



Menu

Antipasti

Appetizers - Vorspeisen

**Tortino di ricotta su letto di stracciatella
con filetto di acciughe** € 14,00

Ricotta pie with stracciatella cheese and anchovies
Ricotta torte mit stracciatella und sardellen
(Latte glutine uova frutta a guscio)

**Tagliere misto di salumi e formaggi trentini
con tortel di patate cetrioli e salsa rafano** € 18,00

Mixed platter of cured meats and cheese with potato tortel
Aufschnitt-und kase platte mit kartoffeln gurke und meerrettichsauce
(Latte uova)

Carpaccio di carne salada con grana e finferli € 16,00

Carpaccio of salted meat with parmesan and chantellers
Carpaccio aus gesalzenem- fleisch mit parmesan und pfifferlingen
(Latte, solfiti)

**Insalatina di gamberi accompagnata
da salmone affumicato con avocado e lime** € 16,00

Prawns salad smoked salmon avocado
Garnelensalat geraucherterlachs avocado
(Pesce)*

Moscardini in umido con crostini € 16,00

Stewed baby octopus with croutons
Baby octopus mit croutons
(Pesce, sedano)*

Degustazione di speck cotto Trentino e bufala € 14,00

Tasting of Trentino speck cooked and bufala cheese
Verkostung von speck und buffel burrata
(Latte)

Degustazione di prosciutto crudo e burrata € 14,00

Tasting of raw ham and burrata cheese
Verkostung von rohschinken und buffel burrata
(Latte)

Prosciutto crudo e melone € 14,00

Raw ham and melon
Rohschinken und melone

Insalatone

Salad - Salat

Caesar Salad

Tranci di pollo, misticanza, olive, scaglie di grana e salsa Caesar € 12,00

Chicken salad olives parmesan and sauce

Salat hahnchen oliven parmesan

(Latte, sedano, uova, senape, pesce)*

Insalata mista

grande € 10,00 - piccola € 5,00

Pomodoro, carote e misticanza

Mixed salad

Gemischte salat

Insalata ricca

€ 12,00

Misticanza, olive, pomodori secchi, tonno, scaglie di grana e cubetti di pane tostato

Salad, olives, dried tomatos, tuna, parmesan flakes and toasted bread cubes

Salat, Oliven, getrockete Tomaten, Thunfisch, Parmesanflocken und geröstete Brotwürfel

(Latte, pesce, solfiti e glutine)

Contorni

Side dishes - Beilagen

Patate fritte

€ 5,00

french fries

pomes frites *

Patate arrosto

€ 5,00

Roast potatoes

Beat kartoffeln

Verdure grigliate

€ 5,00

Grilled vegetables

Gegrilltes gemuse

Primi piatti

First dishes - Erste Gänge

I classici italiani

*The italian classics
Die italienischen klassiker*

Spaghetti al pomodoro e basilico

€ 10,00

Spaghetti with tomato and basil

Spaghetti mit tomaten und basilikum

(Glutine)

Spaghetti aglio olio e peperoncino

€ 10,00

Spaghetti with garlic oil and chilipepper

Spaghetti mit knoblauch ol und chilischote

(Glutine)

Spaghetti amatriciana

€ 12,00

(Glutine)

La lasagna Bolognese dello Chef

€ 14,00

(Latte, glutine, sedano, uova)

Primi Speciali

First Special - Erste Special

Pappardelle al cervo

€ 16,00

Pappardelle with venison

Pappardelle mit hirsch

(Glutine, sedano)*

Ravioli di carne selezionata al ragù

€ 15,00

Meat ravioli with ragù

Fleischravioli mit ragout

(Glutine, latte, uova, frutta a guscio, sedano)*

Tagliolini allo scoglio fresco

€ 18,00

Tagliolini with seafood

Tagliolini mit meeresfruchten

(Pesce, glutine, molluschi, sedano)*

Ravioli di branzino spadellati con crema di pesto e mazzancolle

€ 18,00

Seabass ravioli with prawns and pesto

Wolfsbarsch- ravioli mit pesto und garnelen

(Glutine, uova, latte, sedano, pesce, crostacei)*

Secondi piatti

Second dishes - Zweite Gänge

Costata di manzo (500/600 gr) € 23,00

Ribeye steak
Ribeye steak

Stinco alla birra cotto al forno con patate € 18,00

Beer shank with potatoes
Bier haxe mit kartoffeln
(Glutine, sedano)*

Hamburger di Black Angus 200 gr con patate fritte € 14,00

Hamburger with french fries
Hamburger mit pommes *

Tagliata di pollo con zucchine grigliate e salsa yogurt € 14,00

Sliced chicken with courgettes and yogurt sauce
Hahnhenscheiben mit zucchini und yogurt sauce
(Latte)

Porchetta al forno con patate arrosto € 14,00

Baked porchetta with fried potatoes
Gebackene porchetta mit bratkartoffeln
(Glutine, sedano)

Cotoletta con patate fritte € 13,00

Cutlet with french fries
Schnitzel mit bratkartoffeln
(Glutine)*

**Filetto di San Pietro alla mediterranea
con olive capperi e pomodorini** € 16,00

St Peter s fillet with olives capers and cherry tomatoes
San pietro filet olive n kapern und kirschtomaten
(Glutine, pesce, solfiti)*

Trota alla piastra con zucchine grigliate € 16,00

Grilled trout with courgettes
Gegrillet forelle mit zucchini
(Pesce)

Menù Bambini

Baby Menu

Pasta al pomodoro

€ 8,00

Pasta with tomato
(Sedano, glutine)

Pasta al ragù

€ 9,00

Pasta with ragù
(Glutine, sedano)

Wüstel e patatine

€ 10,00

Wüstel with fries

A seconda della stagionalità o disponibilità alcuni prodotti potrebbero essere congelati

Dolci

Cake - Kuchen

Treccia mochena con crema pasticcera e frutti di bosco € 6,00

Cake with cream and berries

Kuchen mit sahn und beeren

(Latte, frutta a guscio, glutine, uova)

Strudel Trentino con panna € 6,00

Strudel with cream

Strudel mit sahn

(Latte, frutta a guscio, glutine, uova)

Salame al cioccolato con panna € 6,00

Chocolate salami with cream

Schokolade salami mit sahn

(Glutine, frutta a guscio, uova, latte e derivati)

Cheesecake ai frutti di bosco / cioccolato € 6,00

Cheese cake with berries or chocolate

Schokolade - Beeren Kase kuchen

(Glutine, uova, latte, frutta a guscio)

Semifreddo al pistacchio € 6,00

Pistachio semifreddo

Pistazien semifreddo

(Latte, uova , frutta a guscio, glutine)

Gelato vaniglia e cioccolato € 6,00

Cream and chocolate icecream

Eis und chokolade

(Latte e derivati)

Pizze Classiche

Classic Pizza

Margherita (1, 7) Pomodoro, mozzarella Tomato, mozzarella Tomaten, Mozzarella	€ 8,00
Napoli (1, 4, 12) Pomodoro, mozzarella, origano, acciughe e capperi Tomato sause, mozzarella origan anchovies capers Tomaten, Mozzarella, oregano, Sardellen, Kapern	€ 8,50
Calabrese (1, 7) Pizza bianca, mozzarella, aglio e peperoncino Mozzarella cheese, garlich, chili pepper Mozzarellla, Knowblauch, Chili Pfeffer	€ 8,00
Marinara (1, 7, 12) Pomodoro, aglio e origano Tomato, garlic and oregano Tomaten, knoblauch und oregano	€ 8,00
Patatosa (1, 7) Pomodoro, mozzarella, patatine fritte Tomato, cheese and french fries Tomaten, kase und pommes	€ 8,50
Cotto (1, 7) Pomodoro, mozzarella, cotto Tomato, mozzarella and cooked ham Tomaten, Mozzarella, und Gekochter Schinken	€ 9,00
4 Formaggi (1, 7) Mix di formaggi freschi, gorgonzola, brie e scamorza Mix of fresh cheese Mischung aus Frischkäse	€ 10,00
Parmigiana (1, 7) Pomodoro, mozzarella, melanzane alla griglia e grana grattugiato Tomato, mozzarella aubergines and Parmesan Tomaten, Mozzarella, Auberginen und Parmesan	€ 10,00
Viennese (1, 7) Pomodoro, mozzarella e würstel Tomato, mozzarella and würstel Tomaten, Mozzarella und Würstchen	€ 9,00

Pugliese (1, 7)	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella e cipolla Tropea Tomato sause, Mozzarella and Tropea onion	
Ortolana (1, 7)	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine e peperoni Tomato sause, Mozzarella and vegetables	
Capricciosa (1, 7, 12)	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella, funghi champignon, carciofi, würstel e prosciutto cotto Tomato sause, Mozzarella, mushrooms, artichokes, würstel and cooked ham	
Cotto e funghi (1, 7, 12)	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi Tomato sause, Mozzarella, cooked ham and mushrooms	
4 Stagioni (1, 7, 12)	€ 12,00
Pomodoro mozzarella, cotto, carciofi, funghi, olive Tomato sause, Mozzarella, cooked ham, artichokes, mushrooms and olives	
Speck e mascarpone (1, 7)	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella, speck e mascarpone Tomato sause, Mozzarella, speck ham, Mascarpone cheese	
Tonno e cipolla (1, 7, 4, 12)	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla Tomato sause, tuna, onion	
Americana (1, 7)	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella, patatine fritte e würstel Tomato sause, Mozzarella, french fries and würstel	
Diavola (1, 7)	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella, salame piccante Tomato sause, Mozzarella, spicy salami	
Diavola Speciale (1, 7)	€ 11,00
Pomodoro, mozzarella, salame piccante e gorgonzola Tomato sause, Mozzarella, spicy salami and Gorgonzola cheese	
Calzone (1, 7, 12)	€ 12,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi e funghi Tomato sause, Mozzarella and vegetables	

Pizze Speciali

Pizza Special

Margherita DOP (1, 7) Pomodoro, bufala e basilico Tomato sause, buffalo cheese and basil	€ 11,00
Bresaola (1, 7) Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola e grana a scaglie Tomato sause, mozzarella, bresaola, rocket and Parmesan cheese	€ 12,00
Tartufata (1, 7, 12) Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi e crema di tartufo di San Miniato Tomato sause, mozzarella, cooked ham, artichokes and truffle cream	€ 13,00
Montana (1, 7, 12) Pomodoro, mozzarella, speck, gorgonzola e funghi Tomato sause, mozzarella, speck ham, Gorgonzola cheese, mushrooms	€ 13,00
Trentina (1, 7) Pomodoro, mozzarella, luganega, funghi Tomato sause, mozzarella, Luganega and mushrooms	€ 12,00
Bufalina (1, 7) Pomodoro, bufala, prosciutto crudo e pomodorini Tomato sause, buffalo cheese, raw ham and cherry tomatoes	€ 12,50
Burrosa (1, 7) Pomodoro, mascarpone, burrata, rucola e prosciutto crudo Tomato sause, Mascarpone and Burrata cheese, rocket and raw ham	€ 12,50
Tropea (1, 7) Pomodoro, mozzarella, cipolla di Tropea, salame piccante, nduja Tomato sause, mozzarella, Tropea onion, spicy salame and nduja	€ 13,00
Dolomiti (1, 7) Pom, mozzarella, bresaola, funghi porcini e olio al tartufo Tomato, mozzarella, bresaola, porcini mushrooms and truffle oil	€ 13,00
Deliziosa (1, 7, 12) Pom, mozzarella, burrata, prosciutto crudo, crema al tartufo Tomato sause, Burrata cheese, raw ham and truffle cream	€ 13,00
Hawaiana (1, 7) Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e ananas Tomato sause, mozzarella, cooked ham and Pineapple	€ 11,00

Pizze Bianche

White Pizza

Boss (1, 7, 4)

€ 12,50

Mozzarella, stracchino, tonno, rucola, glassa di aceto balsamico

Mozzarella, stracchino cheese, tuna, rocket, balsamic vinegar glaze

Salmone (1, 7, 4)

€ 13,00

Mozzarella, straciatella, salmone, zucchine e glassa di aceto balsamico

Mozzarella and straciatella cheese, salmon, zucchini and balsamic vinegar glaze

Brie (1, 7)

€ 12,00

Mozzarella, brie, mela e speck

Mozzarella and brie cheese, apple and speck ham

Andria (1, 7, 5, 8)

€ 12,50

Mozzarella, burrata, mortadella, pistacchio e basilico

Mozzarella and burrata cheese, mortadella, pistacchio and basil

Semplice (1, 7)

€ 12,00

Mozzarella, stracchino e prosciutto cotto

Mozzarella and stracchino cheese and cooked ham

Pizze Gourmet

Gourmet Pizza

La Fontana (1.7.12) € 16,00

Crudo di Parma 18 mesi, stracciatella, porcini, pomodorini e rucola

Raw Parma 18 months, stracciatella, porcini mushrooms, cherry tomato and rocket

Roher Parma 18 Monate, Stracciatella, Stein Pilz, Tomaten und Rucola

La Toscana (1.7.8) € 16,00

Pomodoro, burrata intera, porchetta, pesto di rucola a guarnire valeriana

Tomato, burrata, porchetta, valerian and rocket pesto garnish

Tomate Ganze, Burrata, Porchetta, Baldrian Rucola, Pesto zum garnieren

Italiana (1.7.12) € 16,00

Crudo di Parma 18 mesi, bufala campana doc, pomodori secchi in olio extra vergine, basilico fresco e olio al tartufo

Raw Parma 18 months, Buffalo, dried tomatoes, fresh basil and truffle oil

Roher Parma 18 Monate, Büffel, Getrocknete Tomaten, Frische Basilikum Trüffelöl

Contadina (1.7.12) € 16,00

Pomodoro, mozzarella, melanzana frita, nduja, olive taggiasche e burrata

Tomato, mozzarella, fried aubergine, nduja, olives and burrata

Tomate, Mozzarella, gebratene Aubergine, nduja, Oliven und Burrata

Saporita (1.7.12) € 16,00

Pomodoro, mozzarella, finferli, scamorza affumicata e porchetta

Tomato, mozzarella, mushrooms, smoked scamorza cheese and porchetta

Tomate, mozzarella, Pilze, geräuchert Scamorza und Porchetta

Gamberi e zucchine (1.7.12) € 15,00

Mozzarella fiordilatte, bufala campana DOC, zucchine e gamberi spadellati, granella di pepe e limone

Mozzarella fiordilatte, Buffalo, courgettes, prawns, pepper grain and lemon

Mozzarella fiordilatte, Büffel, Zucchini, Garnelen, Pfeffer und Zitronen

Bibite e Bevande

Soft drinks and Drinks

Acqua - Water	0,50 cl € 2,00 / 0,75 lt. € 2,50
Coca Cola	0,30 cl € 3,00 / 0,50 cl € 5,00
The alla pesca o limone	0,30 cl € 3,00 / 0,50 cl € 5,00
Peach or lemon tea	
Lemon Soda	0,30 cl € 3,00 / 0,50 cl € 5,00
Succo di arancia - Orange juice	€ 3,00
Succo di mela - Apple juice	€ 3,00

Birre alla spina - Beers on tap

Lowenbrau	0,20 cl € 3,00 / 0,40 cl € 5,00 / 0,50 cl € 6,00
Franziskaner	0,20 cl € 3,00 / 0,40 cl € 5,00 / 0,50 cl € 6,00
Leffe Rouge 0,33cl	€ 5,00
Birra artigianale Lisa 0,33cl	€ 5,00
Rudler 0,40cl	€ 5,00

Aperitivi - Aperitif

Aperol Campari, Hugo, Spritz	€ 6,00
Americano	€ 7,00
Campari, vermouth, soda	
Negroni	€ 7,00
Campari, vermouth, gin	
Coca e rum	€ 7,00
Gin Tonic	€ 7,00
Con gin superiore (Mare, Bombay, Bulldog, Malfy rosa, Tanqueray)	€ 9,00

Amari e digestivi - Bitter and digestive

Limoncello	€ 3,50
Montenegro, Vecchia Romagna, Jagermeister,	
Bayleis, Sambuca, Amaro della casa	€ 4,00
Amaro del capo	€ 4,50
Grappa alla frutta o Erbe	€ 4,00
Grappa mono vitigno bianca	€ 4,50
Grappa barricata	€ 5,00

Caffetteria

Coffee Bar

Caffè	€ 1,50
Caffè corretto	€ 2,50
Caffè americano	€ 2,00
Caffè doppio	€ 3,00
Cappuccino	€ 2,50
Ginseng	piccolo € 1,80 / Grande € 2,50
Orzo	piccolo € 1,80 / Grande € 2,50



Allergeni

Gentili clienti,

il personale di sala è a disposizione per fornirvi qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazioni dei piatti presenti in menu.

Vi invitiamo a comunicare la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, su richiesta, dal personale di servizio. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto i nostri piatti possono contenere comunque le seguenti sostanze allergeniche, ai sensi del reg. Ue 1169/11 allegato II.

1. Cereali Contenenti Glutine
2. Crostacei e Prodotti a Base di Crostacei
3. Uova e Prodotti a Base di Uova
4. Pesce e Prodotti a base di pesce
5. Arachidi e Prodotti a Base di Arachidi
6. Soia Prodotti a Base di Soia
7. Latte e Prodotti a Base di Latte
8. Sedano e Prodotti a Base di Sedano
9. Frutta a Guscio
10. Senape e Prodotti a Base di Senape
11. Semi di Sesamo e Prodotti a Base di Semi di Sesamo
12. Anidride Solforosa e Solfiti
13. Lupini e Prodotti a base di Lupini
14. Molluschi e Prodotti a base di Molluschi

Gli ingredienti presenti in menu contrassegnati con (*) sono preparati con materie prime congelate o surgelate all'origine dal produttore. Ai fini della sicurezza alimentare, i nostri piatti sono preparati con materie prime fresche sottoposte ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la qualità, come descritto nelle procedure del piano HACCP ai sensi del reg. Ce 852/04.

I prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza, come previsto dal reg. Ce 853/04.

PANE E COPERTO € 3,00

