

Vini del Trentino Alto Adige

Vini Bianchi

Gewurztraminer Petramontis	VILLA CORNIOLE	€ 22,00
Muller Thurgau Sup. Petramontis	VILLA CORNIOLE	€ 20,00
Muller Thurgau	BELLAVEDER	€ 20,00
Chardonnay	BELLAVEDER	€ 20,00
Gewurztraminer Kopfler	CONCILIO	€ 18,00
Pinot Grigio Alto Adige doc	KURTATSCH	€ 18,00
Pinot Bianco Alto Adige	KURTATSCH	€ 18,00
Chardonnay Alto Adige doc	KURTATSCH	€ 18,00
Moscato Giallo	CASTELFIRMIAM	€ 18,00
Nosiola	CASTEL FIRMIAM	€ 18,00
Sauvignon Blanc Arjent	CONCILIO	€ 16,00
Pinot Grigio Contessa Mancini	CONCILIO	€ 16,00
Chardonnay	TERRE DE FOHN	€ 16,00
Muller Thurgau Frizzante	CONCILIO	€ 16,00
Muller Thurgau	TERRE DE FOHN	€ 14,00



Vini Rossi

Mori Vecio Riserva	CONCILIO	€ 22,00
Teroldego/Lagrein Cimbri	VILLA CORNIOLE	€ 22,00
Kurtis Alto Adige (Cabernet/Merlot)	KURTATSCH	€ 22,00
Pinot Nero Alto Adige	KURTATSCH	€ 22,00
Lagrein Trentino	BELLAVEDER	€ 22,00
Pinot Nero	BELLAVEDER	€ 22,00
Teroldego Rotaliano Braide Selez.	CONCILIO	€ 18,00
Marzemino Mozart Selez.	CONCILIO	€ 18,00
Cabernet Sauvignon	CASTEL FIRMIAM	€ 18,00
Merlot Trentino	CONCILIO	€ 16,00
Teroldego	TERRE DE FOHN	€ 16,00
Merlot	TERRE DE FOHN	€ 14,00
Lagrein Rosato	MARCO DONATI	€ 19,00
Schiava Rosè	CONCILIO	€ 14,00

TOP VINI BIANCHI

Gewurztraminer Brenntal	KURTATSCH	€ 40,00
Sauvignon Kofl	KURTATSCH	€ 31,00
Weissburgunder Hoffstatt	KURTATSCH	€ 26,00
Pinot Grigio Riserva	CASTELFIRMIAM	€ 26,00
Chardonnay Riserva	CASTEL FIRMIAM	€ 26,00
Pinot Grigio	FONDAZ. MACH	€ 23,00
Muller Thurgau	FONDAZ. MACH	€ 23,00
"Navicello" Chardonnay Bio	FONDAZ. MACH	€ 23,00



TOP
WHITE

TOP VINI ROSSI

Teroldego Sangue di Drago	MARCO DONATI	€ 40,00
Lagrein Frauenrigl Sudtirol	KURTATSCH	€ 34,00
Blauburgunder Glen Riserva	KURTATSCH	€ 34,00
Castel San Michele	ISTITUTO	€ 29,00
Cabernet Sauvignon	AGRARIO	€ 26,00
Merlot	SAN MICHELE	€ 26,00
Rebo	ISTITUTO	€ 24,00
Teroldego	AGRARIO	€ 24,00
Marzemino	SAN MICHELE	€ 24,00
Teroldego Rotaliano Doc Riserva	CASTEL FIRMIAM	€ 24,00



TOP
RED

La Cantina

Toscana

"Sassicaia" Supertuscan	TENUTA SAN GUIDO	€ 220,00
"Tignanello" Supertuscan	ANTINORI	€ 120,00
Chianti docg Jeroboam 3 L	CANTINA GENTILI	€ 65,00
Brunello Montalcino Riserva	TERRE NERE	€ 65,00
"Sotirio" Sangiovese Podernuovo	BULGARI	€ 50,00
Brunello Montalcino docg	TERRE NERE	€ 50,00
Argirio Cabernet Franc Podernuovo	BULGARI	€ 42,00
"Le Favorite" Supertuscan	CANTINA GENTILI	€ 37,00
"Therra" Podernuovo a Palazzone	BULGARI	€ 33,00
Nobile di Montepulciano	CROCIANI	€ 33,00
Rosso Montalcino doc	TERRE NERE	€ 29,00
Chianti riserva "Le Cerrine"	CANTINA GENTILI	€ 29,00
Morellino di Scansano doc	CANTINA DA VINCI	€ 23,00
Chianti "Poggiospino" Docg	CANTINA GENTILI	€ 20,00

Italia

Amarone Valpolicella Veneto	SANTA SOFIA	€ 55,00
Barolo Docg Piemonte	JOSETTA SAFFIRIO	€ 55,00
Nebbiolo Langhe Piemonte	JOSETTA SAFFIRIO	€ 35,00
Barbera Piemonte	JOSETTA SAFFIRIO	€ 35,00
Lambrusco Amabile	CONTESSA MATILDE	€ 19,00

Vinsanto doc Etruria Centrale 0,375	CANTINA GENTILI	€ 45,00
Asti spumante dolce	MARTINI	€ 22,00
"Ghirighetto" vino liquoroso	CANTINA GENTILI	€ 22,00
Moscato spumante Trentino	MEZZOCORONA	€ 18,00

Bollicine

Champagne Dom Perignon	MOET and CHANDON	€ 220,00
Champagne Reserve Imperiale	MOET and CHANDON	€ 85,00

Ferrari Giulio	FERRARI	€ 120,00
Spumante Maximum Magnum	FERRARI	€ 79,00
Trento doc Brut Perlè	FERRARI	€ 50,00
Trento doc Maximum Brut	FERRARI	€ 39,00
Trento doc Maximum Rosè	FERRARI	€ 39,00
Bellaveder Brut Trento doc	BELLAVEDER	€ 35,00
Dosaggio Zero Trento doc	REVI	€ 31,00
Trento doc Brut Millesimato	REVI	€ 27,00

Prosecco Valdobbiadene Millesimato	DEFAVERI	€ 22,00
Prosecco Treviso Doc	DEFAVERI	€ 19,00

Acque minerali

Surgiva	€ 3,00
Sanpellegrino	€ 3,50
Perrier	€ 5,00
Cedea Dolomites Alcalina Ph 8.1	€ 4,50
Cedea Dolomites Luxury m. W. 0,75l	€ 7,00



BAR

CAFFETTERIA

CAFFE' ESPRESSO	€ 1,20
CAFFE' DECAFFEINATO - ORZO	€ 1,30
CAFFE' AMERICANO - MACCHIATONE	€ 1,50
CAFFE' CORRETTO	€ 2,00
CAPPUCCINO	€ 1,80
CAFFE' SHAKERATO	€ 2,50
CAFFE' VIENNESE (CON PANNA)	€ 2,00
LATTE MACCHIATO	€ 1,80
LATTE 0,2	€ 1,20
CIOCCOLATA CALDA	€ 3,00
ADD ON CIOCCOLATA	€ 0,50
THE/ CAMOMILLA	€ 2,00
TISANE	€ 2,50
TISANE SERIE FOGLIA	€ 3,00

BIBITE - SOFT DRINK

BIBITE SPINA (DRAFT) 0,3	€ 3,00
BIBITE SPINA (DRAFT) 0,5	€ 4,00
BIBITE IN LATTINA - BOTTIGLIETTA	€ 3,00
FRUIT JUICE 0,2	€ 3,00
SKIWASSER	€ 3,00
RED FRUIT JUICE	€ 3,50
FRESH JUICE (SEASON)	€ 3,90
RED BULL	€ 4,00

BIRRERIA

AKTIEN alla spina 0,2 (DRAFT BEER)	€ 2,50
AKTIEN ALLA SPINA 0,4	€ 5,00
BIRRA ALLA SPINA 1 lt	€ 10,00
GUINNESS 0,25	€ 3,50
GUINNESS 0,50	€ 6,50
FALKENTURM DUNKEL (rossa) 0,25	€ 3,00
FALKENTURM DUNKEL (rossa) 0,50	€ 5,50
WEIZEN 0,30	€ 3,50
WEIZEN 0,50	€ 5,50
BIRRA FIEMME TRENITINA Bottled	€ 5,00
FELSENKELLER	€ 5,00

TRENTIN & TIROL BEER

BUDWEISER Bottled	€ 3,50
BECK'S Bottled	€ 3,50
CORONA Bottled	€ 4,00
CERES Bottled	€ 4,00
NON ALCOHOLIC BEER	€ 4,00



VINI COMUNI - HOUSE WINES

ROSSO/ BIANCO ¼ Lit.	€ 3,50
ROSSO/ BIANCO ½ Lit.	€ 6,50
ROSSO/ BIANCO 1 Lit.	€ 11,00
VINO frizzante ¼ Lit.	€ 4,00
VINO frizzante ½ Lit.	€ 7,00
VINO frizzante 1 Lit.	€ 12,00

DRINK CALDI - HOT DRINKS

VIN BRULÉ - PUNCH	€ 3,00
BOMBARDINO	€ 4,00
CHOCOLADE E RUM	€ 5,00
IRISH COFFEE	€ 6,00

APERITIVI - APERITIV

ANALCOLICI	€ 3,00
CAMPARI SODA	€ 3,50
CAMPARI - MARTINI	€ 3,50
APEROL SPRITZ	€ 5,00
HUGO SPRITZ	€ 5,00
CAMPARI SPRITZ	€ 5,00
CAMPARI SODA E GIN-MARTINI-VINO	€ 5,00
CAMPARI ORANGE	€ 5,00
AMERICANO	€ 7,00
NEGRONI	€ 7,00
PROSECCO - VINO GLASS 0,10	da € 3,00 - 7,00

COCKTAILS - LONG DRINKS

LONG DRINK TOP EDITION (TOP GIN - TOP VODKA)	€ 8,00
- GIN TANQUERAY	€ 8,00
- GIN MARE	€ 10,00
- VODKA BELVEDERE	€ 10,00
- VODKA GREY GOOSE	€ 10,00
VODKA RED BULL	€ 6,50
LONG DRINKS	€ 6,50
LONG DRINK SUPERIOR EDITION (OLD RUM - TEQUILA)	€ 6,50
FLÜGEL (VODKA ROSSA RED BULL)	€ 6,50
TEQUILA SUNRISE	€ 6,50
LONG ICELAND ICE TEA	€ 7,00
PINA COLD	€ 7,00
SEX ON THE SLOPES (BEACH)	€ 7,00
BLUE SKIES	€ 7,00
MOJITO	€ 7,00
CAIPIRINHA	€ 7,00

GRAPPERIA

GRAPPE ALLA FRUTTA MARZADRO	€ 3,20
GRAPPE PLURIVITIGNO TRENITINE	€ 3,20
GRAPPE ALLE ERBE TRENITINE	€ 3,50
GRAPPE MONOVITIGNO TRENITINE	€ 3,50
MONOVITIGNI TRAMINER E MOSCATO	€ 4,00
GRAPPE BARRIQUE SPECIALI	€ 4,50
MONOVITIGNI SELEZIONE QUALITA'	€ 5,00
GRAPPA LABORATORIO ARTIGIANALE L'ONES	€ 5,50

WHISKEY & BOURBON

WHISKI FINO A 5 ANNI (years)	€ 4,50
WHISKI FINO A 7 ANNI	€ 5,50
WHISKI FINO A 10 ANNI	€ 6,50
WHISKI FINO A 15 ANNI	€ 8,00
WHISKI OLTRE 15 ANNI	€ 9,50

LIQUORI - DISTILLATI

LIQUORI ITALIANI - AMARI	€ 3,20
WODKA FRUTTA	€ 3,20
BRANDY ITALIANI	€ 3,50
LIQUORI ESTERI	€ 4,00
RUM 5/8 ANNI	€ 5,00
COGNAC E BRANDY VS	€ 5,00
COGNAC VSOP	€ 7,00
CARDENAL MENDOZA	€ 7,00
ZACAPA 22Y	€ 10,50
COGNAC XO - RUM XO	€ 15,00

TRENTINE - TIROLESI - LADINE SPECIALITA'



TYROLERSPECK HOLZPLATTE

Tyrolerspeck Holzplatte
Typical Tyrolean cutting board



TRIS DI CANEDERLI

Knödelnteller mit butter Sauce
Dumplings with melted butter



TAGLIERE MIX DI SELVAGGINA

Gemischte Spielaufschnitt-Platte
Variety cold meats game



TAGLIATELLE AI PORCINI O CERVO

Tagliatelle mit Hirschfleisch oder Pilzen
Tagliatelle with mushrooms or deersauce



TYROLERSPECK HOLZPLATTE

Misto di formaggi con mostarda e miele
Garnierte Käse Holzplatte mit Sauce
Mixed cheese with mustard and honey



RISOTTO AL TEROLDEGO

Risotto mit Teroldego Wein
Risotto with Teroldego wine

TRENTINE - TIROLESI - LADINE SPECIALITA'



TYROLER KAISERPLATTE

Canederlo, polenta, goulash, formaggio, salsiccia
Knödel, Polenta, Goulash, Käse, Wurst
Dumpling, polenta, goulash, cheese, sausage



ROSTICCIATA DI MANZO TIROLESE

Gemischte Fleisch Tiroler
Tyrolean style mixed meat



TRENTINER KAISERPLATTE

Polenta di Storo, salsiccia, funghi, formaggio
Polenta mit gemischte Pilzen, Wurst, Käse
Polenta with mushrooms, sausage and cheese



SPIEGELEIER

Uova, speck, patate e cipolla
Spiegeleier mit Speck, Kartoffeln und Zwiebel
Fries eggs, speck, potatoes and onion



JAGER KAISERPLATTE

Canederlo, polenta, cervo, formaggio, funghi, mirtilli
Knödel, polenta, Hirschragout, Käse, Pilzen
Dumpling, polenta, deer ragu, cheese, mushrooms



POLENTA FORMAGGIO FUSO E UOVA

Polenta mit geschmolzenem Käse und Eier
Polenta with melted cheese and eggs

TRENTINE - TIROLES - LADINE SPECIALITA'

TAGLIERI TIPICI - KALTE VORSPEISEN - HORS D'OEUVRES

KÄSE HOLZPLATTE € 13,50

Tagliere di formaggi fassani e trentini con mostarda e miele
Käsesorten von Trentino mit süßem Senf und Honig
Mixed cheeses from Trentino area with sweet mustard and honey

TYROLERSPECK HOLZPLATTE 1 pax € 9,00 - 2 pax € 14,00

Tagliere di speck tirolese, formaggio "Cher de Fascia",
polenta di Storo ai ferri, pane nero, rafano
Vorspeise mit Schwarzbrot, Speck, Rafano
Hors d'oeuvre with brown bread, speck, rafano

WILDFLEISH HOLZPLATTE - MIX DI SELVAGGINA 1 pax € 10,00 - 2 pax € 16,00

Tagliere di selvaggina, formaggio, polenta di Storo ai ferri, pane nero, rafano
Wildfleisch mit Polenta, Käse, Schwarzbrot und Meerrettich
Game with polenta, cheese, black bread and horseradish

PRIMI PIATTI - WARME VORSPEISE - NOODLES AND SOUPS

*GULASHSUPPE € 9,00

Gulashsuppe - Goulash beef soup

SPAETZLE TIROLES SALTATI CON LO SPECK € 10,00

Kleine hausgemachte Gnocchi mit Speck
Small home made dumplings with speck

TRIS DI CANEDERLI € 10,00

Tris di Canederli al burro fuso o in brodo
Knodel in Fleischbrühe oder mit Butter sauce
Large bread dumplings in broth or with melted butter

*TAGLIATELLE AL RAGU' DI CERVO O AI PORCINI € 11,00

Tagliatelle mit Hirschfleisch-Sauce oder Boletus Pilze
Homemade tagliatelle with deer sauce or porcini mushrooms

RISOTTO AL TEROLDEGO ROTALIANO € 11,00 a persona

Preparazione in 20 minuti - min. 2 pax

Risotto mit Teroldego Wein
Risotto with Teroldego wine

TRENTINE - TIROLES - LADINE SPECIALITA'

SECONDI PIATTI - ZWEITE GÄNGE - SECOND COURSE

***TYROLER KAISERPLATTE € 17,50**

Canederlo, polenta di Storo, goulash e formaggio "Cher de Fascia", crauti e salsiccia
Knodel, Polenta, Goulash, Käse aus der Region "Cher de Fascia", typische Wurst und Sauerkraut
Bread dumpling, polenta, goulash, local cheese "Cher de Fascia", sauerkraut and sausage

TRENTINER KAISERPLATTE € 18,50

Polenta di Storo, salsiccia alla griglia, funghi e formaggio "Cher de Fascia"
Polenta di Storo mit gemischte Pilzen, typische Wurst und Käse "Cher de Fascia"
Polenta di Storo with mixed mushrooms, sausage and typical cheese "Cher de Fascia"

***JAGER KAISERPLATTE - Selvaggina di montagna € 19,50**

Canederlo, polenta di Storo, bocconcini di cervo, funghi, formaggio "Cher de Fascia" e mirtilli rossi
Knodel, polenta di Storo, Hirschragout, Käse Cher de Fascia, Pilzen und Preiselbeeren
Dumpling, polenta di Storo, deer ragu, cheese and cranberys

SPIEGELEIER € 11,00

Uova, speck, patate e cipolla
Spiegeleier mit speck, Kartoffeln und Zwiebel
Fry eggs with speck, roast potatoes and onions

POLENTA FORMAGGIO FUSO E UOVA € 11,00

Polenta von Storo mit geschmolzenem Käse und Eier
Polenta di Storo with melted cheese and eggs

WURSTELMERANERPLATTE € 11,50

Wurstel Meraner con patatine fritte, crauti e formaggio "Cher de Fascia"
Typischer Wurstel Meraner mit Pommes, Sauerkraut und Käse "Cher de Fascia"
Typical Meraner wurstel with chips, sauerkraut and local cheese "Cher de Fascia"

***ROSTICCIATA DI MANZO ALLA TIROLESE € 13,00**

Tagli di carne arrosto saltati con cipolle e patate
Herrengroßt Rinderfleisch mit Zwiebeln und Kartoffeln
Beef sauted with onions and potatoes

***TROTA DEL TORRENTE AVISIO grigliata o alla Mugnaia € 15,00**

Forelle unserer Berge bei niedrigen Temperaturen grill oder Panierte
Trout of Avisio (our valley river) at low temperatur grill or breaded

PIATTI CLASSICI

ANTIPASTI - KALTE VORSPEISEN - HORS D'OEUVRES

MOZZARELLA DI BUFALA ALLA CAPRESE E POMODORI € 9,00

Frische Tomaten und Mozzarella
Fresh tomato and mozzarella cheese

INSALATONA GOLOSA € 10,00

Insalata con mozzarella, pomodori, olive e tonno
Gemüse mit Mozzarella, Tomato, Oliven und Thunfisch
Special salad with mozzarella, tomato, olives and tuna fish

***CAESAR SALAD € 11,00**

Insalata con tranci di pollo, uovo sodo e pane croccante
Hähnchen Salat mit Brot gekochte Ei und Salat
Cesar chicken salad with bread and boiled egg

BRESAOLA CON RUCOLA E TRENTINGRANA € 11,00

Rindfleisch Bresaola mit Rucola und Trentingrana Käse
Beef bresaola with rocket and Trentingrana cheese

PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE CON MELONE RETATO € 11,00

Raw ham San Daniele and melon
San Daniele roher Schinken mit Melone

PRIMI PIATTI - WARME VORSPEISE - FIRST COURSES

MINISTRONE DI VERDURE CON FARRO € 8,50

Gemüsesuppe - Vegetable soup

***LASAGNA alla BOLOGNESE € 9,00**

Lasagna mit Ragu - Lasagna with ragu

***TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO € 9,00**

Gefüllte Nudeln mit Schinken und Rahm - Tortellini with cream and ham

LA SPAGHETTERIA ESPRESSA VOIELLO

SPAGHETTI TRAFILATI AL BRONZO AGLIO OLIO E PEPERONCINO € 11,00

Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Chili - Spaghetti with garlic, oil and hot chili

SPAGHETTI TRAFILATI AL BRONZO AI POMODORINI FRESCHI E BASILICO € 11,00

Spaghetti mit Kirschtomaten und Basilikum - Spaghetti with cherry tomatoes and basil

SPAGHETTI TRAFILATI AL BRONZO ALLA CARBONARA (CON GUANCIALE) € 11,00

Spaghetti "carbonara" mit Eier und Speck - Spaghetti "carbonara" with eggs and bacon

SPAGHETTI ALLA AMATRICIANA CON PECORINO € 11,00

Spaghetti Pasta mit Tomatensauce, Speck und Käse - Spaghetti with tomato, onion, bacon, Pecorino cheese

PIATTI CLASSICI

SECONDI PIATTI - FLEISHWAREN - MAIN COURSE

***HAMBURGER o CHEESEBURGER di MANZO con patate fritte € 12,00**  

Preparato in casa con carni selezionate 160gr con patate fritte
Housgemachte Hamburger mit Pommes Frites
Burger home made 160 gr with french fries or cheeseburger

COTOLETTA ALLA MILANESE con patate fritte € 12,50  

Mailander Schnitzel mit Pommes Frites
Milanese cutlet with chips

***MEZZO POLLO ALLO SPIEDO con patate € 12,50 (periodicamente)** 

Brathähnchen am Spieß mit Kartoffeln
Grilled chicken with potatoes

***STINCO DI MAIALE con patate € 14,50 (periodicamente)** 

Schweinshaxe am Spieß mit Kartoffeln
Pork shank with potatoes

***FILETTINI DI MAIALE AL GORGONZOLA E FUNGHI € 14,50**  

Schweinefilets mit Gorgonzola Käse und Pilzen
Filet of pork with gorgonzola cheese and mushrooms

***COSTINE DI MAIALE ALLA GRIGLIA IN SALSA BARBEQUE € 16,00**

BBQ ribs

CONTORNI

***PATATINE FRITTE - AL FORNO € 4,00** 

Pommes frites oder ofenkartoffeln - Fried or roast potatoes

INSALATA BUFFET € 4,50

Salatbuffet - Buffet salad

POLENTA di STORO € 4,50

Polenta di Storo Gericht - Cornmeal mush

VERDURE ALLA GRIGLIA € 5,00

Gegrilltes Gemüse - Grilled vegetables

VERDURE COTTE SALTATE IN PADELLA € 5,50

Gebratenes Gemüse - Steamed vegetables

***FUNGHI MISTI € 6,50**

Gemischte Pilzen - Mushrooms dish

STEAKHOUSE GRILL



*ARROSTICINI DI AGNELLO

con polenta

€15,00

Lammfilet mit Polenta

Skewers of lamb with Polenta



*GRIGLIATA DI CARNE MISTA

con patate

€21,00

Gegrilltes Mischfleisch mit Kartoffeln

Mixed grill meat with potatoes



*COSTOLETTE DI CERVO

con polenta

€21,00

Hirschkoteletts mit Polenta

Deer chops with Polenta

STEAKHOUSE GRILL



TAGLIATA DI MANZO

con patate

200 gr

€19,00

Rinfleisch mit Kartoffeln

Cut beef with potatoes



FILETTO NAZIONALE

O ANGUS D'IRLANDA

con patate

200 / 300 gr

€23,00 / €32,00

Rindfilet mit Kartoffeln

Ireland filet with potatoes



COSTATA NAZIONALE

O ANGUS D'IRLANDA

con patate

€5,00 all'etto

Rindsrippe mit Kartoffeln

Costata Steak with potatoes

Le immagini sono a puro scopo illustrativo
The pictures are for illustrative purposes only

PIZZERIA con FORNO a LEGNA

Con MARGHERITA indichiamo la base con pomodoro e mozzarella  
Where you find "Margherita", it means tomatoes and mozzarella cheese

PIZZA MARINARA	€ 5,50
pomodoro e aglio - Klobnauch und Tomaten - Tomato and garlic	
PIZZA MARGHERITA	€ 6,50
pomodoro e mozzarella - Mozzarella Käse und Tomaten - Tomato and mozzarella cheese	
PIZZA PIOGGIA	€ 7,50
Doppia Mozzarella e pomodoro - Doppie Mozzarella Käse und Tomaten - Tomato and double mozzarella cheese	
PIZZA NAPOLETANA 	€ 7,50
MARGHERITA e alici - MARGHERITA mit Sardellen - MARGHERITA with anchovies	
PIZZA PROSCIUTTO	€ 7,50
MARGHERITA con prosciutto cotto - MARGHERITA mit Schinken - Margherita with ham	
PIZZA WIENNESE	€ 7,50
MARGHERITA con wurstel - MARGHERITA und Wurstel - MARGHERITA with wurstel	
PIZZA GONGORZOLA	€ 7,50
MARGHERITA con Gongorzola - MARGHERITA und Gongorzola Käse - MARGHERITA with gongorzola cheese	
PIZZA TONNO 	€ 7,50
MARGHERITA con tonno - MARGHERITA mit Tuna Fisch - MARGHERITA with thunfish	
PIZZA MILANESE	€ 7,50
MARGHERITA con salame dolce - MARGHERITA mit süße Salami - MARGHERITA with salami	
PIZZA DIAVOLA	€ 7,50
MARGHERITA con salame piccante - MARGHERITA mit Würzige Salami - MARGHERITA with spicy salami	
PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI	€ 8,00
MARGHERITA con prosciutto e funghi - MARGHERITA mit Pilzen und Schinken - MARGHERITA with ham and mushrooms	
PIZZA ROMANA 	€ 8,00
MARGHERITA con capperi, olive, acciughe - MARGHERITA mit Olives, anchovies, kaper MARGHERITA with anchovies, caper, olives	
PIZZA QUATTRO STAGIONI	€ 8,00
MARGHERITA con funghi, carciofini, prosciutto e olive - MARGHERITA mit Pilze, Artischocken, Schinken, Oliven MARGHERITA with mushrooms, ham, olives, artichokes	
PIZZA CAPRICCIOSA	€ 8,00
MARGHERITA con funghi, peperoni, prosciutto e carciofi - MARGHERITA mit Pilze, Peperoni, Artischocken, Schinken MARGHERITA with Mushrooms, peppers, ham and artichokes	
PIZZA TONNO E CIPOLLA 	€ 8,00
MARGHERITA con tonno e cipolla - MARGHERITA mit Thunfisch und Zwiebel - MARGHERITA with tuna and onion	
PIZZA QUATTRO FORMAGGI	€ 8,00
MARGHERITA con quattro formaggi - MARGHERITA mit 4 Käse - MARGHERITA with 4 types cheese	
PIZZA VEGETARIANA	€ 8,00
MARGHERITA con verdure - MARGHERITA mit Gemüse - MARGHERITA with vegetables	
PIZZA AL CRUDO SAN DANIELE	€ 9,00
MARGHERITA con prosciutto crudo San Daniele - MARGHERITA mit San Daniele Rohschinken - MARGHERITA with San Daniele ham	
PIZZA FUNGHI PORCINI	€ 9,00
MARGHERITA con funghi porcini - MARGHERITA mit Porcini Pilze - MARGHERITA with porcini mushrooms	
PIZZA HAWAII	€ 9,00
MARGHERITA con ananas e prosciutto - MARGHERITA mit Ananas, Schinken - MARGHERITA with pineapple, ham	
PIZZA MISTOMARE   	€ 9,00
Pomodoro, mistomare, aglio - Meeresfruchten, Klobnauch und Tomaten - Tomato seafood and garlic	

SPECIALITÀ della CASA

PIZZA ITALIA

MARGHERITA, trentingrana, e rucola - MARGHERITA Trentingrana Käse und rucola
MARGHERITA with Trentingrana cheese and rocket

€ 9,00

PIZZA PARMIGIANA

MARGHERITA, Trentingrana e melanzane - MARGHERITA Trentingrana Käse und Auberginen
MARGHERITA with Trentingrana cheese and aubergines

€ 9,00

PIZZA STRACCHINA

MARGHERITA, Stracchino, rucola - MARGHERITA, Stracchino Käse, rucola
MARGHERITA, Stracchino cheese, rocket

€ 9,00

PIZZA TREVISANA

MARGHERITA, salsiccia, radicchio - MARGHERITA mit radicchio, wurst
MARGHERITA with sausage and radicchio

€ 9,00

PIZZA ZINGARA

MARGHERITA con cipolla, peperoni, wurstel e olive - MARGHERITA mit Zwiebel, peperoni, wurstel, oliven
MARGHERITA with onions, peppers, wurstel and olive

€ 9,00

PIZZA SUDTIROL

MARGHERITA cipolla e speck - MARGHERITA mit Zwiebel und Speck - MARGHERITA with onions and speck

€ 9,00

CALZONE AL PROSCIUTTO

MARGHERITA con prosciutto cotto - MARGHERITA mit Schinken - MARGHERITA with ham

€ 8,00

ACCADEMIA della PIZZA

PIZZA CANAZEI

MARGHERITA, pancetta, uova e asparagi - MARGHERITA mit bacon, spargeln, Eier
MARGHERITA with bacon, asparagus and eggs

€ 9,50

PIZZA PARIGINA

MARGHERITA, crudo di Parma e brie - MARGHERITA mit Parma schinken, brie Käse
MARGHERITA with Parma Ham, brie cheese

€ 9,50

PIZZA AFFUMICATA

MARGHERITA, scamorza e speck - MARGHERITA mit scamorza Käse, Speck
MARGHERITA with scamorza cheese, speck

€ 9,50

PIZZA MARGHERITA DOC. CON BUFALA

MARGHERITA con bufala e basilico - MARGHERITA mit bufala Käse und basilico
MARGHERITA with bufala cheese and basilico

€ 9,50

PIZZA SICILIANA

MARGHERITA, salame piccante, melanzane, peperoni e olive - MARGHERITA mit Würzige Salami, Peperoni, Auberginen, Oliven
MARGHERITA with spicy salami, aubergines, peppers and olives

€ 10,00

PIZZA KAISER

MARGHERITA, pancetta, gorgonzola, salsiccia - MARGHERITA mit Bacon, gorgonzola Käse, Wurst
MARGHERITA, bacon, gorgonzola cheese and sausage

€ 10,50

PIZZA VALTELLINESE

MARGHERITA, bresaola, rucola e pomodoro fresco - MARGHERITA mit Bresaola, frische Tomate, Rakete
MARGHERITA with beef bresaola, rocket and fresh tomatoes

€ 10,50

PIZZA BUFALINA

MARGHERITA con mozzarella di bufala, rucola e pomodorini ciliegini - Büffelmozzarella, Rakete und Kirschtomaten
MARGHERITA with bufala cheese, rocket and cherry tomatoes

€ 10,50

PIZZA BUONGUSTAIA

MARGHERITA, porcini, crudo e Trentingrana - MARGHERITA mit Porcini Pilze, roher Schinken, Trentingrana Käse
MARGHERITA with porcini mushrooms, raw ham, Trentingrana cheese

€ 11,00

IDEE E SPECIALITA'

FONDUE DI FORMAGGI



Prendete dal piatto dei pezzetti di pane e, dopo averli infilzati nella apposita forchetta a due punte, intingeteli nella fonduta e gustatevi il momento 🍷🍷

Nehmen Sie kleine Stuck vom Brötchen, nachdem Sie sie auf Ihrer Gabel gespiesst haben, genießen Sie einfach den Moment.

Take any little bites of cheese and, after stringing them up on your fork, dive them in the fondue and simply enjoy the moment.

Minimo 2 pax

A persona € 26,00

FONDUE BOURGUIGNONNE



250 gr.

Prendete dal piatto dei pezzetti di carne, friggeteli nell'olio caldo fino a farla risultare dorata, intingetela nella salsa e assaporate con gusto. 🍷🍷🍷

Tauchen Sie die kleinen Fleischstücke in das heiße Öl und braten Sie es goldbraun: wählen Sie Ihre Sauce und probieren Sie es einfach!

Dive the little pieces of meat in the hot oil and let it fry till golden: choose your sauce and just taste it!

Minimo 2 pax

A persona € 29,50

Vini consigliati - Adviced wine tag
Brunello di Montalcino

IDEE E SPECIALITA'

BURGER ARTE GOURMET



SELEZIONI DI CARNI:

*Manzo e maiale scelti al 100%  
con patatine fritte

*Höhe qualität Fleish von rind und Schwein mit Pommes
Frites*

High quality beef and pork with french fries

€ 12,00

GRAN BOLLITO MISTO

DISPONIBILE SOLO SABATO - AVAILABLE ON SATURDAY



*Tagli di carne gallina, lingua, cotechino,
cappello del prete e biancostato

*Machen Sie sich von den feinen Fleischstücken gierig:
Henne, Zunge, Cotechino, Priesterhut und weiß getüncht.*

Be delighted by the fine cuts of meat, hen, tongue, cotechino, priest's hat and whitewashed

Minimo 2 pax

A persona € 26,00

Vini consigliati - Adviced wine tag
Pinot Nero Cantina Cortaccia

FRESCHEZZA DI MARE

Su prenotazione - On reservation

Disponibile Giovedì e Venerdì - Available on Thursday and Friday



**SPAGHETTI ESPRESSO VOIELLO
ALLO SCOGLIO*

Spaghetti mit Meeresfrüchten

Spaghetti with mixed shellfish and seafruits



€13,00

**BRANZINO o ORATA alla griglia*

Gegrillter Wolfsbarsch

Grilled seabass

€18,00



***GAMBERONI ALLA GRIGLIA
CON VERDURE*

Grilled prawns

€19,00





PIZZA MARGHERITA 🌿🍷

Tomato and mozzarella cheese

€ 4,50

PIZZA VIENNESE 🌿🍷

Pomodoro, mozzarella, wurstel

Tomato, mozzarella cheese and wurstel

€ 4,90

PASTA AL POMODORO 🌿

Pasta with tomato sauce

€ 6,00

*PASTA AL RAGÙ 🌿🍷

Pasta with ragout Bolognese

€ 6,00



**CHICKEN NUGGETS E PATATINE 🌿🍷🍷

Bocconcini di pollo fritti + patatine

Chicken nuggets french fries

€ 8,00

**WURSTEL CON PATATINE FRITTE 🌿

Wurstel with french fries

€ 7,00

GELATO CON SMARTIES 🌿🍷🍷🍷

2 palline + smarties

2 ice balls + smarties

€ 3,50

TORTA DEL GIORNO 🌿🍷🍷

Dessert of the day

€ 3,00



DESSERT



*SACHER TORTE

Chocolate Cake with jam

€ 6,50



FORESTA NERA

Black forest cake

€ 7,00



STRUDEL di MELE

Apple Strudel

€ 6,50



TIRAMISU'

Tiramisù

€ 6,00



TARTUFO BIANCO O NERO

Black or white Ice Parfait + € 1,50 with coffee

€ 4,50 + (€ 1,50 affogato)



*PROFITEROLES

Profiteroles

€ 5,50



CREMA CATALANA

Baked French Cream

€ 5,50



MACEDONIA

Fruit Salad

€ 5,00



SEMIFREDDO

ai FRUTTI di BOSCO

Wild fruits Parfait

€ 4,50



COPPA GELATO

Ice Cream

3 palline/balls € 5,00



ALLERGENI



GLUTEN



SESAME



NUTS



CRUSTACEAN



EGGS



FISH



MUSTARD



MILK



CELERY



PEANUTS



SOYA



SHELLFISH



LUPINS



SULPHITE

Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

Crostacei e prodotti a base di crostacei - Uova e prodotti a base di uova - Arachidi e prodotti a base di arachidi

Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattiolio.

Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

Sedano e prodotti a base di sedano. - Senape e prodotti a base di senape. - Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

Lupini e prodotti a base di lupini - Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Ricetta fresca in goni ingrediente

* Ricetta prevalentemente fresca e/o con ingredienti congelati o surgelati all'origine

** Ricetta occasionalmente fresca e/o con ingredienti congelati o surgelati.

Tutti i nostri fornitori di alimentari garantiscono di attenersi ad un piano HACCP, con certificazione di provenienza