



DEJA BLU

FINE DRINKING

& Gourmet

# Cocktail

## DEJA BLU JOURNEY

APERITIF "BELLE EPOQUE"

\*\*

AUS UNSERER KITCHEN MIXOLOGY  
MOJITO CAPRESE

\*\*

AGED BOULEVARDIER

**Risotto mit Basilikum-Pesto,  
Trockener Tomate und Burrata-Käse**

\*\*

OUR SIDE

**Thunfisch Tataki, Zitronenmayonnaise,  
Schwarzem Knoblauch und „Gardiniera“**

\*\*

SÜßES ERLEBNIS

€ 75

## DEJA HITS

AUS UNSERER KITCHEN MIXOLOGY  
MOJITO CAPRESE

\*\*

BARDOLINO SOUR

**Rindertartar und Meerrettich**

\*\*

**Risotto mit Basilikum-Pesto,  
Trockener Tomate und Burrata-Käse**

\*\*

SÜßES ERLEBNIS

€ 55

## WHY NOSH?

AUS UNSERER KITCHEN MIXOLOGY  
MOJITO CAPRESE

\*\*

1 COCKTAIL

**4 Canapè**

\*\*

1 "NOSH" IHRER WAHL

€ 34

\*\*AUCH VERFÜGBAR IN DER  
ALKOHOLFREIEN VERSION\*\*

# DEJA BLU JOURNEY

Wein

SPARKLING APERITIF

\*\*

AUS UNSERER KITCHEN MIXOLOGY  
MOJITO CAPRESE

\*\*

MONTEVERRO VERMENTINO I.G.T.

**Risotto mit Basilikum-Pesto,  
Trockener Tomate und Burrata-Käse**

\*\*

“TESTA ROSSA” PASETTI

**Thunfisch Tataki, Zitronenmayonnaise,  
Schwarzem Knoblauch und „Giardiniera“**

\*\*

SÜßES ERLEBNIS

€ 75

## DEJA HITS

AUS UNSERER KITCHEN MIXOLOGY  
MOJITO CAPRESE

\*\*

“CORDEROSA” LE VIGNE DI SAN PIETRO

**Rindertartar und Meerrettich**

\*\*

**Risotto mit Basilikum-Pesto,  
Trockener Tomate und Burrata-Käse**

\*\*

SÜßES ERLEBNIS

€ 55

## WHY NOSH?

AUS UNSERER KITCHEN MIXOLOGY  
MOJITO CAPRESE

\*\*

1 SPARKLING APERITIF

**4 Canapè**

\*\*

1 “NOSH” IHRER WAHL

€ 34

\*\*APULISCHE FOCACCIA UND BROTSTANGEN  
SIND BEI JEDER AUSWAHL INBEGRIFFEN\*\*

# SIGNATURE FLIGHTS

4 SIGNATURE-COCKTAIL-VERKOSTUNGEN

**Bardolino Sour, Tropi Passion, Plus Ultra, Smoked Paloma**

€ 30

## NOSH

**Unsere Auswahl an Gourmet-Verkostungen  
aus unserem Show Cooking.  
Eines führt zum anderen!**

RINDERTATAR UND  
MEERRETTICH € 12

RISOTTO MIT BASILIKUM-PESTO,  
TROCKENER TOMATE UND  
BURRATA-KÄSE € 12

TARTELETTES MIT GEMÜSE,  
GERÄUCHERTEM BÜFFEL RICOTTA  
KÄSE UND GESALZENEM KARAMELL € 12

TEMPURA MIT GARNELEN UND GEMÜSE € 12

THUNFISCH TATAKI,  
ZITRONENMAYONNAISE, SCHWARZEM  
KNOBLAUCH UND „GIARDINIERA“ € 12

KNUSPRIGER OKTOPUS, TOMATE,  
RUCOLASALAT, SELLERIE, ZWIEBEL  
UND PARMESAN € 12

MOJITO CAPRESE € 15

**Aus unserer KITCHEN MIXOLOGY**

SÜßES ERLEBNIS € 12

## COCKTAIL

BELLE EPOQUE	€ 13
<b>Italicus Bergamotte Rosolio, Champagne Sweet &amp; Sour, Ananas, Pampelmuse, Magic Velvet.</b>	
BARDOLINO SOUR	€ 13
<b>Rye Whiskey, Himbeer-Shrub mit Bardolino Superiore DOCG-Essig, Magic Velvet.</b>	
TROIPASSION	€ 13
<b>Cachaça, Kokosnuss und Curry Cordial, Limette, Passoa-Schaum und Cranberry.</b>	
SMOKED PALOMA	€ 12
<b>Mezcal, Lime, Agavensirup, Grapefruit Soda.</b>	
PLUS ULTRA	€ 13
<b>In Eichenfässern gereifter Cinzano, Mezcal, Pfeffer- und Vanillesirup, Pfeffertee, Campari, Rosmarin.</b>	
COCKTAIL DES MONATS	€ 13
<b>Fragen Sie unseren Barmann!</b>	
ULTIMA PALABRA	€ 13
<b>Tequila, Maraschino, Limette, Estragonsirup.</b>	
AGED COCKTAIL	€ 15
<b>Negroni, Boulevardier und Manhattan in Walnuss-, Eichen- und Kastanienholzfässern gereift.</b>	
BELLINI, ROSSINI, TESTA ROSSA	€ 16

## ALKOHOLFREI

TELL ME WHY	€ 12
<b>Gelber Pfeffersirup, Maracuja-Wasser, Basilikum-Mousse Saures Paprikapulver.</b>	
BUBBLES & BERRIES	€ 12
<b>Sweet &amp; Sour Bardolino, Himbeerpüree, Himbeer-Soda, Kapern-Pulver.</b>	
PURPLE BLOSSOM	€ 12
<b>Tanqueray 0, Lavendelsirup, Limette, Orgeat-Sirup, Vegane Sahne.</b>	

## GIN

LACUS BARDOLINO DRY GIN	€ 10
PROFESSORE "MADAME"	€ 10
THE DRY GIN ILLUSIONIST	€ 8

**SOFTDRINKS UND BIER AUF ANFRAGE.**

# WEIN

## Sparkling

CUVÉE ROYAL ANTINORI Franciacorta D.O.C.G.	€ 65
BRUT ROSÈ ANTINORI Franciacorta D.O.C.G.	€ 75
"DOM JUROSA" BRUT LIS NERIS Chardonnay	€ 73
BRUT RESERVE CHARPENTIER Champagne A.O.C	€ 95
ROSÈ PRESTIGE CHARPENTIER Champagne A.O.C	€ 120

## Weiß

MONTEVERRO Vermentino Toscana I.G.T.	€ 42
"RONCO DELLE MELE" VENICA Sauvignon del Collio Friulano D.O.C.	€ 89
MANICOR Moscato Giallo Bio Vegan	€ 45
"JUROSA" LIS NERIS Friuli Isonzo D.O.C Chardonnay	€ 59

## Rosè

"CORDEROSA" LE VIGNE DI SAN PIETRO Bardolino Chiaretto D.O.C.	€ 38
"TESTA ROSSA" PASETTI Rosato Terre Aquilane I.G.T.	€ 45
"LE ROSE DE MANICOR" MANICOR Vigneti delle Dolomiti I.G.T.	€ 58

## Rot

"REFOLÀ" LE VIGNE DI SAN PIETRO Veneto I.G.T.	€ 120
"TESTAROSSA" PASETTI Montepulciano di Abruzzo D.O.C.	€ 45
"MISSONI" FEUDI DEL PISCIOTTO Terre Siciliane I.G.T. Nero d'Avola	€ 45
"CARANDELLE" PODERE SAN CRISTOFORO Maremma Toscana D.O.C.	€ 52



**DEJA BLU**  
FINE DRINKING  
& Gourmet

Via Santa Cristina 5, Bardolino - Lago di Garda  
Tel. +39 045 6210857 - Email [info@colorhotel.it](mailto:info@colorhotel.it)

Jeden Abend von 18.30 Uhr bis 23 Uhr geöffnet.

Donnerstagabend Veranstaltung auf der  
Panoramaterasse ab 19.00 Uhr mit Live-Musik.  
(Juni bis September)



  @dejablu.bar