1920

BAR ITALIA

SALÒ



"Albergo Italia" nasce nel 1917 e, successivamente, nel 1920 apre al piano terra dell'edificio "BAR ITALIA".

Nel 1922, a seguito di una idea di Gabriele d'Annunzio, vengono disputate le "Agonali del remo" con l'arrivo davanti a BAR ITALIA e la creazione della "Coppa Albergo Italia".

Le cronache narrano che "il Vate" in occasione della edizione del 1925 invitato a prendere posto in una poltrona rivestita di pelle rossa la scagli nel lago davanti al BAR ITALIA.



Nel 1943 con l'instaurazione della Repubblica di Salò l'intero immobile viene requisito e destinato a "Casa del Fascio".

RegioneLombardia
NEGOZI STORICI

Dal 1920, senza soluzione di continuità, BAR ITALIA è punto di riferimento per un aperitivo, un brunch o un cocktail sul Lungolago di Salò.

Regione Lombardia ha insignito BAR ITALIA della qualifica di "Locale Storico" nel 2020 in occasione del centenario di attività.

Seguici su / Follow us:

CAFFETTERIA

CAFFÈ € 2,50

CAFFÈ DOPPIO € 4,00

CAFFÈ CORRETTO € 3,00

CAPPUCCINO € 4,00

LATTE MACCHIATO € 5,00

CAFFÈ AMERICANO € 4,00

CAFFÈ CON PANNA € 4,00

CAFFÈ D'ORZO O GINSENG € 2,00

CAFFÈ D'ORZO O GINSENG *(tazza grande)* € 4,00

CAFFÈ SHAKERATO € 5,00

TEA € 4,00

TISANE € 4,00

IRISH COFFEE € 10,00

BIBITE E SUCCHI DI FRUTTA € 5,00

ACQUA 0,25 cl *(San Pellegrino / Panna)* € 2,50

SPREMUTA DI AGRUMI € 5,00

DESSERTS

BRIOCHES € 2,50

FOOD

OSTRICA – GILLARDEAU N. 3 * € 7,00 *(al pezzo)*

Francia – Ostrica

CAVIALE * € 30,00 *(10g)* / 300,00 *(100g)*

Caviale Royal Calvisius, crostini ai semi di girasole, burro salato francese di Echirè

SALMONE RED KING CON BURRO SALATO FRANCESE * € 23,00

Salmone red king, crostini ai semi di girasole, burro salato francese di Echirè
Red King salmon, croutons, butter Echirè

CARPACCIO DI PESCE SPADA SU LETTO DI INSALATA * € 15,00

Carpaccio di pesce spada, letto di insalata novella, olio, limone e pepe
Swordfish carpaccio, bed of new salad, oil, lemon and pepper

ACCIUGHE DEL CANTABRICO CON BURRO SALATO FRANCESE * € 15,00

Acciughe del Cantabrico serie oro (48 g), crostini ai semi di girasole, burro salato francese di Echirè
Anchovies from the Cantabrian (48 g), croutons, butter Echirè

FOIES GRAS D'OCA * € 35,00

Foies gras d'oca (75g), pan brioches, composta alle cipolle
Foies gras goose (75g), pan brioches, composed onions

PATANEGRA IBERICO * € 20,00

Patanegra iberico con crostini ai semi di girasole
Patanegra Iberico and croutons

PETTO D'ANATRA AFFUMICATO * € 15,00

Petto d'anatra, pan brioches, composta alle cipolle
Duck breast smoked, pan brioches, composed onions

BATTUTA DI FASSONA AL COLTELLO € 16,00

Fassona raw meat with a knife

CARPACCIO DI CARNE SALATA CON OLIO E LIMONE € 14,00

Carpaccio of salted beef meat with oil and lemon

BRESAOLA CON PARMIGIANO E RUCOLA * € 14,00

Bresaola with rocket salad and Parmesan

SALAME FELINO € 8,00

Salami felino

ROAST BEEF CON PARMIGIANO E RUCOLA * € 16,00

Roast Beef with rocket salad and Parmesan

CRUDO DI PARMA € 14,00

Crudo di Parma

CRUDO DI PARMA E MELONE € 16,00

Crudo di Parma and melon

CRUDO DI PARMA E FICHI CARAMELLATI € 16,00

Crudo di Parma e fichi caramellati
Crudo di Parma, caramelized figs

BURRATA CON ALICI * € 14,00

Burrata and anchiovies

PERCORSO DI FORMAGGI * € 16,00

Path of Italia cheeses

TOAST * € 6,00

Pane, prosciutto cotto, fontina
Toasted bread, ham, cheese

TOAST BAR ITALIA * € 7,00

Pane, prosciutto cotto, fontina, carciofi
Toasted bread, ham, cheese, artichokes

TOAST 1920 * € 7,00

Pane, mozzarella di bufala, pomodori secchi
Toasted bread, bufala mozzarella, dried tomatoes

TOAST FARCITO * € 7,00

Pane, prosciutto cotto, fontina, peperoni e zucchine alla brace
Toasted bread, ham, cheese, grilled peppers and zucchini

HARRY'S TOAST * € 7,00

Pane, prosciutto cotto, fontina, senape in grani di Dijon e sala worcestershire
Toasted bread, ham, cheese, mustard Dijon, sauce worcestershire

BRIOCHES SALATA CLASSICA * € 3,50

Prosciutto cotto e mozzarella
Salted brioches with ham, mozzarella

BRIOCHES SALATA BAR ITALIA * € 3,50

Prosciutto crudo, mozzarella, olio del Garda
Salted brioches with Crudo di Parma, mozzarella Garda's oil

CAPRESE * € 16,00

Pomodori freschi, pomodori secchi, mozzarella di bufala, acciughe
Fresh tomatoes, sun dried tomatoes, bufala mozzarella,anchovies

CAESAR SALAD * € 18,00

Insalata, croutons, Parmiggiano reggiano, petto di pollo, salsa caesar
Salad, croutons, Parmigiano Reggiano, chicken breast, caesar dressing

INSALATA CON VENTRESCA DI TONNO * € 16,00

Insalata, pomodori, carote, ventresca, olive, acciughe, peperoncini calabri
Green salad, tomatoes, carrots, tuna belly, olives, anchovies, calabrian chillies

INSALATA CON TOMINO CALDO * € 16,00

Insalata, noci, tomino caldo, pane ai semi di lino, miele
Green salad, nuts, hot tomino cheese, linen seed bread, honey

INSALATA AL PARMIGIANO * € 16,00

Insalata, peperoni, carote, Parmigiano a scaglie
Green salad, peppers, carrots, shaved Parmesan

INSALATA MEDITERRANEA * € 18,00

Insalata, pomodori, carote, mozzarella di bufala, ventresca, acciughe, olive, peperoncini calabri
Green salad, tomatoes, carrots, bufala mozzarella, tuna, anchovies, olives, calabrian peppers

INSALATA VEGETARIANA € 14,00

Insalata, pomodori, olive, peperoni, carote, sedano, peperoncini
Green salad, tomatoes, olives, peppers, carrots, celery, peppers

INSALATA CON MOZZARELLA DI BUFALA * € 16,00

Insalata, pomodori freschi e secchi, mozzarella di bufala, peperoni, carote, olive
Green salad, fresh and sun dried tomatoes, bufala mozzarella, peppers, carrots, olives

INSALATA DI SPINACINO * € 16,00

Spinacino, noci, uvetta sultanina, mela, Parmigiano a scaglie
Spinacino, nuts, raisin, apple, shaved Parmesan

Insalate già condite (sale, pepe, aceto ed olio), avvertire prima in caso di intolleranze o varianti

Vegetariano ** Nei cibi non è esclusa la presenza di allergeni o intolleranze.*

BIRRE – BEER

ALLA SPINA - FASSBIER

PICCOLA MENABREA 0,20 lt € 4,00

MEDIA MENABREA 0,40 lt € 7,00

IN BOTTIGLIA - BOTTLES

MORETTI ZERO ALCOL 0,33 lt € 6,00

CORONA 0,33 lt € 7,00

MULLERBRAU PFAFFENHOFEN WEISSBIER 0,5 lt € 8,00

APERITIVI

HUGO ST. GERMAIN € 8,00

Prosecco, St. Germain, menta, lime

HUGO € 7,00

Prosecco, sciroppo di fiori di sambuco, menta, lime

CRODINO, SAN BITTER, € 6,00

CAMPARI SODA € 7,00

SPRITZ APEROL O CAMPARI € 7,00

SARTI SPRITZ O LIMONCELLO SPRITZ € 8,00

CHANDON GARDEN SPRITZ € 8,00

APERITIVO ALLA FRUTTA ANALCOLICO AL POMPELMO € 7,00

APERITIVO ALLA FRUTTA ANALCOLICO CON FRAGOLE € 7,00

POMODORO CONDITO € 5,00

BLOODY MARY € 10,00

Vodka, pomodoro, sale, sedano, limone, pepe, tabasco, worchester

AMERICANO € 10,00

Campari, Martini rosso, soda

MARTINI COCKTAIL € 10,00

CAMPARI SHAKERATO € 10,00

CAMPARI SCHIUMATO € 10,00

MILANO – TORINO € 10,00

Punt e Mes, Campari, soda

ROSSINI € 12,00

Spumante, fragole fresche

MIMOSA € 15,00

Bollinger Spcial Cuvèe e spremuta d'arancia

ERDEER-BOWLE € 20,00

Fragole, Bollinger Spcial Cuvèe

MESCITA

Champagne

Bollinger Brut € 16,00

Moet & Chandon Mini (0,20 cl) € 20,00

J.M. Gobillard et Fils – Brut Rosè € 16,00

Veuve Clicquot Rich – Champagne and ice

Pink on the rocks € 16,00

Veuve Clicquot Rich, pompelmo / grapefruit's peel

Frozen grace € 16,00

Veuve Clicquot Rich, menta / mint

Strawberries in Salò € 16,00

Veuve Clicquot Rich, fragole / strawberries

Iced dimple € 16,00

Veuve Clicquot Rich, lime

Bollicine - Sparkling White Wines

Magnificentia Saten, Uberti *(Franciacorta)* € 13,00

Cuvée Prestige Brut, Cà del Bosco *(Franciacorta)* € 11,00

Prosecco Valdobbiadene, Bepin de Eto € 6,00

Vini Bianchi - White Wines

Lugana, Pasini € 6,00

Pinot Grigio, Sirch € 6,00

Chardonnay, Volpe Pasini € 8,00

Chablis, Saint Martin *(Francia – Bourgogne)* € 8,00

Vini Rossi - Red Wines

Corte del Lupo, Ca del Bosco € 8,00

Rosso di Montalcino, Col D'Orcia € 8,00

Chianti, Retromarcia Monte Bernardi € 8,00

Pinot Nero, Patricia Girlan € 8,00

Vini Rosé - Rosé Wines

Libero Esercizio di Stile, Cantrina € 6,00

LA CARTA DEGLI CHAMPAGNE

J. M. Gobillard Brut Tradition € 75,00

J. M. Gobillard Pur Meunier € 90,00

Veuve Clicquot Cuveé St. Petersburg € 90,00

Taittinger Cuvèe Prestige € 90,00

Moet & Chandon Brut Reserve Imperiale € 90,00

Breton Fils Blanc de Noirs Millesime € 90,00

J. M. Gobillard Blanc de Noirs € 90,00

Louis Roederer Brut € 95,00

Billecart Salmon Brut € 95,00

Bollinger Brut € 100,00

Moet & Chandon Grand Vintage € 100,00

Perrier Jouet Grand Brut € 110,00

Pol Roger, Brut Reserve € 110,00

Ruinart Blanc de Blancs € 125,00

Andrè Beaufort, Brut Reserve Ambonnay € 145,00

Jacquesson Cuvveé 745 € 160,00

Bollinger, la Grande Annèe 2015, € 280,00

Veuve Clicquot La Grande Dame 2018 € 320,00

Krug, Grande Cuvèe, 171 eme Edition € 350,00

Dom Perignon, 2017, Vintage € 370,00

Dom Perignon, 2015, Vintage € 380,00

Dom Perignon, 2013, Vintage € 380,00

Dom Perignon, 2012, Vintage € 390,00

J. M. Gobillard Brut Tradition Rosè € 90,00

J. M. Gobillard Cuve prestige Rosè € 100,00

Moet & Chandon Brut Rosè Imperial € 95,00

Taittinger, Prestige Rosè € 100,00

Laurent Perrier Rosè € 140,00

Ruinart Rosè € 140,00

Billecart Salmon Brut Rosè € 150,00

Bollinger Rosè € 160,00

Dom Perignon, 2009, Rosè € 470,00

CHAMPAGNE & ICE

Chandon Garden Spritz € 50,00

Moet & Chandon ICE Imperiale € 110,00

Veuve Clicquot Rich € 110,00

Moet & Chandon ICE Imperiale Rosè € 150,00

SPUMANTI

Lombardia (Franciacorta, fuori e dentro il Consorzio)

Riserva Noir, Monzio Compagnoni € 60,00

Prestige Brut, Cà del Bosco € 60,00

Dosaggio Zero, Cà del Bosco € 85,00

Alma brut, Bellavista € 60,00

Brut Nature Blanc de Blancs, Cavalleri € 60,00

Magnificentia, Saten, Uberti € 75,00

Cabochon, Monte Rossa € 90,00

Anna Maria Clementi, Ca del Bosco € 180,00

Rosè, Monzio Compagnoni € 50,00

Francesco I rosè, Uberti € 55,00

Cuvée Prestige Brut rosè, Cà del Bosco € 65,00

Trentino

Perlè nero, Ferrari € 95,00

Perlè rosè, Ferrari € 85,00

Giulio Ferrari riserva del fondatore, Ferrari € 280,00

Prosecco

Prosecco Valdobbiadene, Bepin de Eto € 35,00

La Carta dei Vini

Vini Bianchi - White Wine

Lombardia

Lugana, Cà dei Frati € 33,00

Lugana Brolettino, Cà dei Frati € 35,00

Lugana, TereCrea, Pilandro € 35,00

Lugana, Pasini Giovanni € 33,00

Perlì, Comincioli € 33,00

Corte del Lupo bianco, Curtefranca, Cà del Bosco € 45,00

Chardonnay, Cà del Bosco € 100,00

Friuli Venezia Giulia

Ribolla Gialla, Jermann € 40,00

Where Dreams, Jermann € 85,00

Vintage Tunina, Jermann € 85,00

Capo Martino, Jermann € 95,00

Pinot Grigio, Sirch € 30,00

Chardonnay, Livio Felluga € 40,00

Sauvignon, Livio Felluga € 40,00

Trentino Alto Adige

Kerner, Pacher Hof € 40,00

Riesling, Pacher Hof € 40,00

Gewurztraminer, Pacher Hof € 40,00

Sauvignon, Pacher Hof € 40,00

Chardonnay, Letrari € 35,00

Chardonnay, Kurtatsch € 30,00

Sardegna

Vermentino Argiolas € 35,00

Cannonau Argiolas € 35,00

Francia - Bourgogne

Chardonay, Trenel € 45,00

Chardonay, Rully € 55,00

Chablis, Saint Martin € 50,00

Francia - Val de Loire

Sauvignon, Hubert Brochard pouilly Fumè € 55,00

Sauvignon, Sancerre Blanc Chàteau de Fontaine Audon € 55,00

Nuova Zelanda

Sauvignon, Cloudy Bay € 50,00

Chardonnay, Cloudy Bay € 50,00

Vini Rosé - Rosé Wine

Lombardia

Rosa Green Valtènesi biologico, Pasini San Giovanni € 33,00

Libero Esercizio di Stile, Cantrina € 33,00

Diamante, Comincioli € 35,00

Francia – Provenza

Whispering Angel – Chateau D'Esclans € 35,00

Vini Rossi - Red Wine

Lombardia

Groppello Valtenesi, Cantrina € 30,00

Il Valtenesi, Groppello, Pasini Giovanni € 30,00

Merlot Nepomuceno, Cantrina € 45,00

Corte del Lupo rosso, Curtefranca, Cà del Bosco € 45,00

Maurizio Zanella, Cà del Bosco € 95,00

Trentino Alto Adige

Pinot Nero Patricia, Girlan € 38,00

Cabernet Merlot San Leonardo € 35,00

Toscana

Rosso di Montalcino, Col d'Orcia € 45,00

Brunello di Montalcino, Casanova di Neri € 95,00

Chianti Classico, Retromarcia, Monte Bernardi € 38,00

Chianti, Peppoli, Antinori € 40,00

Il Bruciato, Antinori € 50,00

Brunello, Pian delle Vigne, Antinori € 100,00

Piemonte

Barolo, Prunotto € 65,00

Barolo, Pio Cesare € 95,00

Veneto

Amarone , Bertani Classico € 135,00

Francia

Chàteau de Pez – Saint Estephe € 90,00

Vini Dolci - Sweet Wine

Brinat, Pasini San Giovanni (0,50 lt) € 40,00

Sauternes, Carmes de Rieussec (0,375 lt) € 40,00

NEGRONI

Negroni Classico € 10,00

Gin, Campari, Martini Rosso

Negroni Vintage € 10,00

Gin, Campari, Vermouth del Professore

Negroni Bar Italia € 10,00

Gin, Campari, Carpano Antica Formula, Tabasco, Angostura

Negroni Sbagliato € 10,00

Prosecco, Campari, Martini Rosso

Negroni 1920 € 10,00

Gin, Campari, Vermouth Ezio Falconi riserva

Negroni Boulevardier € 10,00

Whisky, Campari, Martini rosso

Negroni Punt e Mes € 10,00

Gin, Campari, Punt e Mes

COCKTAIL

Paloma € 10,00

Tequila, soda al pompelmo, sale

Paloma Royal € 40,00

Azul, limone, soda

Skinny Bitch € 10,00

Vodka, limone, soda

Gin Fizz € 10,00

Tanqueray, lime spremuto, sciroppo di zucchero, soda

Cuba Libre € 10,00

Havana Anejo, Coca Cola, lime

Vodka Tonic o Lemon € 12,00

Vodka tonic o lemon

Sex on the beach € 10,00

Vodka alla pesca, succo d'arancia, cranberry

Mai Thai € 10,00

Rum chiaro e scuro, succo di lime, orzata, granatina

COSMOPOLITAN € 10,00

Vodka, Cointreau, succo di lime, cranberry

SCREWDRIVER € 10,00

Vodka, succo d' arancia

TEQUILA SUN RISE € 10,00

Tequila, succo d' arancia, granatina

PLUNTER'S PUNCH € 10,00

Rum, succo di lime, succo d' arancia, succo d'ananas, granatina

DAIQUIRI € 10,00

Rum, succo di lime, sciroppo di zucchero

DAIQUIRI ALLA FRAGOLA € 10,00

Rum, succo di lime, sciroppo di zucchero, fragole fresche

BLACK RUSSIAN € 10,00

Vodka, Liquore al caffè

WHITE RUSSIAN € 10,00

Vodka, Liquore al caffè, crema di latte

MARGARITA € 10,00

Tequila, lime, Triple sec, sale

MARGARITA ALLA FRAGOLA € 10,00

Tequila, succo di lime, Triple Sec, fragole fresche

RUSTY NAIL € 10,00

Whisky, Drambuie

MOSCOW MULE € 10,00

Vodka, Ginger beer, cetriolo

WHITE LADY € 10,00

Gin, Cointreau, succo di lime

SIDECAR € 10,00

Cognac, Cointreau, succo di lime

OLD FASHIONED € 10,00

Bourbon, soda, zolletta di zucchero, angostura

MANHATTAN € 10,00

Canadian whiskey, vermouth rosso, angostura

WHISKY O VODKA SOUR € 10,00

Whisky o Vodka, succo di lime, sciroppo di zucchero

KIR ROYALE € 20,00

Bollinger Spcial Cuvèe, Crema di Cassis

KIR VINO BIANCO € 10,00

Vino Bianco, Crema di Cassis

AMERICANO € 10,00

Campari, Martini Rosso, soda

MARTINI COCKTAIL € 10,00

Gin, Martini Dry, oliva

PINACOLADA € 10,00

Rum bianco, ananas, cocco

MOJITO € 10,00

Lime, zucchero, menta fresca, rum, soda

CAIPIRINHA € 10,00

Lime, zucchero, Cachaca

CAIPIROSKA € 10,00

Lime, zucchero, vodka

CAIPIROSKA ALLA FRAGOLA € 10,00

Fragole fresche, zucchero, vodka

CAIPIRISSIMA € 10,00

Lime, zucchero, rum

L'AUTARCHICO € 10,00

Rabarbaro Zucca, Chinotto

PIMM'S € 15,00

Pimm's, Ginger Ale, frutta

LONG ISLAND € 10,00

Vodka, rum, Triple sec, gin, Coca Cola

DARK AND STORMY € 10,00

Ginger Beer, Havana 7

GIN TONIC € 12,00

Con Bombay o Tanquery

con Hendrick's, Tanqueray 10, Gin Mare € 14,00

con Monkey 47 o altri Gin € 15,00

Gin Italiani - Italian Gin

Gin Aro

Roby Marton

O de V

Malfy limone

Malfy Pompelmo

Caprisius – The spirit of Capri

Rivo

Gin dal Mondo - Gin from the World

Tanqueray

Tanqueray Ten

Bombay Sapphirè

Star of Bombay

Monkey 47

Hendrick's

Gin Mare

Macaronesian White

Elephant

Martin Miller's

Brockmans

Bulldog

135° East Hyogo

Hoxton dry

Hoxton Pink

Scapegrace

The gardener

Gin analcolici – Gin without alcol

Seedlip Spice 94 *(€ 10,00)*

Seedlip Grove 42 *(€ 10,00)*

WHISKY

IRISH

TULLAMORE DEW € 8,00

LOCHAN ORA € 8,00

BOURBON

FOUR ROSES € 6,00

JACK DANIEL'S € 6,00

CANADIAN

CANADIAN CLUB € 7,00

BLENDED

J&B € 6,00

CHIVAS REAGAL 12 Y € 10,00

DIMPLE 15 Y € 9,00

BALLANTINE'S SPECIAL RESERVA 12 Y € 8,00

JOHNNIE WALKER RED LABEL € 7,00

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL € 8,00

JOHNNIE WALKER GREEN LABEL € 16,00

JOHNNIE WALKER BLUE LABEL € 45,00

SINGLE MALT

GLEN GRANT 5 Y € 6,00

HIGHLAND PARK 12 Y € 13,00

GLENMORANGIE THE QUINTA RUBAN € 17,00

GLENMORANGIE THE NECTAR D'ÒR 12Y € 18,00

GLENMORANGIE THE ORIGINAL 10Y. € 10,00

BOWMORE ISLAY 8 Y € 13,00

OBAN 14 Y € 13,00

LAPHROIG ISLAY 10 Y € 10,00

LAGAVULIN ISLAY 16 Y € 13,00

TALISKER SKYE 10Y € 11,00

LONGMORN 12 Y € 21,00

COGNAC

LOUIS ROYER VSOP € 7,00

HENNESY VS € 9,00

REMY MARTIN VSOP € 11,00

DELAMAIN XO € 26,00

DARTIGALUNGUE BAS ARMAGNAC XO € 21,00

VODKA

SMIRNOFF O ABSOLUT € 5,00

GREY GOOSE € 10,00

BELVEDERE € 10,00

RUM

AUSTRIA

4X50 RNP SUPERIOR € 7,00

SPAGNA

RON MIEL TOBACO € 6,00

JAMAICA

APPLETON ESTATE 8 Y € 7,00

NATION 8 Y € 13,00

MARTINICA AGRICOLO

HIGUANA 7Y € 7,00

SAINT JAMES ROYAL AMBRE € 8,00

REPUBBLICA DOMINICANA

RON BARCELÒ GRAN ANEJO € 7,00

RON BARCELÒ IMPERIAL € 10,00

MATUSALEM CLASICO 7 Y € 7,00

MATUSALEM CLASICO 10 Y € 8,00

Matusalem Gran Reserva 15 y € 11,00

Guatemala

Zacapa Centenario 23 y € 16,00

Zacapa Centenario XO € 22,00

Venezuela

Pampero Anniversario € 8,00

Perù

Milionario 15 y Solera € 11,00

GRAPPA

Fumo grappa riserva, EVO € 7,00

41°, Nonino € 6,00

Monprà, Berta € 6,00

Tignanello, Antinori € 7,00

Chardonnay Rossj Bass, Angelo Gaja € 7,00

Barolo Invecchiata, Angelo Gaja € 8,00

Barbaresco, Angelo Gaja € 8,00

Storica Bianca, Domenis € 8,00

Storica Nera, Domenis € 8,00

Secolo, Domenis € 9,00

Liquore di Grappa alla Camomilla € 5,00

Amari € 6,00