



OSTERIA,
BAKARÉ

Osteria Bakarè è un ristorante gourmet di 28 posti, un progetto giovane ed ambizioso con prodotti di alta qualità e piatti ricercati, per un percorso enogastronomico dai sapori unici.

La nostra carta vini, copre il territorio nazionale e francese.

La location è realizzata con colori tenui e armoniosi per un concept green, con arredi di design e legni naturali.

Per eventi business e famigliari, si può interamente riservare la nostra sala, per un massimo di 10 persone. Il personale di sala del Bakarè Vi accoglierà e coccolerà durante il Vostro pranzo o cena.

Osteria Bakarè



Info: +39 045 6114830 / osteriabakare@gmail.com
Via Venezia, 30/b, Peschiera del Garda (VR)



NOME RETE: Osteria Bakare
PASSWORD: osteriabakare

Menù Degustazione

BENVENUTO DELLA CUCINA
...accompagnato da un calice di vino

LA PANZANELLA

Tartare di tonno, pane raffermo, velo di cetrioli, pomodori,
cipolla e il loro estratto 1.4.12

IL RAVIOLO

Pasta ripiena di luccio alla gardesana, crema di mais, passion fruit,
caviale di lago 1.3.4.7.12

Seconda portata a scelta tra:

IL ROMBO

Filetto di rombo, puntarelle, crema bianca agli scampi, olio verde,
vongole, uova di salmone 4.7.14

IL CERVO

Filetto di cervo, kimchi alla ciliegia, rapa rossa in osmosi,
frolla di cacao salato, maionese al wasabi, caramello acido alle ciliegie 1.7.12

PRE DESSERT

ESOTICO 2.0

Namelaka al cioccolato al latte jivara e cocco, cremoso al mango,
terra al cocco, insalata di ananas mango e lime, sorbetto al mango 7

COCCOLE E PICCOLA PASTICCERIA

LO SCAMPO	€ 28
Tartare di scampi, salsa al prezzemolo, french cream cheese alle acciughe, olio al dragoncello 2.4.7.12	
LA VENTRESCA	€ 34
Tonno alla brace, salsa Yakiniku, gel di Sambal Oelek di Piccadilly e fragole, avocado e wasabi 4.5.6.11.12	
LA PANZANELLA	€ 24
Tartare di tonno, pane raffermo, velo di cetrioli, pomodori, cipolla e il loro estratto 1.4.12	
IL BISONTE	€ 28
Battuta di bisonte, salsa acida ai ricci di mare e mango, macarons salato al caramello di midollo 3.7.8.12.14	
L'ASTICE BLU	€ 38
Tagliolino all'uovo, astice, zafferano, burro al limone 2.3.4.7.9.12	
IL RAVIOLO	€ 26
Pasta ripiena di luccio alla gardesana, crema di mais, passion fruit, caviale di lago 1.3.4.7.12	
LO SPAGHETTONE	€ 24
Pasta Cavalieri, salsa di melanzana bruciata e miso, nduja, ricotta affumicata, spada marinato 1.2.6.7.12	
RISO ACQUERELLO	€ 34
Risotto, caramello di pomodoro, pesto di basilico, bufala, sarde marinate, gamberi rossi, cozze alla brace 2.4.7.8.9.14	
GLACER 51	€ 38
Moro Oceanico glassato con salsa okonomiyaki, cipolla fritta, ceci speziati, spuma alla mandorla, gelato di peperoni e bergamotto 1.4.6.8.9.12	
IL POLPO	€ 28
Polpo glassato in salsa Teriyaki, spuma al parmigiano, salsa ai tre pomodori, olio all'erba cipollina 4.5.6.7.12.14	
IL ROMBO	€ 28
Filetto di rombo, puntarelle, crema bianca agli scampi, olio verde, vongole, uova di salmone 4.7.14	
IL CERVO	€ 30
Filetto di cervo, kimchi alla ciliegia, rapa rossa in osmosi, frolla di cacao salato, maionese al wasabi, caramello acido alle ciliegie 1.7.12	

ESOTICO 2.0 € 12
Namelaka al cioccolato al latte jivara e cocco, cremoso al mango, terra al cocco, insalata di ananas mango e lime, sorbetto al mango 7

TARTELLETTA LEMON BASIL € 12
Tartelletta con composta ai limoni del Garda, frangipane alle mandorle, lemon curd, gel basilico 7.8.13

STRAWBERRY HUGO € 14
Bavarese al prosecco e fragole, cremoso al cioccolato alla fragola (ispiration fraise) e sambuco, biscuit, gelatina di Hugo, fragole in osmosi, crumble alla vaniglia 3.12

SELEZIONE DI FORMAGGI € 20
Blu di Bufala, pecorino dei Monti Sibillini, Testun al Barolo di capra con le sue mostarde 7.12

SPRITZ "SELECT" L'originale veneziano € 6

MI-TO Punt e Mes, Bitter Fusetti € 6

MEZZOeMEZZO L'aperitivo di Bassano del Grappa € 6

AMERICANO Bitter Fusetti, Vermouth Mulassano, soda € 8

NEGRONI Bitter Fusetti, Vermouth Mulassano, Gin € 9

GIN TONIC € 9

BIBITE BIO "GALVANINA" Cola, Ginger, Chinotto, Cedrata, Tè al Limone € 5

ACQUA "FONTE TAVINA" ELEGANTIA da Mezzo Litro € 3

CAFFÈ Nespresso accompagnato da piccola pasticceria € 3

GRAPPE E AMARI € 5/10

DISTILLATI € 10/15

LE NOSTRE MATERIE PRIME

IL PESCATO: il pesce fresco, di primissima scelta, arriva tutti i giorni e successivamente abbattuto secondo le normative vigenti.

LA PASTA: fresca è preparata ogni giorno utilizzando farina di semola e soli tuorli d'uovo, per una consistenza e una cromatura più accesa.

IL PANE: è creato con materie prime selezionate e una lunga lievitazione, rendendolo più digeribile e accentuando così tutte le sfumature dei grani che usiamo.

L'OLIO: abbiamo deciso di puntare sulla qualità, utilizzando olio extravergine di oliva del "Frantoio Fellini" di Castelnuovo del Garda.

I NOSTRI DOLCI: creati ogni giorno dal nostro pastry chef utilizzando materie prime fresche.

BOLLICINE ITALIANE





OLIVINI

 Lugana DOC Brut Metodo Classico	2020	€ 32
 Lugana DOC Extra Brut Metodo Classico	2020	€ 40
 Riviera del Garda Classico DOC Rosè Metodo Classico	2021	€ 32


VILLA RINALDI

 "Gran Cuvèe Bianca" Brut	2020	€ 50
 Imperiale Brut	2020	€ 70
 Cuvèe Ultra Brut	2014	€ 96
 Barricaia Noir Sec	2000	€ 160
 Rosè Rosa Brut	2019	€ 70
 Rosè di Barricaia Brut	2010	€ 115

CANTINE FERRARI

 Trento Doc "Perlè" Millesimato Brut	2018	€ 55
 Trento DOC "Perlè Zero Cuvee 15/17" non dosè		€ 100
 Trento Doc "Giulio Ferrari - Riserva del Fondatore" Brut	2012	€ 200
 Trento Doc "Perlè Rose" Millesimato Riserva	2017	€ 70


CANTINA KETTMEIR

 Alto Adige DOC Athesis Brut	2020	€ 35
 Alto Adige DOC Pas Dose	2019	€ 38
 Alto Adige DOC Athesis Rosè Brut	2020	€ 55




SANTA MARGHERITA

 Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG Brut 52		€ 22
---	--	------

DONNAFUGATA

 Donnafugata Millesimato Brut	2019	€ 45
--	------	------

UBERTI




 Franciacorta DOCG Brut Francesco I°		€ 45
 Franciacorta DOCG Saten Magnificentia		€ 75
 Franciacorta DOCG Sublimis		€ 85

BOLLICINE FRANCESI



PHILIPPONAT

 Royal Reserve Brut		€ 85
 Royal Reserve Non Dosè		€ 85
 "Cuvèe Speciale Moon" Extra Brut		€ 97

NICOLAS MAILLART

 "Montchenot" Blanc de Noir Nature	2019	€ 120
 "Mont Martin" Blanc de Noir Extra Brut	2019	€ 155
 Rosè Grand Cru		€ 98

PERTOIS -MORISSET



 "Les Quatres Terroirs" Blanc de Blancs		€ 80
 "L'Assemblage"		€ 70

BIANCHI ITALIANI

OLIVINI

 Lugana Doc 2022	2022	€ 22
 Lugana Doc "Dermesse Vecchie"	2021	€ 28
 Bianco Bresciano IGT "Explorer"	2020	€ 34





TENUTA LUNELLI

 Vigneti delle Dolomiti IGT "Pietragrande"	2022	€ 22
 Chardonnay Trentino DOC "Villa Margon"	2020	€ 48

KETTMEIER

 Gewurztraminer Alto Adige DOC	2022	€ 26,00
 Pinot Bianco Alto Adige DOC	2022	€ 24,00

LIS NERIS

 Ribolla Gialla BBK	2022	€ 28,00
 Sauvignon Friuli Isonzo DOC "Picol"	2021	€ 42,00
 Chardonnay Friuli Isonzo DOC "Jurosa"	2020	€ 42,00
 Pinot Grigio Friuli Isonzo DOC "Gris"	2021	€ 42,00

DONNAFUGATA

 Grillo Sicilia DOC "Passiperduti"	2023	€ 24,00
 Etna DOC "Sul Vulcano Bianco"	2021	€ 35,00

BIANCHI FRANCESI

ALPHONSE MELLOTT

 Sancerre Blanc "La Moussiere"	2022	€ 65,00
---	------	---------

DOMAINE SERVIN

 Chablis 1er Cru "Les Vaillons"	2022	€ 60,00
--	------	---------

ROSSI E ROSATI ITALIANI

ZYMÈ

 Valpolicella Superiore	2019	€ 48
 Cabernet 60 20 20	2020	€ 65
 "Kairos" IGP	2019	€ 98
 Amarone Classico DOCG	2018	€ 160

OLIVINI

 Riviera del Garda DOC Chiacetto	2022	€ 22
 Merlot IGT "Notte a San Martino"	2019	€ 42

KETTMEIR

 Pinot Nero Alto Adige DOC	2022	€ 26
---	------	------

LIS NERIS

 Cabernet Sauvignon IGT	2020	€ 28
--	------	------

DONNAFUGATA

 Etna DOC "Sul Vulcano Rosso"	2021	€ 38
--	------	------






VINI DOLCI

OLIVINI

 Condolcezza		€ 35
---	--	------

BEN RYÈ

 Passito di Pantelleria DOC	2022	€ 46
--	------	------

-  Bianco fermo
-  Rosè fermo
-  Rosso
-  Spumante bianco
-  Spumante rosè



OSTERIA,
BAKARÉ

Osteria Bakarè is a 28-seat gourmet restaurant, a young and ambitious project with high quality products and refined dishes, for a food and wine journey with unique flavours.

Our wine list covers the national and French territory.

The location is created with soft and harmonious colors for a green concept, with designer furnishings and natural woods.

For business and family events, you can reserve our room entirely, for a maximum of 10 people. The Bakarè dining room staff will welcome and pamper you during your lunch or dinner.

Osteria Bakarè



Info: +39 045 6114830 / osteriabakare@gmail.com
Via Venezia, 30/b, Peschiera del Garda (VR)



NOME RETE: Osteria Bakare
PASSWORD: osteriabakare

Tasting Menu

CHEF'S WELCOME

...accompanied by a glass of wine

LA PANZANELLA

Tuna tartare, stale bread, cucumber veil, tomatoes,
onion and their extract 1.4.12

IL RAVIOLO

Raviolo filled with Gardesana pike, creamed corn,
passion fruit, lake caviar 1.3.4.7.12

Second course of your choice:

IL ROMBO

Turbot fillet, chicory, white scampi cream, green oil,
clams, salmon roe 4.7.14

IL CERVO

Venison fillet, cherry kimchi, red turnip in osmosis,
salted cocoa shortcrust pastry, wasabi mayonnaise, sour cherry caramel 1.7.12

PRE DESSERT

ESOTICO 2.0

Jivara milk chocolate and coconut namelaka, mango cream,
coconut grains, mango and lime pineapple salad, mango sorbet 7

PETIT FOUR

LO SCAMPO	€ 28
Scampi tartare, parsley flavored sauce, anchovy French cream cheese, tarragon flavored oil 2.4.7.12	
LA VENTRESCA	€ 34
Grilled tuna, Yakiniku sauce, Sambal Oelek gel from Piccadilly and strawberries, avocado and wasabi 4.5.6.11.12	
LA PANZANELLA	€ 24
Tuna tartare, stale bread, cucumber veil, tomatoes, onion and their extract 1.4.12	
IL BISONTE	€ 28
Bison tartare, sea urchin and mango acid sauce, salted marrow caramel macarons 3.7.8.12.14	
L'ASTICE BLU	€ 38
Fresh pasta tagliolini with lobster egg, saffron, lemon flavored butter 2.3.4.7.9.12	
IL RAVIOLO	€ 26
Raviolo filled with Gardesana pike, creamed corn, passion fruit, lake caviar 1.3.4.7.12	
LO SPAGHETTONE	€ 24
"Cavalieri" pasta, burnt aubergine and miso sauce, nduja, smoked ricotta, marinated swordfish 1.2.6.7.12	
RISO ACQUERELLO	€ 34
Risotto, tomato caramel, basil pesto, buffalo mozzarella, marinated sardines, red prawns, grilled mussels 2.4.7.8.9.14	
GLACER 51	€ 38
Toothfish glazed with okonomiyaki sauce, fried onion, spiced chickpeas, almond foam, pepper ice cream and bergamot 1.4.6.8.9.12	
IL POLPO	€ 28
Glazed octopus in Teriyaki sauce, parmesan foam, three tomato sauce, chive flavored oil 4.5.6.7.12.14	
IL ROMBO	€ 28
Turbot fillet, chicory, white scampi cream, green oil, clams, salmon roe 4.7.14	
IL CERVO	€ 30
Venison fillet, cherry kimchi, red turnip in osmosis, salted cocoa shortcrust pastry, wasabi flavored mayonnaise, sour cherry caramel 1.7.12	

ESOTICO 2.0 € 12
Jivara milk chocolate and coconut namelaka, mango cream, coconut earth, mango and lime pineapple salad, mango sorbet 7

TARTELLETTA LEMON BASIL € 12
Tartlet with Garda lemon compote, almond frangipane, lemon curd, basil gel 7.8.13

STRAWBERRY HUGO € 14
Prosecco and strawberry Bavarian cream, strawberry chocolate cream (inspiration fraise) and elderberry, biscuit, Hugo's jelly, osmosis strawberries, vanilla crumble 3.12

SELEZIONE DI FORMAGGI € 20
Blu di Bufala cheese, pecorino cheese from the Sibillini Mountains, Testun with Barolo wine goat cheese accompanied by mustards 7.12

SPRITZ "SELECT" The Venetian original € 6

MI-TO Punt e mes, Bitter Fusetti € 6

MEZZOeMEZZO Bassano del Grappa's aperitif € 6

AMERICANO Bitter Fusetti, Vermouth Mulassano, soda € 8

NEGRONI Bitter Fusetti, Vermouth Mulassano, Gin € 9

GIN TONIC € 9

GALVANINA ORGANIC DRINKS Cola, Ginger, Chinotto, Cedrata, Lemon Tea € 5

FRONTE TAVINA ELEGANTIA WATER (half litre) € 3

Nespresso COFFEE accompanied by small pastries € 3

GRAPPES AND BITTER € 5/10

DISTILLATES € 10/15

OUR INGREDIENTS AND FRESH PRODUCTS

THE FISH: the fresh fish, of the highest quality, arrives every day and subsequently killed according to current regulations.

THE PASTA: fresh and prepared every day using semolina flour and only egg yolks, for a brighter consistency and chrome.

BREAD: it is created with selected raw materials and a long leavening, making it more digestible and thus accentuating all the nuances of the grains we use.

THE OLIVE OIL: we decided to focus on quality, using extra virgin olive oil of the "Frantoio Fellini" of Castelnuovo del Garda.



OUR DESSERTS: created every day by our pastry chef using fresh raw materials.

ITALIAN BUBBLES





OLIVINI

	Lugana DOC Brut Metodo Classico	2020	€ 32
	Lugana DOC Extra Brut Metodo Classico	2020	€ 40
	Riviera del Garda Classico DOC Rosè Metodo Classico	2021	€ 32


VILLA RINALDI

	"Gran Cuvèe Bianca" Brut	2020	€ 50
	Imperiale Brut	2020	€ 70
	Cuvèe Ultra Brut	2014	€ 96
	Barricaia Noir Sec	2000	€ 160
	Rosè Rosa Brut	2019	€ 70
	Rosè di Barricaia Brut	2010	€ 115

CANTINE FERRARI

	Trento Doc "Perlè" Millesimato Brut	2018	€ 55
	Trento DOC "Perlè Zero Cuvee 15/17" non dosè		€ 100
	Trento Doc "Giulio Ferrari - Riserva del Fondatore" Brut	2012	€ 200
	Trento Doc "Perlè Rose" Millesimato Riserva	2017	€ 70

CANTINA KETTMEIR

	Alto Adige DOC Athesis Brut	2020	€ 35
	Alto Adige DOC Pas Dose	2019	€ 38
	Alto Adige DOC Athesis Rosè Brut	2020	€ 55




SANTA MARGHERITA

	Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG Brut 52		€ 22
---	---	--	------

DONNAFUGATA

	Donnafugata Millesimato Brut	2019	€ 45
---	------------------------------	------	------

UBERTI




	Franciacorta DOCG Brut Francesco I°		€ 45
	Franciacorta DOCG Saten Magnificentia		€ 75
	Franciacorta DOCG Sublimis		€ 85

FRENCH BUBBLES



PHILIPPONAT

	Royal Reserve Brut		€ 85
	Royal Reserve Non Dosè		€ 85
	"Cuvèe Speciale Moon" Extra Brut		€ 97

NICOLAS MAILLART

	"Montchenot" Blanc de Noir Nature	2019	€ 120
	"Mont Martin" Blanc de Noir Extra Brut	2019	€ 155
	Rosè Grand Cru		€ 98

PERTOIS -MORISSET



	"Les Quatres Terroirs" Blanc de Blancs		€ 80
	"L'Assemblage"		€ 70

ITALIAN WHITE WINES


OLIVINI

	Lugana Doc 2022	2022	€ 22
	Lugana Doc "Dermesse Vecchie"	2021	€ 28
	Bianco Bresciano IGT "Explorer"	2020	€ 34





TENUTA LUNELLI

	Vigneti delle Dolomiti IGT "Pietragrande"	2022	€ 22
	Chardonnay Trentino DOC "Villa Margon"	2020	€ 48

KETTMEIER

	Gewurztraminer Alto Adige DOC	2022	€ 26,00
	Pinot Bianco Alto Adige DOC	2022	€ 24,00

LIS NERIS

	Ribolla Gialla BBK	2022	€ 28,00
	Sauvignon Friuli Isonzo DOC "Picol"	2021	€ 42,00
	Chardonnay Friuli Isonzo DOC "Jurosa"	2020	€ 42,00
	Pinot Grigio Friuli Isonzo DOC "Gris"	2021	€ 42,00

DONNAFUGATA

	Grillo Sicilia DOC "Passiperduti"	2023	€ 24,00
	Etna DOC "Sul Vulcano Bianco"	2021	€ 35,00

FRENCH WHITE WINES

ALPHONSE MELLOTT

	Sancerre Blanc "La Moussiere"	2022	€ 65,00
---	-------------------------------	------	---------

DOMAINE SERVIN

	Chablis 1er Cru "Les Vaillons"	2022	€ 60,00
---	--------------------------------	------	---------

ITALIAN RED AND ROSE WINES

ZYMÈ

	Valpolicella Superiore	2019	€ 48
	Cabernet 60 20 20	2020	€ 65
	"Kairos" IGP	2019	€ 98
	Amarone Classico DOCG	2018	€ 160

OLIVINI

	Riviera del Garda DOC Chiaretto	2022	€ 22
	Merlot IGT "Notte a San Martino"	2019	€ 42

KETTMEIR

	Pinot Nero Alto Adige DOC	2022	€ 26
---	---------------------------	------	------

LIS NERIS

	Cabernet Sauvignon IGT	2020	€ 28
---	------------------------	------	------

DONNAFUGATA


	Etna DOC "Sul Vulcano Rosso"	2021	€ 38
---	------------------------------	------	------

SWEET WINES

OLIVINI

	Condolcezza		€ 35
---	-------------	--	------

BEN RYÈ

	Passito di Pantelleria DOC	2022	€ 46
---	----------------------------	------	------






	White wine
	Rosè wine
	Red wine
	Sparkling wine
	Rosè sparkling wine

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.



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.