 Tenute Lunelli – Vigneti delle Dolomiti IGT “Pietragrande”	2023	25,00€
🍷 Falkenstein – Gewurztraminer Alto Adige DOC	2022	35,00€
🍷 Falkenstein – Riesling Alte Rabe Alto Adige DOC	2022	60,00€
🍷 Bisson - Cinque Terre DOC “Marea”	2023	40,00€
🍷 Lis Neris – Ribolla Gialla BBK	2022	30,00€
🍷 Lis Neris – Sauvignon Friuli Isonzo DOC “Picol”	2021	45,00€
🍷 Lis Neris – Friulano Friuli Isonzo DOC “La Vila”	2020	45,00€
🍷 Lis Neris – Pinot Grigio Friuli Isonzo DOC “Gris”	2021	45,00€
🍷 Lanciani – Trebbiano Marche IGT “Versante Est”	2023	30,00€
🍷 Lanciani – Pecorino IGT “Versante Sud”	2023	30,00€
🍷 Cavalieri - Verdicchio di Matelica DOC “Gegè”	2022	30,00€

The Cellar

🍷 Cà Rugate - Durello Amedeo 60 mesi sui lieviti	2021	60,00€
🍷 Tenuta di Valgiano – Toscana IGT “Palistorti di Valgiano”	2023	40,00€
🍷 Cà Maiol – Molin Lugana Superiore	2022	30,00€
🍷 Donnafugata - Grillo Sicilia DOC “Passiperduti”	2024	25,00€
🍷 Donnafugata – Chardannay DOC “Chiarandà”	2022	40,00€
🍷 Donnafugata – Etna DOC “Sul Vulcano Bianco”	2021	40,00€
🍷 Perda Rubia – Vermentino di Sardegna DOC “Lanura”	2023	30,00€
🍷 Gorgo – Sub 27 Custoza Riserva DOC	2019	40,00€
🍷 Olivini – Bianco Bresciano IGT “Explorer”	2021	35,00€

Foreign White Wines

🍷 Alphonse Mellot – Sancerre Blanc “La Moussiere”	2023	70,00€
🍷 La Meuliere – Chablis 1er Cru “Mont Millieu”	2022	75,00€
🍷 Domaine Servin – Chablis 1er Cru “Les Vaillons”	2023	65,00€
🍷 Aligotè Ballot Millot – Bourgogne	2022	50,00€
🍷 Alain Jeanniard - Bourgogne Hautes-Cotes de Nuits Blanc	2022	60,00€
🍷 Moret – Meursault “Les Narvaux”	2022	185,00€
🍷 Macon -Bussieres “Montbrison” Saumaize	2022	45,00€
🍷 Clos Venturi – 1769 Blanc	2023	45,00€
🍷 Dr. Burklin – Wolf Riesling Trocken	2022	35,00€

Italian Red Wines

🍷 Allegrini – Valpolicella Classico DOC	2024	40,00€
🍷 Allegrini – Veneto IGT “La Grola”	2021	45,00€
🍷 Falkenstein – Pinot Nero Alto Adige DOC “St. Ursula”	2020	45,00€
🍷 Castello di Perno – Langhe Doc Nebbiolo	2022	35,00€
🍷 Tenuta di Valgiano – Toscana IGT “Palistorti di Valgiano”	2022	40,00€
🍷 Donnafugata Etna DOC “Sul Vulcano Rosso”	2021	40,00€
🍷 Olivini – Merlot IGT “Notte a San Martino	2020	45,00€

French Red Wines

🍷 Thibault Ligier Belair – Bourgogne Gamay “Les Deux Terres”	2021	65,00€
🍷 Verdet – Bourgogne Pinot Nero “En Leuteniere”	2022	70,00€
🍷 Monopole – Dom. Du Couvent Gevrey Chambertin “Clos Du Couvent”	2022	140,00€
🍷 Moret – Marsannay “Les Clos”	2021	85,00€
🍷 Jaeger Defaix – Rully 1er cru “Clos Du Chapitre”	2022	75,00€

Sweet Wines

🍷 Fabio Perrone – Moscato D’Asti	2024	35,00€
🍷 Donnafugata – Passito di Pantelleria DOC “Ben Ryè”	2022	40,00€
🍷 Cà Maiol – Soldorè – Passito	2021	30,00€

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)