



LA LOGGIA E LA BARCHESSA RAMBALDI

AL PORTO DI BARDOLINO

MENU

CARTA INTERA





La Loggia dei Rambaldi

La Loggia Rambaldi, fabbricato cinquecentesco di scuola di Giulio Romano, si affaccia sul porto di Bardolino proprio ove il lago, rientrando dopo l'insenatura del Belvedere, si allarga in un accogliente anfiteatro. Fu costruita verso la fine del 1500 dal marchese Girolamo Rambaldi, che la concepì come belvedere al lago di fronte al suo palazzo di Bardolino.

Di pregevole e preziosa fattura, il loggiato voleva essere un luogo di invito accogliente sullo scenario lacustre, un antiporto per chi attraversando la corte giungeva al Palazzo vero che così veniva descritto in un atto del 12 febbraio 1563: "Una casa murata, coppata e solarata, con corte ed orto in vista del lago, ove abitava Girolamo, per mezzo del quale vi è un'altra casa con stalla, torcolo e camera da olive".

La Loggia rimane oggi a testimoniare l'ambizione di un progetto in seguito modificato. Fortunatamente l'erosione dei mutati costumi e del tempo nulla ha tolto del suo pregio architettonico, che ne fa oggi uno dei più preziosi fabbricati di Bardolino.

Die im 16. Jahrhundert von Schülern Giulio Romanos erbaute Loggia Rambaldi steht am Hafen von Bardolino, wo der See sich zur schönen Bucht Belvedere ausdehnt. Sie wurde Ende des 16. Jahrhunderts auf Veranlassung des Grafens Girolamo Rambaldi erbaut. Der dem Herrenhaus gegenüberliegende Bau war als Belvedere konzipiert worden, von dem man einen einmaligen Blick auf den See hatte. Mit seiner harmonischen Architektur diente dieser, dem Hafen vorgelagerte Bau, als Treffpunkt mit Seeblick. Um das Herrenhaus zu erreichen, musste ein Hof durchquert werden. In einer alten Urkunde vom 12. Februar 1563 wird das Patrizierhaus folgendermaßen beschrieben: "Ein Steinbau mit Hohlziegeldach und Soller, mit einem Hof und Garten mit Blick auf den See, in dem Girolamo wohnte, auf dessen Veranlassung ein anderes Gebäude mit Stall, Olivenpresse und einem Raum zur Lagerung der Oliven erbaut wurde".

Die Loggia wurde später mit viel Einfühlungsvermögen umgebaut und legt auch heute noch Zeugnis von ihrer Größe ab. Dank ihrer grossartigen Architektur ist sie eines der schönsten Bauwerke, die wir heute in Bardolino bewundern können.

Loggia Rambaldi is a XVIth century building from the school of Giulio Romano overlooking the harbour of Bardolino where the lake widens into a welcoming amphitheatre, just past the bay named Belvedere. This Loggia was built towards the end of 1500 upon commission of the Marquis Girolamo Rambaldi who conceived it as a belvedere with a grand view of the lake in front of his palace in Bardolino.

This fine work of architecture was a welcoming meeting place on the lake, a sort of entrance to the harbour for all people who reached the Rambaldi palace by walking across the courtyard. In a document dated 12th February 1563, the palace is described as follows: Una casa murata, coppata e solarata, con corte ed orto in vista del lago, ove abitava Girolamo, per mezzo del quale vi è un'altra casa con stalla, torcolo e camera da olive, "A stone house with attic, covered by a hollow tile roof, with a courtyard and a garden in view of the lake. Here lived Girolamo, who also owned another house with a stable, a press and a store room for the olives".

Today this beautiful Loggia is still witness to the ambition of the original project, little altered by changes in life-style and the passage of time. Loggia Rambaldi is undoubtedly one of the architecturally finest and historically most precious buildings in Bardolino today.



PUNTO DI RICARICA GRATUITO

FREE RECHARGE POINT
All mobile devices



FREE WI-FI

Connect at "La_Loggia_Rambaldi_Free_Wifi"
Open your browser and Log-in
with Facebook or Google ID



RISERVA IL TAVOLO CON WHATSAPP

RESERVE YOUR TABLE
+39 392 485 7999

Restaurant

Orari cucina, Küche Fahrpläne, Kitchen timetables

Pranzo, Mittagessen, Lunch 12.00 - 15.00 | Cena, Abendessen, Dinner 18.00 - 23.00

Orari carta ridotta, reduziertes Menü Fahrpläne, reduced menu timetables 15.00 - 18.00

Orari Pizzeria, Pizzeria Fahrpläne, Pizzeria timetables 12.00 - 23.00

Ultima ordinazione, Letzte Bestellung, Last order 22.50

Gentile Cliente, nel ringraziarla per averci scelto, la Direzione nel segno della trasparenza dell'informazione al cliente e nel rispetto del Regolamento UE 1169/2011, Vi informa che alcuni degli ingredienti e materie prime utilizzate nelle nostre preparazioni rientrano nell'elenco degli ALLERGENI.



Chiedi, siamo a tua completa disposizione. Fragen Sie. Wir stehen zu Ihrer Verfügung. Ask. We are at your disposal.

Coperto, Gedeck, Cover

€ 2,20

Caffè, Kaffee, Coffee

€ 1,50

Acque



Acqua Minerale Frizzante San Pellegrino

75 cl. in vetro

€ 3,70

Acqua Minerale Naturale Panna

75 cl. in vetro

€ 3,70

Acqua Minerale Naturale con Gas Mondariz

75 cl. in vetro

€ 4,50

Acqua Minerale Naturale Mondariz

75 cl. in vetro

€ 4,50

Acqua Minerale Frizzante Olimpo a Km 0

75 cl.

€ 3,00

Acqua Minerale Naturale Olimpo a Km 0

75 cl.

€ 3,00

Acqua Minerale Frizzante Minimamente Mineralizzata Lauretana

75 cl. in vetro

€ 4,00

Acqua Minerale Naturale Minimamente Mineralizzata Lauretana

75 cl. in vetro

€ 4,00

Piccoli menu La Loggia

Crema al pomodoro con crostini all'aglio

Tomatencremesuppe mit Knoblauchbrot

Tomato cream soup tasted garlic bread

€ 9,00



Lasagne al forno servite con insalata mista

Lasagne mit gemischtem Salat

Baked Lasagne with mixed salad

€ 10,50



Lasagne alle verdure al forno servite con insalata mista

Vegetarische Lasagne mit gemischtem Salat

Baked Vegetarian Lasagne with mixed salad

€ 10,50



Tortellini con panna e prosciutto serviti con insalata mista

Tortellini in Rahmsoße und Schinken, mit gemischtem Salat

Tortellini in cream sauce and ham, with mixed salad

€ 10,50



Cotoletta alla milanese con patate fritte

Wiener Schnitzel mit Pommes

Veal cutlet Milanese style with fried potatoes

€ 11,50



Petto di pollo alla griglia con patate fritte

Hänchenbrustfilet vom Grill mit Pommes

Grilled chicken breast with potatoes

€ 11,50



Hamburger alla griglia con patate fritte

Hamburger mit Pommes

Hamburger served with fried potatoes

€ 11,50





Tutte le immagini sono simulate a scopo illustrativo. I prodotti possono subire modifiche.

Gluten Free

Sautè di cozze in rosso

€ 12,20

In de Pfanne geschmorte Miesmuscheln auf Tomatensoße

Sautè of clams "in red" with tomato sauce



Pasta gluten free con salsa a vostra scelta

€ 10,00

Glutenfreie Pasta mit sauce Ihrer Wahl

Glutenfree pasta with sauce of your choice

Dessert Gluten Free

€ 6,50

Glutenfreie Dessert

Glutenfree dessert

Piatti Vegetariani

Verdure spadellate all'olio del Garda DOP e scamorza affumicata

€ 11,30

Gemüse mit geräuchertem Scamorza-Käse

Vegetables with smoked scamorza cheese



Ravioli di pasta fresca "Al Castello®" con ripieno di ricotta e spinaci

€ 12,00

Vegetarische Ravioli gefüllt mit Ricotta-Spinatfüllung

Ravioli stuffed with vegetarian with ricotta and spinach filling



Melanzane in cialda con crumble di pane croccante su crema al pomodoro e verdure cotte

€ 14,00

Aubergine in der Waffel mit Brotkrümel auf Tomatencreme und gekochtem Gemüse

Eggplant in waffle with bread crumble on tomato cream and cooked vegetables



Piatti Vegani

Insalata Vegan

€ 10,00

Finocchi, arance, valeriana, noci, pomodorini, funghi champignon, mele e tofu

Salat mit Fenchel, Orange, Nuß, Kirschtomaten, Champignon, Apfel, Feldsalat, Tofu

Salad with fennel, orange, nuts, cherry tomatoes, mushrooms, apple, corn, tofu



Crema di zucchine con crostino al tofu

€ 9,00

Zucchini cremesuppe und geröstetes Brot mit Tofu

Cream of courgette soup and toasted bread with tofu



Tagliata di Seitan al rosmarino ed olio DOP del Garda

€ 18,00

Geschnittenes "Seitan" auf Rosmarin

Sliced "Seitan" with rosemary



Antipasti di Pesce



Cocktail di gamberetti su julienne d'insalata croccante

Garnelencocktail

Shrimp cocktail

€ 12,30

€ 14,80



Carpaccio di tonno con pomodorini, olive taggiasche, zenzero

Thunfischcarpaccio mit Kirschtomaten, Olive, Ingwer

Tuna carpaccio with cherry tomatoes, olives, ginger

€ 14,30

€ 17,80



Tris di affumicati di mare con insalatina di finocchi arance ed olio EVO

Auswahl an geräucherten Fischen mit Fenchelsalat und Orangen

Selection of smoked fish with fennel salad and fresh orange

€ 14,30

€ 17,30



Insalata di polpo tiepido con crema di patate e sedano di Verona

Frisch zubereiteter Oktopus mit Sellerie aus Verona und Kartoffeln

Tepid octopus with veronese celery and potatoes

€ 13,20

€ 16,50



Capesante scottate in padella con champignon e crema di gentile 3pz - 5pz

Jakobsmuscheln mit Pilze 3st - 5st

Pilgrim scallops with mushrooms 3pcs - 5pcs

€ 13,20

€ 19,20



Sautè di cozze in rosso con crostini di pane aromatizzato

In de Pfanne geschmorte Miesmuscheln auf Tomatensoße

Sautè of clams "in red" with tomato sauce

€ 12,20

€ 15,30



Luccio di lago in salsa e trota in carpione con polenta di Storo

Hecht und Forelle mit polenta

Pike and trout with polenta

€ 12,30

€ 15,30



Tartare di tonno rosso

Thunfisch tartare

Tuna tartare

€ 17,20

€ 20,80



Antipasto "Loggia", lasciatevi sorprendere dallo chef - minimo per 2 persone

Unseres Küchenchefs präsentieren eine große Auswahl unserer Vorspeisen - mind. 2 Pers.

Our chefs will serve you a taste of all appetisers - minimum 2 persons

€ 25,00 a persona

€ 25,00 pro Person

€ 25,00 per person



Per 2 persone, 2 Personen, 2 persons € 50.00



Per 4 persone, 4 Personen, 4 persons € 100.00



Piatto consigliato per una persona che gradisce più portate.

Vorspeisenteller für eine Person, die mehrere Gänge genießen möchte. *Recommended appetizer for a person who likes eating several courses.*



Piatto consigliato per chi desidera dividere la portata oppure una porzione abbondante.

Reichhaltiger Vorspeisenteller für eine oder zwei Personen. *Large appetizer for one, could be shared by two.*

Antipasti di Carne



Fiocchetto di Langhirano con burrata affumicata

€ 13,80

€ 17,30

Langhirano-Rohschinken mit geräucherter burrata

Langhirano raw ham with smoked burrata



Carpaccio di manzo marinato al Valpolicella

€ 12,30

€ 15,80

Rindercarpaccio in Valpolicella mariniert

BeefCarpaccio marinated in Valpolicella red wine

Ananas o Melone fresco con prosciutto crudo di Soave

€ 12,30

€ 15,30

Frische Ananas oder Melone mit Soave-Schinken

Pineapple or Melone with Soave ham

Bufala Campana con bresaola della Valtellina

€ 11,00

€ 15,50

Büffel-Mozzarella aus Kampanien mit Bresaola aus der Valtellina

Buffalo's mozzarella with cured-raw beef



Selezione di Salumi

€ 11,50

€ 15,00

Speck, Lardo, Soppressa, Lombo affumicato, Monte Veronese, Pomodorino, Carciofo, Olive taggiasche e Verdure all'olio

Gemischte Aufschnittplatte aus der Region mit in Öl eingelegtem Gemüse

Selection of local salami with vegetables



Vitello tonnato con fior di capperi

€ 13,30

€ 15,80

Kaltes Kalbfleisch mit Kaper-Thunfischsoße

Cold veal in tuna sauce with capers



Tartare di fassona Piemontese con condimenti classici

€ 17,20

€ 22,00

Tartarebeefsteak mit Ei, zwiebeln, Kapern

Steak tartare with egg, onions, capers



Selezione di formaggi "La Lessinia incontra la Val di Sole"

€ 12,30

€ 15,30

Monte Veronese, Vezzena, Ubriaco, Casolet e Burrata affumicata

Auswahl typischen Käsesorten vom Val di Sole und Lessinia













Selection of local cheese from Lessinia and Sun Valley





Tutte le immagini sono inserite a scopo illustrativo. I prodotti possono subire modifiche.

Insalate Classiche & Speciali

Caprese con mozzarella fior di latte Pomodoro, mozzarella, basilico Tomaten, Mozzarella, Basilikum <i>Tomatoes, mozzarella cheese, basil</i>	€ 10,40  
Caprese DOC Pomodoro, Mozzarella, Basilico, Prosciutto Crudo di Soave Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Rohschinken <i>Tomatoes, mozzarella cheese, basil, raw ham</i>	€ 13,40  
Speciale Forty-Two Couscous, Ceci, Pomodorini, Spinacino, Olive Taggiasche, Semi di Sesamo tostati, Monte Veronese Kuskus, Kichererbse, Kirsch Tomaten, Spinat, Oliven, Sesamkoerner, Monte Veronese Kaese <i>Couscous, chickpeas, cherry tomatoes, spinach, olives, sesame seeds, monte Veronese cheese</i>	€ 11,80  
Speciale Eighty-Nine Misticanza, Riso Venere, Pinoli, Ubriaco, Peperoni Wildkrautersalat, Paprika, Schwarzreis, Pinienkerne, Ubriaco käse <i>Aromatic salad, pepper, black rice, pine nuts, Ubriaco cheese</i>	€ 10,80 
Speciale Ninety Misticanza, Brie, Pomodorini Datterino, Melone, More, Mandorle tostate Wildkrautersalat, Brie, Kirschtomaten, Melone, Brombeere, gerostete Mandeln <i>Aromatic salad, brie, cherry tomatoes, melon, blackberry, toasted almonds</i>	€ 10,40 
Greta Songino, Mele, Noci, Scamorza, Pomodorini Feldsalat, Apfel, Nuß, Scamorza Kaese, Kirschtomaten <i>Corn salad, apple, nuts, scamorza cheese, cherry tomatoes</i>	€ 10,40  
Nizzarda Pomodori, patate lesse, lattuga, uova, acciughe, tonno, fagiolini, olive, cipolla Tomaten, Kartoffeln, Grüner Salat, Eier, Sardellen, Thunfisch, Prinzessbohnen, Oliven, Zwiebeln <i>Tomatoes, potatoes, green salad, egg, anchovies, tuna, French beans, olives, onions</i>	€ 12,20  



Per tutte le insalate è prevista la variante "in crosta di pane" integrale oppure classica + € 2,00
Für alle Salate gibt es eine ganzheitliche oder klassische Variante "in der Brotkruste"
For all the salads there is an integral or classic "in bread crust" variant



Pasta ai sughi classici italiani

€ 9,60

“Carbonara”, “Arrabbiata”, Aglio olio peperoncino, Pomodoro, “Bolognese”

Pasta: Spaghetti Monograno Felicetti® Matt - Maccheroncini di pasta fresca Al Castello®

Pasta nach Wahl: Carbonara, Arrabbiata, KnoblauchOlivenöl und Pepperoni, Tomatensoße, Bolognese

Pasta with classic Italian sauces: Carbonara, Arrabbiata, olive oil garlic and spicy pepper, meat or tomato sauce



Tutte le immagini sono inserite a scopo illustrativo. I prodotti possono subire modifiche.

Pasta

Spaghetti "Il Valentino" Monograno Sen. Cappelli Felicetti® alle vongole veraci e bottarga di MugGINE € 16,80

Spaghetti Monograno Felicetti® Il Valentino Sen. Cappelli mit Venusmuscheln und Meeräsche Bottarga

Spaghetti Monograno Felicetti® Il Valentino Sen. Cappelli with mussels and bottarga



Spaghetti "Il Valentino" Monograno Sen. Cappelli Felicetti® allo Scoglio € 16,80

Spaghetti Felicetti® Il Cappelli mit Meeresfrüchten

Spaghetti Felicetti® Il Cappelli with seafood



Fettuccine smalzate con capesante e nido di porri croccanti € 13,30

Tagliatelle mit Jakobsmuscheln und Lauch

Tagliatelle with scallops and leek



Tagliatelle di pasta fresca Al Castello® smalzate ai porcini € 13,80

Tagliatelle Al Castello® mit Steinpilze

Tagliatelle Al Castello® with mushrooms



Bigoli di pasta fresca Al Castello® con sarde di lago e pane aromatizzato con mandorle € 11,50

Bigoli Al Castello® mit Gardasee-Sardinen

Bigoli Al Castello® with Lake Garda sardines



Ravioli di pasta fresca Al Castello® con ripieno al Lavarello e tartufo del Baldo € 13,60

Ravioli Al Castello® gefüllt mit Felchen und Trüffel

Ravioli Al Castello® filled with lazaret und truffles



Fusilli al farro Felicetti® con fiori di zuccina, mango, menta, zenzero e burrata € 13,70

Dinkel Fusilli Monograno Felicetti® mit Zucchini Blüten, Mango, Minze und Burrata

Fusilli Spelt Felicetti® with zucchini flowers, mango, mint and burrata



Linguine "Il Valentino" Monograno Sen. Cappelli Felicetti® al pesto con olio del Garda € 11,30

Linguine Monograno Felicetti® Il Valentino Sen. Cappelli mit Pesto und Olivenöl EVO

Linguine Monograno Felicetti® Il Valentino Sen. Cappelli Genoese style



Chicche di patate Vitelotte al gorgonzola e noci € 10,30

Gnocchi mit Gorgonzola und Walnüssen

Gnocchi with gorgonzola cheese and nuts



Maccheroncini di pasta fresca Al Castello® all'Amarone al ragout bianco e tartufo del Baldo € 12,30

Hausgemachte Maccheroncini Al Castello® all'Amarone mit weißem Ragout und Trüffel von Baldo

Home made Maccheroncini Al Castello® at "Amarone" red wine with white ragout and truffle from Baldo



Carne

Sfilacci di pollo al curry con riso venere Hänchenstreifen mit Currysoße <i>Strips of chicken breast with curry sauce</i>	€ 14,20  
Costata di manzo alla griglia Gegrilltes Rumpsteak <i>Grilled sirloin steak</i>	€ 20,30 
Costolette d'agnello pre-salè scottadito alla griglia Lammkotelette vom Grill <i>Grilled lamb chops</i>	€ 19,00 
Straccetti di filetto con mostarda di Digione Filetstreifen mit Dijon-Senf <i>Strips of beef-fillet with Dijon mustard</i>	€ 18,80 
Tagliata di roast-beef con scaglie di Monte Veronese stagionato Geschnittenes Roastbeef mit gereiftem Monte Veronese Käse <i>Sliced roast beef with seasoned Monte Veronese cheese</i>	€ 19,00  
Filetto di manzo alla griglia Gegrilltes Rinderfilet <i>Grilled fillet of beef (grilled at your choice)</i>	€ 22,50 
Filetto di manzo con salsa ai pepi Rinderfilet mit Pfeffer soße <i>Fillet of beef with pepper sauce</i>	€ 23,00    
Tagliata di scottona ai porcini Geschnittenes Rindfleisch mit Steinpilze <i>Sliced beef steak with porcini mushrooms</i>	€ 22,70 
Filetto di manzo all'Amarone della Valpolicella Rinderfilet mit Amarone aus Valpolicella <i>Fillet of beef with Amarone red wine sauces</i>	€ 23,40  
Braciola di maiale alla griglia Gegrilltes Schweinekotelett <i>Grilled pork chop</i>	€ 14,20 

Bistecca alla "Fiorentina" - Cottura 25/30 minuti

€ 6,00 x 100gr

Florentiner Steak

Florentine sirloin steak



Grigliata mista di carne

€ 25,00

Costoletta d'agnello, costata, salsiccia, straccetti di filetto e petto di pollo

Gemischtes gegrilltes Fleisch mit Lammkotelett, Rippchen, Wurst, Filet Streifen und Hühnerbrust

Mixed grilled meat with lamb chop, ribs, sausage, strips of beef fillet and chicken breast



Tagliata di Pluma "pata-negra"

€ 25,00

Geschnittenes filet "Pata Negra"

Sliced pork fillet "Pata Negra"



Chateaubriand avvolto alla mostarda di Digione ed erba cipollina - minimo 2 pers.

€ 25,00/persona

Chateaubriand "Doppelt dickes Filetsteak" mit Dijon Senf - mindestens 2 Personen



























€ 25.00 pro Person

Chateaubriand "double thick fillet steak wit Dijon mustard - minimum 2 person








€ 25.00 per person



Pesce

Branzino alla griglia Gegrillter Seebarsch <i>Grilled Sea-bass</i>	€ 16,30 
Orata alla griglia Gegrillter Godlbrasse <i>Grilled gilthead</i>	€ 16,30 
Trota salmonata alla griglia Lachsforelle vom Grill <i>Grilled lake trout</i>	€ 14,30 
Gamberoni e scampi al forno Riesen und Scampi im Ofen gegart <i>Baked prawns and scampi</i>	€ 19,60 
Grigliata mista - Gamberoni, scampo, seppia, branzino, salmone, tentacolo di polpo Gemischter Grillfisch - Garnelen, Scampo, Tintenfisch, Wolfsbarsch, Lachs, Krake <i>Mixed grilled fish - Prawns, scampi, cuttlefish, sea bass, salmon, octopus</i>	€ 22,70   
Code di gamberi croccanti con salsa bernese Frittierte Garnelen mit Bearner Sauce <i>Fried prawns with Bearnaise sauce</i>	€ 17,30   
Trancio di tonno con pesto di menta e mandorle Gegrillter Thunfisch mit Minze und Mandeln pesto <i>Slice of Tuna fish with mint and almond</i>	€ 19,80   
Lavarello alla griglia Gegrilltes Felchen <i>Grilled lavaret fish</i>	€ 14,30 
Frittura mista di calamari e gamberi Gemischte Fischfritüre <i>Mixed fried fish</i>	€ 17,60    
Trancio di salmone gratinato con pistacchi e salsa wasabi Gratinierte Lachschnitte mit Pistazien und wasabi sauce <i>Baked Salmon steak with Pistachio "nuts" and wasabi</i>	€ 15,60     
Pescato del giorno - minimo 2 persone Fischspezialitäten des Tages - mindestens 2 Personen <i>Fish specialities of the day - minimum 2 person</i>	€ 6/h s.q.   

Contorni

Verdure cotte Gekochtes Gemüse <i>Boiled vegetables</i>	€ 5,20
Verdure alla griglia Gegrilltes Gemüse <i>Grilled vegetables</i>	€ 5,20
Patate saltate - Vapore - Fritte Schwenkkartoffeln - Dampfkartoffeln - Pommes Frites <i>Saut potatoes - steamed potatoes - French fries</i>	€ 5,20  
Insalata mista Gemischter Salat <i>Mixed salad</i>	€ 5,20
Insalata pomodori e cipolla Salat mit Tomaten und Zwiebeln <i>Salad with tomatoes and onions</i>	€ 4,20
Verdura di stagione gratinata Überbackene Gemüse der Jahreszeit <i>Vegetables in season au gratin</i>	€ 5,20     

Pizzeria

Orari Pizzeria, Pizzeria Fahrpläne, Pizzeria timetables 12.00 - 23.00

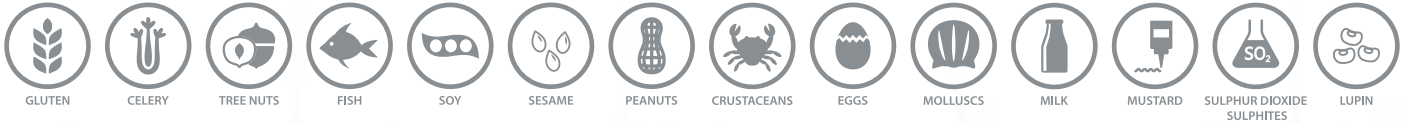
Orari cucina, Küche Fahrpläne, Kitchen timetables

Pranzo, Mittagessen, Lunch 12.00 - 15.00 | Cena, Abendessen, Dinner 18.00 - 23.00

Orari carta ridotta, reduziertes Menü Fahrpläne, reduced menu timetables 15.00 - 18.00

Ultima ordinazione, Letzte Bestellung, Last order 22.50

Gentile Cliente, nel ringraziarla per averci scelto, la Direzione nel segno della trasparenza dell'informazione al cliente e nel rispetto del Regolamento UE 1169/2011, Vi informa che alcuni degli ingredienti e materie prime utilizzate nelle nostre preparazioni rientrano nell'elenco degli ALLERGENI.



Chiedi, siamo a tua completa disposizione. Fragen Sie. Wir stehen zu Ihrer Verfügung. Ask. We are at your disposal.

Your Pizza Style

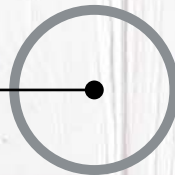
Scegli il tuo "Pizza style"

Wählen Sie Ihre "Pizzen Stil"

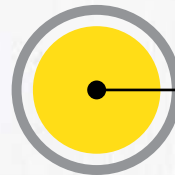
Choose your "Pizza style"

Scegli l'impasto. Wählen Sie den Pizzateig. Choose the pizza dough.

Impasto normale
Traditioneller Pizzateig
Traditional flour



Impasto semi integrale
Vollkorn-Pizzateig
Wholemeal flour



Scegli la dimensione. Wählen Sie die Größe. Choose the size.



S
19/23cm



M
29/33cm



XL
39/43cm

Doppia pasta

Doppel pizza. Double pasta.

Tutte le immagini sono inserite a scopo illustrativo. I prodotti possono subire modifiche.

Pizze classiche



Margherita

Salsa di pomodoro, mozzarella, origano

Tomatensoße, Mozzarella, Origano

Tomatoes sauce, mozzarella cheese, oregano

€ 5,00

€ 6,00

€ 11,00



Marinara

Salsa di pomodoro, origano, aglio

Tomatensoße, Origano, Knoblauch

Tomatoes sauce, oregano, garlic

€ 4,00

€ 5,00

€ 9,00



Romana

Salsa di pomodoro, mozzarella, acciughe, origano

Tomatensoße, Mozzarella, Sardellen, Origano

Tomatoes sauce, mozzarella cheese, anchovies, oregano

€ 5,00

€ 6,00

€ 11,00



Prosciutto e funghi

Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi

Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Pilze

Tomatoes sauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms

€ 6,00

€ 7,50

€ 14,00



Salame Piccante

Salsa di pomodoro, mozzarella, salame piccante

Tomatensoße, Mozzarella, scharfe Salami

Tomatoes sauce, mozzarella cheese, spicy salami

€ 6,00

€ 7,50

€ 14,00



Calzone

Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi

Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Pilze

Tomatoes sauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms

€ 6,50



Calzone Loggia

Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, ricotta

Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Pilze, Ricotta käse

Tomatoes sauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms, ricotta cheese

€ 8,50



Calzone quattro fromaggi





























Salsa di pomodoro, mozzarella, brie, gorgonzola, monte veronese

Tomatensoße, Mozzarella, Brie, Gorgonzola, Monte veronese käse

Tomatoes sauce, mozzarella, brie, gorgonzola, monte veronese cheese

€ 8,50




















Tonno e Cipolla	€ 6,00	€ 7,50	€ 14,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln <i>Tomatoes sauce, mozzarella cheese, tuna, onions</i>			   
Würstel	€ 6,00	€ 7,50	€ 14,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, würstel Tomatensoße, Mozzarella, Würstchen <i>Tomatoes sauce, mozzarella cheese, frankfurters</i>			  
Hawaii	€ 6,50	€ 8,00	€ 15,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Ananas <i>Tomatoes sauce, mozzarella cheese, ham, pineapple</i>			  
Melanzane e grana	€ 7,00	€ 8,50	€ 16,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, melanzane alla griglia, grana Tomatensoße, Mozzarella, Auberginen, Parmesan <i>Tomatoes sauce, mozzarella cheese, aubergines, parmesan</i>			   
Capricciosa	€ 7,50	€ 9,00	€ 16,50
Salsa di pomodoro, mozzarella, salsiccia, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, Würstchen, Oliven <i>Tomatoes sauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms, artichokes, olive, sausage</i>			  
Quattro Stagioni	€ 7,00	€ 8,50	€ 16,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Pilzen, Artischocken, Oliven <i>Tomatoes sauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms, artichokes, olives</i>			  
Vegetariana	€ 7,00	€ 8,50	€ 16,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, melanzane, peperoni, zucchine, rucola, pomodorini Tomatensoße, Mozzarella, Auberginen, Paprikaschote, Zucchini, Kirschtomaten, rucola <i>Tomatoes sauce, mozzarella cheese, aubergines, peppers, courgettes, cherry tomatoes, rocket</i>			 
Delicata	€ 7,50	€ 9,00	€ 17,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, mascarpone, prosciutto crudo Tomatensoße, Mozzarella, Mascarpone, Rohrschinken <i>Tomatoes sauce, mozzarella cheese, mascarpone, raw ham</i>			  
Rustica	€ 7,50	€ 9,00	€ 17,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, funghi, uovo, speck Tomatensoße, Mozzarella, Pilze, Eier, Geräucherter Schinken <i>Tomatoes sauce, mozzarella cheese, mushrooms, egg, raw smoked ham</i>			   

Mari e Monti	€ 7,50	€ 9,00	€ 17,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, gamberetti, funghi freschi, aglio, prezzemolo			
Tomatensoße, Mozzarella, Garnelen, Pilzen, Knoblauch, Petersilie			
<i>Tomatoes sauce, mozzarella cheese, prawns, mushrooms, garlic, parsley</i>			
	   		
Diavola	€ 7,00	€ 8,50	€ 16,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, salame piccante, peperoni, olive			
Tomatensoße, Mozzarella, scharfe Salami, Paprikaschote, Oliven			
<i>Tomatoes sauce, mozzarella cheese, spicy salami, peppers, olives</i>			
	  		
Phila che è Crudo	€ 7,50	€ 9,00	€ 17,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, philadelphia, prosciutto crudo			
Tomatensoße, Mozzarella, Philadelphia Käse, Rohrschinken			
<i>Tomatoes sauce, mozzarella cheese, philadelphia cheese, raw ham</i>			
	  		
Estate	€ 7,00	€ 8,50	€ 16,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, melanzane, pomodoro a fette, basilico			
Tomatensoße, Mozzarella, Auberginen, Tomaten, Basilikum			
<i>Tomatoes sauce, mozzarella cheese, aubergines, tomatoes, basil</i>			
	 		









Pizze Speciali






San Zeno	€ 7,50	€ 9,00	€ 17,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, funghi porcini, tartufo a scaglie, prezzemolo			
Tomatensoße, Mozzarella, Steinpilze, Trüffel-Splitter, Petersilie			
<i>Tomatoes sauce, mozzarella cheese, wild mushrooms, truffles flave, parsley</i>			
	  		
Monti Lessini	€ 7,50	€ 9,00	€ 17,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, funghi finferli, porcini e chiodini, Monte Veronese			
Tomatensoße, Mozzarella, Steinpilze, Pfifferlinge, Hallimasche, Monte Veronese Käse			
<i>Tomatoes sauce, mozzarella, wild mushrooms, finferli, honey fungus, Monte Veronese cheese</i>			
	 		
Monte Baldo	€ 7,50	€ 9,00	€ 17,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, porcini, salsiccia, speck			
Tomatensoße, Mozzarella, Steinpilze, Wurst, Tirolerspeck			
<i>Tomatoes sauce, mozzarella cheese, wild mushrooms, sausage, smoked ham</i>			
	  		
Bardolino	€ 7,00	€ 8,50	€ 16,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, olive, tonno, peperoni			
Tomatensoße, Mozzarella, Oliven, Thunfisch, Paprikaschoten			
<i>Tomatoes sauce, mozzarella cheese, olives, tuna fish, sweet peppers</i>			
	  		

La Loggia	€ 7,50	€ 9,00	€ 17,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, funghi freschi, brie, rucola			
Tomatensoße, Mozzarella, Pilze, Brie, Rucola			
<i>Tomatoes sauce, mozzarella cheese, mushrooms, brie cheese, rocket</i>			
			 
La Cantina	€ 7,50	€ 9,00	€ 17,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, patate, salsiccia, pancetta arrotolata			
Tomatensoße, Mozzarella, Kartoffeln, Wurst, Durchwachsener Speck			
<i>Tomatoes sauce, mozzarella cheese, potatoes, sausage, lean bacon</i>			
			  
Veneta	€ 7,50	€ 9,00	€ 17,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, radicchio, monte veronese, speck			
Tomatensoße, Mozzarella, Radicchio, Monte Veronese Käse, Speck			
<i>Tomatoes sauce, mozzarella cheese, red chicory, Monte Veronese cheese, smoked raw ham</i>			
			  
Sven & Thilo Pizza's	€ 7,00	€ 8,50	€ 16,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, capperi, peperoni, pomodorini, cipolla rossa, peperoncino			
Tomatensoße, Mozzarella, Kapern, Peperoni, Kirschtomaten, rote Zwiebeln, Scharfes			
<i>Tomatoes sauce, mozzarella cheese, capers, peppers, cherry tomatoes, red onion, spicy</i>			
			 
Camuna	€ 7,50	€ 9,00	€ 17,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, funghi porcini, bresaola, grana a scaglie, rucola			
Tomatensoße, Mozzarella, Bündlerfleisch, Steinpilze, Grana käse, Rucola			
<i>Tomatoes sauce, mozzarella cheese, cured raw beef, porcini mushrooms, parmesan, rocket</i>			
			  
Frutti di mare	€ 7,50	€ 9,00	€ 17,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, frutti di mare			
Tomatensoße, Mozzarella, Meeresfrüchte			
<i>Tomatoes sauce, mozzarella cheese, seafood</i>			
			    









Pizze Bianche

			
Margherita D.O.C.	€ 6,50	€ 7,50	€ 14,00
Mozzarella di bufala, pomodorini cirio, basilico			
Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum			
<i>Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil</i>			
			 
Carpaccio	€ 8,50	€ 10,00	€ 19,00
Mozzarella di bufala, carpaccio di manzo marinato, funghi freschi			
Büffel-Mozzarella aus Kampanien, Romder-Carpaccio, Pilze			
<i>Buffalo mozzarella, beef carpaccio, mushrooms</i>			
			  

Quattro Formaggi	€ 7,00	€ 8,50	€ 16,00
Mozzarella, grana, gorgonzola, Monte Veronese			
Mozzarella, Parmesan, Gorgonzola und Monte Veronese			
<i>Mozzarella cheese, parmesan, gorgonzola and Monte Veronese</i>			 
Bufala	€ 8,50	€ 10,00	€ 19,00
Mozzarella di bufala, pomodoro bruschetta, prosciutto crudo, origano			
Büffel-Mozzarella aus Kampanien, Tomaten mit Pfeffer Öl und Salz, Roh Schinken, Origano			
<i>Buffalo mozzarella, tomatoes with pepper oil and salt, Parma ham, oregano</i>			  
V.I.P. Very Important Pizza			
Mozzarella di bufala, pomodorini cirio, porcini, tartufo	€ 8,00	€ 9,50	€ 18,00
Büffel-Mozzarella aus Kampanien, Kirschtomaten, Steinpilze, Trüffel			
<i>Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, wild mushrooms, truffles</i>			 
Primavera	€ 8,00	€ 9,50	€ 18,00
Mozzarella di bufala, fiori di zucca, stracchino, pomodorini cirio, grana a scaglie			
Büffel-Mozzarella aus Kampanien, Zucchini Blüten, Stracchino käse, Kirschtomaten, Parmesan			
<i>Buffalo mozzarella, squash blossoms, stracchino cheese, cherry tomatoes, grana cheese</i>			 
Reale	€ 8,50	€ 10,00	€ 19,00
Mozzarella di bufala, code di gambero, arancia fresca, olio del Garda DOP			
Büffel mozzarella, Riesengarnelen, frische Orange, Öl			
<i>Buffalo mozzarella, king prawns, fresh orange, oil</i>			   

Pizze Rosse



Principe Amedeo	€ 8,00	€ 9,50	€ 18,00
Salsa di pomodoro, gamberetti, sfilacci di pesce spada affumicato, rucola			
Tomatensoße, Garnelen, geräucherter Schwertfisch, Rucola			
<i>Tomatoes sauce, shrimps, smoked sword fish, rocket</i>			  
Parmigiana	€ 7,00	€ 8,50	€ 16,00
Salsa di pomodoro, prosciutto cotto, melanzane, grana, basilico			
Tomatensoße, Schinken, Auberginen, Granakäse, Basilikum			
<i>Tomatoes sauce, aubergines, ham, grana cheese, basil</i>			  
Pinna Gialla	€ 8,50	€ 10,00	€ 19,00
Salsa di pomodoro, carpaccio di tonno, pomodorini, fior di capperi			
Tomatensoße, Thunfisch-carpaccio, Kirschtomaten, Kapern			
<i>Tomatoes sauce, tuna carpaccio, cherry tomatoes, carper</i>			 

La Barchessa € 7,50 € 9,00 € 17,00
Salsa di pomodoro, salmone affumicato, gamberetti, mascarpone
Tomatensoße, geräucherter Lachs, Garnelen, Mascarpone
Tomatoes sauce, smoked salmon, prawns, mascarpone cheese



Sven Eat in "RED" € 7,50 € 9,00 € 17,00
Salsa di pomodoro, zucchini, bufala, funghi freschi, peperoni, peperoncino
Tomatensoße, Büffel mozzarella, Zucchini, Pilze, Paprika, Pfefferschote
Tomatoes sauce, buffalo mozzarella, courgettes, mushrooms, red peppers, chili



Pizze Pane

Pan Pizza al Rosmarino € 4,50
Pizza brot mit Romarin
Pizza bread with rosemary



Pan Pizza al Crudo € 6,00
Pizza brot mit Roh Schinken
Pizza bread with raw ham



Pan Pizza alla Bruschetta € 5,50
Pizza brot mit Tomaten-Bruschetta
Pizza bread with tomatoes-bruschetta



Pan Pizza all'Aglio € 4,50
Pizza brot mit Knoblauch
Pizza bread with garlic

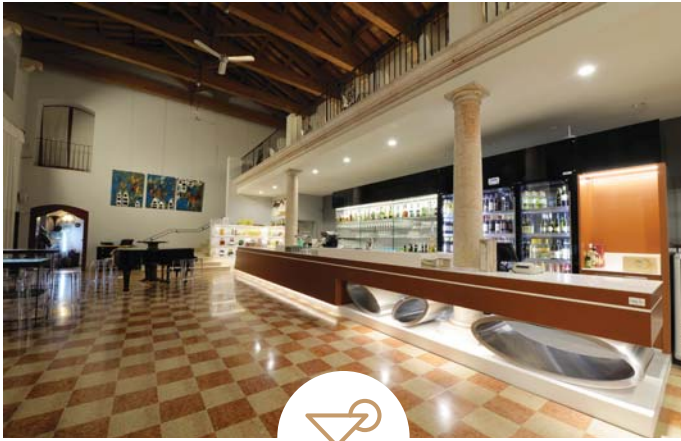


Pan Pizza Burrata e Crudo € 9,00
Pizza brot mit burrata (käse) und Roh Schinken
Pizza bread with burrata (cheese) and raw ham



Dessert

Ananas al naturale Ananas <i>Pineapple</i>	€ 5,60
Fragole fresche con zucchero e limone Frische Erdbeeren mit Zucker und Zitrone <i>Fresh strawberries with sugar and lemon juice</i>	€ 6,10
Millefoglie Strachin® Perbellini Blätterteigtorte von "Perbellini" <i>Cake of puff pastry and cream by "Perbellini"</i>	€ 6,70 
Piramide al cioccolato con cuore croccante al gianduia Schokoladenpyramide mit knusprigem Nougatherz <i>Pyramid of chocolate with crisp gianduia heart</i>	€ 6,00 
Semifreddo al torroncino / al limone e meringhe by Gelateria Biancaneve Nougat-Halbgefrorenes / Zitronen-Halbgefrorenes <i>Nougat parfait / Lemon parfait</i>	€ 6,20 
Crema catalana Vanillecreme mit karamellisierter Zuckerkruste <i>Crema catalana</i>	€ 6,00 
Tiramisù Mascarponecreme mit Kaffeekeksen <i>Mascarpone cream with coffee biscuits and flave of chocolate</i>	€ 6,20 
Macedonia di frutta fresca con gelato Frischer Obstsalat mit Eis <i>Fresh fruit salad with ice-cream</i>	€ 6,00 
Sorbetto al Limone, Mojito, Caffè Zitronen-Sorbet oder Mojito Sorbet oder Kaffee Sorbet <i>Lemon Sorbet or Mojito Sorbet or Coffee Sorbet</i>	€ 4,70 
Ciocolateria di frutta fresca con Nutella® - minimo 2 persone Schokoladenfrüchte - mindestens 2 Personen <i>Fruit chocolates - minimum 2 persons</i>	€ 13,00 
Dessert del giorno Dessert des Tages <i>Dessert of the day</i>	€ 6,20



Lounge Music Bar



Restaurant Pizzeria



Catering&Banquet



Weddings&Events



Business Meeting Room



Wine Corner&Tasting



BOOKING NOW!
www.laloggiarambaldi.it





WE ARE OPEN ALL YEAR ROUND

+39 045 621 0091 - info@laloggiarambaldi.it

Piazza Principe Amedeo, 7 - 37011 BARDOLINO
GARDA LAKE - Verona - Italy

www.laloggiarambaldi.it

