

La nostra proposta si basa su una combinazione di influenze umane e professionali tra il **Trentino** e la **Sardegna**, terre in cui abbiamo vissuto e dalle quali provengono i nostri genitori. L'intento è quello di valorizzare i **prodotti locali**, prodotti freschi e tradizionali, frutto della passione di piccole laboriose aziende. Ma non solo, far sentire a proprio agio il cliente vuol dire, per noi, **non fare pagare il coperto**, proporre alcune scelte per chi ha problemi di **intolleranze alimentari** e prestare attenzione per chi **utilizza la carrozzella**. Benvenuti al ristorante pizzeria della **Famiglia Zanotti**.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta dal personale in servizio

PIZZA

Fornarina	3
olio, sale, rosmarino olive oil, salt, rosemary Öl, Salz, Rosmarin	
Margherita	6
salsa di pomodoro, mozzarella tomato sauce, mozzarella Tomatensauce, Mozzarella	
Marinara	6
salsa di pomodoro, acciughe del Cantabrico tomato sauce, Cantabrian anchovies Tomatensauce, kantabrische Sardellen	
Romana	7
salsa di pomodoro, mozzarella, acciughe del Cantabrico, capperi tomato sauce, mozzarella, Cantabrian anchovies, capers Tomatensauce, Mozzarella, kantabrische Sardellen, Kapern	
Prosciutto e funghi	7,5
salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon tomato sauce, mozzarella, ham, champignon mushrooms Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignon	
Philadelphia	7,5
mozzarella, philadelphia, pomodorini, olive, rucola mozzarella, philadelphia, cherry tomatoes, olives, rocket salad Mozzarella, Philadelphia-Käse, Kirschtomaten, Oliven, Rauke	
Tonno e cipolla	
7,5	
salsa di pomodoro, mozzarella, cipolla rossa, tonno sott'olio tomato sauce, mozzarella, red onion, tuna in olive oil Tomatensauce, Mozzarella, rote Zwiebeln, Thunfisch in Olivenöl	
Calzone	7,5
mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi (a parte salsa di pomodoro) closed pizza with mozzarella, ham, champignon mushrooms and artichokes (tomato sauce on a side)	

Mozzarella, Schinken, Champignon, Artischocken (Tomatensauce auf Anfrage)

Gorgo

8

mozzarella, gorgonzola, pere e noci

mozzarella, gorgonzola cheese, pears, walnuts

Mozzarella, Gorgonzola, Birnen, Walnüssen

Vegetariana

8

salsa di pomodoro, mozzarella, asparagi, melanzane e zucchine grigliate, peperoni arrostiti

tomato sauce, mozzarella, asparagus, grilled eggplant and zucchini, roasted peppers

Tomatensauce, Mozzarella, Spargel, gegrillte Auberginen und Zucchini, gebratene Peperoni

* prodotto surgelato all'origine o acquistato fresco e da noi surgelato per la conservazione nel rispetto della norma Sanitaria

* originally purchased frozen product, frozen by us for longer storage in compliance with the health standart

*Ursprünglich gekauftes gefrorenes oder frisches Produkt, eingefroren von uns für längere Lagerung in Übereinstimmung mit dem Gesundheitsstandard

Diavola

8

salsa di pomodoro, mozzarella, salamino piccante

tomato sauce, mozzarella, spicy salame

Tomatensauce, Mozzarella, würzige Salami

Donald Trump

8

salsa di pomodoro, mozzarella, würstel, patatine fritte*

tomato sauce, mozzarella, Frankfurter sausage, French fries*

Tomatensauce, Mozzarella, Bockwurst, Pommes frites*

Capricciosa

8,5

salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignon, carciofi, olive liguri

tomato sauce, mozzarella, ham, champignon mushrooms, artichokes, Ligurian olives

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignon, Artischocken, ligurische Oliven

Trevigiana

9

salsa di pomodoro, mozzarella, radicchio, pancetta, noci, Trentingrana

tomato sauce, mozzarella, radicchio, bacon, walnuts, local Parmesan cheese "Trentingrana"

Tomatensauce, Mozzarella, Chicoree, Speck, Walnüsse, Parmesan-Käse "Trentingrana"

Cantabrico

9

mozzarella, acciughe del Cantabrico, burrata (in cottura)

mozzarella, Cantabrian anchovies, burrata cheese

Mozzarella, kantabrische Sardellen, Burrata-Käse

Colosseo

9

salsa di pomodoro, mozzarella, porchetta, timo, cipolla rossa in agrodolce

tomato sauce, mozzarella, porchetta, thyme, sweet and sour red onion

Tomatensauce, Mozzarella, Spanferkel, Thymian, rote Zwiebeln in süß-sauer

Bufala

9,5

salsa di pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala, olio d'oliva, basilico

tomato sauce, mozzarella, Buffalo mozzarella, olive oil, basil

Tomatensauce, Mozzarella, Büffelmozzarella, Olivenöl, Basilikum

Sarda

9,5

salsa di pomodoro, mozzarella, salsiccia, melanzane fritte, ricotta vaccina

tomato sauce, mozzarella, homemade sausage, grilled eggplants, cow ricotta

Tomatensauce, Mozzarella, Bratwurst, frittierte Auberginen, Ricotta-Käse

Fiamme Gialle

9,5

salsa di pomodoro, mozzarella, speck, rucola, mais, formaggio Fontal
tomato sauce, mozzarella, smoked ham, sweetcorn, rocket salad, local cheese "Fontal"
Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Rauke, Mais, Fontal-Käse

Formaggi misti

9,5

salsa di pomodoro, mozzarella, formaggi misti di Fiemme
tomato sauce, mozzarella, mix of local cheese
Tomatensauce, Mozzarella, verschiedene Käsesorten aus Fiemme

Hawaiana

9,5

salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas
tomato sauce, mozzarella, ham, pineapple
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ananas

Adam Malysz 136

9,5

salsa pomodoro, mozzarella, bbq salsa, straccetti di pollo, cipolla rossa, basilico
tomato sauce, mozzarella, bbq sauce, chicken, red onion, basil
Tomatensauce, Mozzarella, Barbecue sauce, Hähnchen, rote Zwiebeln, Basilikum

Delicata

9,5

salsa pomodoro, mozzarella, philadelphia, bresaola, noci
tomato sauce, mozzarella, philadelphia, bresaola, walnuts
Tomatensauce, Mozzarella, Philadelphia, Bresaola, Walnüssen

* prodotto surgelato all'origine o acquistato fresco e da noi surgelato per la conservazione nel rispetto della norma Sanitaria
* originally purchased frozen product, frozen by us for longer storage in compliance with the health standart
* Ursprünglich gekauftes gefrorenes oder frisches Produkt, eingefroren von uns für längere Lagerung in Übereinstimmung mit dem Gesundheitsstandard

Nordica

9,5

salsa di pomodoro, mozzarella, pancetta, patate lesse, rosmarino
tomato sauce, mozzarella, bacon, boiled potatoes, rosemary
Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Salzkartoffeln, Rosmarin

Km 0

10

leggermente affumicata con salsa di pomodoro, mozzarella, speck, puzzone di Moena
lightly smoked with tomato sauce, mozzarella, smoked ham, local cheese "Puzzone di Moena"
leicht geröstet mit Tomatensauce, Mozzarella, Speck, "Puzzone-Käse aus Moena"

Feudo

10

salsa di pomodoro, mozzarella, crudo, mascarpone, noci
tomato sauce, mozzarella, parma ham, mascarpone cheese, walnuts
Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken, Mascarpone, Walnüssen

Sottobosco

10

salsa di pomodoro, mozzarella, funghi porcini, speck della Val di Fiemme
tomato sauce, mozzarella, porcini mushrooms, local smoked ham
Tomatensauce, Mozzarella, Steinpilzen, Speck aus Val di Fiemme

Crudo

10

salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, Trentingrana
tomato sauce, mozzarella, parma ham, rocket salad, local Parmesan cheese "Trentingrana"
Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken, Rauke, Trentingrana-Käse

D'Assisi

10

mozzarella, provola, friarielli, salsiccia
mozzarella, provola cheese, broccoli rabe "friarielli", homemade sausage

Mozzarella, Provola-Käse, Stängelkohl, Bratwurst

Carbonara

11

salsa di pomodoro, mozzarella, uovo sbattuto, pancetta, pepe, Trentingrana

tomato sauce, mozzarella, scrambled egg, bacon, pepper, local Parmesan cheese "Trentingrana"

Tomatensauce, Mozzarella, geschlagene Ei, Speck, Pfeffer, Trentingrana-Käse

Cartoccio (bordo lavorato)

12

salsa di pomodoro, mozzarella, pomodorini, olive liguri, burrata pugliese, basilico

tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes, Ligurian olives, burrata cheese, basil

Tomatensauce, Mozzarella, Kirschtomaten, Oliven, apulische Burrata-Käse, Basilikum

Benito

13,5

salsa di pomodoro, mozzarella, gamberi rossi*, olive liguri, zucchine

tomato sauce, mozzarella, red prawns*, Ligurian olives, zucchini

Tomatensauce, Mozzarella, rote Garnele*, Oliven, Zucchini

Frutti di mare

14,5

salsa di pomodoro, mozzarella, seppie*, calamari*, gamberi*, cozze, vongole

tomato sauce, mozzarella, cuttlefish*, squids*, prawns*, mussels, clams

Tomatensauce, Mozzarella, Tintenfische*, Calamari*, Garnelen*, Muscheln

Ogni aggiunta comporterà una maggiorazione sul prezzo finale della pizza dai 0,50 € ai 2 €. Le pizze personalizzate partiranno da un prezzo base di 7 €.

You can personalize your pizza with extra toppings.

Prices start at 7 € per pizza, extra toppings from 0,50 € to 2 €.

Der Endpreis der Pizza hängt von extra Zusatz (von 0,50 bis 2 € mehr).

Individuelle Pizza Bestellung beginnt man von 7 €.

1 € per celiaci / for celiacs

per gli intolleranti si offre un impasto senza glutine*

for gluten intolerants we offers a gluten-free dough*

Für Gluten-Intoleranten bieten wir einen glutenfreien Teig*

PIZZA DA METRO / A METER OF PIZZA / METER-PIZZA

50 cm - 2 tipi di pizza a scelta / choice of 2 styles / 2 Pizza Sorten nach Wahl

22

1 m - 4 tipi di pizza a scelta/ choice of 4 styles / 4 Pizza Sorten nach Wahl

40

* prodotto surgelato all'origine o acquistato fresco e da noi surgelato per la conservazione nel rispetto della norma Sanitaria

* originally purchased frozen product, frozen by us for longer storage in compliance with the health standart

*Ursprünglich gekauftes gefrorenes oder frisches Produkt, eingefroren von uns für längere Lagerung in Übereinstimmung mit dem Gesundheitsstandard

ANTIPASTI DI MARE FISH AND SEA FOOD STARTERS VORSPEISEN VOM MEER

SOUTE DI COZZE E VONGOLE al pomodoro con crostoni di pane abbrustoliti

10

MUSSELS AND CLAMS SOUTÈ in tomato sauce with croutons

MUSCHELN UND SÜDKLAMMERN in Tomaten mit Croûtons

INSALATINA di polpo*, patate, mele verdi e basilico

12

SALAD with octopus*, potatoes, green apples and basil
SALAT mit Tintenfisch*, Kartoffeln, grünen Äpfeln und Basilikum

MISTO MARE* con il fresco del giorno

16

MISTO MARE*: catch of the day
Vorspeisen **MIX VOM MEER***

ANTIPASTI DI TERRA **MEAT AND VEGETABLES STARTERS** **VORSPEISEN VOM LANDE**

BRUSCHETTA Millennium

8

pane tostato con pomodoro, rucola, mozzarelline
toasted bread with tomatoes, rocket salad, baby mozzarella
geröstetes Brot mit Tomaten, Rauke, Mozzarella

FLAN DI FORMAGGIO "FASSANO"*

9

mele e speck, adagiato su vellutata di zucca e fave di cacao
"FASSANO" **CHEESE FLAN***, apples and speck, pumpkin sauce and cocoa beans
"FASSANO" **KÄSE-FLAN***, Äpfel und Speck, Kürbissauce und Kakaobohnen

CARPACCIO DI MAIALINO AFFUMICATO

10

con insalatina di cavolo rosso, pere, noci ed emulsione all'aceto balsamico
SMOKED PORK CARPACCIO
with salad of red cabbage, pears, nuts and balsamic vinegar emulsion
GERÄUCHERTER SCHWEIN CARPACCIO
mit Salat aus Rotkohl, Birnen, Nüssen und Balsamessigemulsion

CARPACCIO DI CARNE SALADA

12

con rucola, Trentingrana, chips di pane nero e olio del Garda
SALTED BEEF CARPACCIO
with rocket, local Parmesan cheese "Trentingrana", black bread chips, Garda olive oil
RINDFLEISCH-CARPACCIO
mit Rucola, lokalem Parmesan-Käse "Trentingrana", Schwarzbrotchips, Garda Olivenöl

SELEZIONE di SALUMI e FORMAGGI NOSTRANI

(x 1 per.)

14

accompagnato da noci, sciroppo di tarassaco e cetriolino sott'aceto

CHARCUTERIE BOARD of cured meat and local cheese

(x 2 per.)

20

served with walnuts, dandelion syrup and pickled gherkins
VERSCHIEDENE Fleisch und lokaler Käsesorten
serviert mit Walnüssen, Löwenzahnsirup und eingelegten Gurken

* prodotto surgelato all'origine o acquistato fresco e da noi surgelato per la conservazione nel rispetto della norma Sanitaria

* originally purchased frozen product, frozen by us for longer storage in compliance with the health standart

* Ursprünglich gekauftes gefrorenes oder frisches Produkt, eingefroren von uns für längere Lagerung in Übereinstimmung mit dem Gesundheitsstandard

PRIMI **MAIN COURSES** **ERSTER GANG**

FUSILLONI FELICETTI “Matt” con pomodorini e burrata

10

FUSILLONI FELICETTI “Matt” with tomatoes and burrata cheese

FUSILLONI FELICETTI “Matt” mit Kirschtomaten und Burrata-Käse

TAGLIATELLE FATTE IN CASA al ragout di cervo

12

HOME MADE TAGLIATELLE with deer ragout

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE mit Hirschragout

SPAGHETTI FELICETTI “il Cappelli” alle vongole

13

SPAGHETTI FELICETTI “il Cappelli” with clams

SPAGHETTONE “il Cappelli” mit Venusmuscheln

LINGUINE FELICETTI allo scoglio*

16

SPAGHETTI FELICETTI with seafood*

SPAGHETTI “allo scoglio” mit Meeresfrüchten*

PASTE RIPIENE* **STUFFED PASTA*** **GEFÜLLTE NUDELN***

RAVIOLI DELLA MAMMA

con ricotta e prezzemolo, conditi al pomodoro

MOTHER’S RAVIOLI

with ricotta and parsley, served with tomato sauce

MUTTERS-RAVIOLI

mit Ricotta, Petersilien und Tomatensauce

TORTELLONI DI MIRTILLO NERO

12

ripieno di cervo e scaglie di ricotta affumicata

BLACKBERRY TORTELLONI stuffed with deer and smoked ricotta

HEIDELBEEREN TORTELLONI mit Hirschfleisch und geräucherte Ricotta

GNOCCHI DI PATATE ripieni di “Puzzone di Moena”,

14

porri e noci con crema di barbabietola rossa e funghi misti
POTATO GNOCCHI stuffed with local cheese "Puzzone di Moena", leeks and walnuts
served with beetroot and mixed mushrooms
KARTOFFELGNOCCHI gefüllt mit Käse "Puzzone di Moena", Lauch und Walnüssen
serviert mit Rote Bete und gemischte Pilze

ZUPPE E CREME* **SOUP AND CREAM SOUP*** **SUPPEN UND CREAMSUPPEN***

ZUPPA D'ORZO

10

BARLEY SOUP
GERSTESUPPE

CREMA DI CASTAGNE

11

con quenella di ricotta e piccoli tortellini

CHESTNUT CREAM SOUP with ricotta and tortellini
KASTANIE CREAMSUPPE mit Ricotta und Tortellini

* prodotto surgelato all'origine o acquistato fresco e da noi surgelato per la conservazione nel rispetto della norma Sanitaria

* originally purchased frozen product, frozen by us for longer storage in compliance with the health standart

* Ursprünglich gekauftes gefrorenes oder frisches Produkt, eingefroren von uns für längere Lagerung in Übereinstimmung mit dem Gesundheitsstandard

SECONDI PIATTI E GRILL **MAIN COURSE AND GRILL** **HAUPTGÄNGE UND GRILL**

PESCE* + contorno + salsa

FISH* + side dish + sauce

FISCH* + Beilage + Sauce

Pesce spada

Swordfish / Schwertfisch

15

Filetto di orata

16

Sea bream / Doradenfilet

Salmone

Salmon / Lach

16

Seppioline di Santo Spirito

18

Cuttlefish from "Santo Spirito" port / "Santo Spirito" Tintenfische

Grigliata mista di pesce

Mix of grilled fish / Gegrillter Fisch-Mix

24

CARNE + contorno + salsa

MEAT + side dish + sauce

COTOLETTA o WÜRSTEL con patatine fritte*

10

SCHNITZEL or **FRANKFURTER** with french fries*

WIENER SCHNITZEL oder **BOCKWURST** mit Pommes frites*

LONZA affumicata

12

Smoked **PORK LOIN**

Geräucherte **SCHWEINLENDE**

STINCO DI MAIALE

15

con polenta grigliata e funghi misti*

ROAST PORK SHANK

with grilled polenta and mix of mushrooms*

SCHWEINSHAXE

mit gegrillt Maismehl Brei und Pilzen*

TAGLIATA di manzo nostrano

18

Local **BEEF TAGLIATA**

Locales **RINDFLEISCH**

COSTATA di manzo

24

Bone **RIBEYE**

RUMPSTEAK

MISTO MILLENNIUM (min 2 p.)

24

per pers.

1 stinco, 1 costata, 2 wurstel, 2 salsiccie,
polenta grigliata, insalatina di cavolo rosso

MILLENNIUM MIX (minimum for 2 person)

1 roast pork shank, 1 bone ribeye, 2 frankfurter, 2 sausage,
grilled polenta, red cabbage salad

MILLENNIUM MIX (Minimum für 2 Personen)

1 Schweinshaxe, 1 Rumpsteak, 2 Bockwurst, 2 Wurst,
gegrillt Maismehl Brei, Rotkohlsalat

* prodotto surgelato all'origine o acquistato fresco e da noi surgelato per la conservazione nel rispetto della norma Sanitaria

* originally purchased frozen product, frozen by us for longer storage in compliance with the health standart

* Ursprünglich gekauftes gefrorenes oder frisches Produkt, eingefroren von uns für längere Lagerung in Übereinstimmung mit dem Gesundheitsstandard

SALSE DI ACCOMPAGNAMENTO PER SECONDI

SAUCE / SAUCE

SALSA VERGINE (olio, arancia, limone, prezzemolo e basilico)

VIRGIN SAUCE (oil, orange, lemon, parsley, basil)

VIRGIN SAUCE (Öl, Orange, Zitrone, Petersilie, Basilikum)

SALSA POMODORO e ORIGANO (olio, pomodoro fresco, scalogno, origano)

TOMATO and OREGANO SAUCE (oil, fresh tomato, shallot, oregano)

TOMATEN-OREGANO-SAUCE (Öl, frische Tomate, Schalotte, Oregano)

MAIONESE LIME

LIME MAYONNAISE

MAYONNAISE MIT LIMETTE

SALSA BBQ

BBQ SAUCE

BBQ SAUCE

SALSA TARTARA

TARTAR SAUCE

REMOULADE

CONTORNI

SIDE DISHES / BEILAGE

patatine fritte* (350gr.)

3,5

french fries*

Pommes frites

patate al forno con rosmarino

4

baked potatoes with rosemary

gebackene Kartoffeln mit Rosmarin

polenta grigliata

4

grilled polenta

gegrillt Maismehl Brei

verdure grigliate

4,5

grilled vegetables

gegrilltes Gemüse

INSALATE

SALADS / SALATEN

MISTA

6

insalata, pomodoro, cetriolo, mais, carote

salad, tomato, cucumber, sweetcorn, carrots

Blattsalat, Tomaten, Gurken, Mais, Karotten

GUSTOSA

8

insalata, Trentingrana, pancetta, tonno

salad, Trentingrana (local Parmesan cheese), bacon, tuna

Blattsalat, Trentingrana-Käse, Speck, Thunfisch

TONNO, CIPOLLA e MOZZARELLA

8

insalata, tonno sott'olio, mozzarelline, cipolla rossa

salad, tuna in oil, baby mozzarella, red onion

Blattsalat, Thunfisch in Olivenöl, Mozzarella und rote Zwiebeln

CAPRESE di BUFALA

10

pomodori e mozzarella di Bufala

caprese with Buffalo mozzarella

Büffel Caprese

* prodotto surgelato all'origine o acquistato fresco e da noi surgelato per la conservazione nel rispetto della norma Sanitaria

* originally purchased frozen product, frozen by us for longer storage in compliance with the health standart

* Ursprünglich gekauftes gefrorenes oder frisches Produkt, eingefroren von uns für längere Lagerung in Übereinstimmung mit dem Gesundheitsstandard

BEVANDE

DRINKS / GETRÄNKE

Aperitivi

Crodino, Gingerino, Ginger Ale, Tonic Water

3

Spritz, Hugo

5

Acqua

Water / Wasser

Naturale / Still / Natürliches Mineralwasser (0,5 l.)

2

Frizzante / Sparkling / Mineralwasser (0,5 l.)

2

Dalla fonte (trattata) / filtered tap water / gefiltertes Leitungswasser (0,5 l.)

0,5

Bibite analcoliche

Soft Drinks / Alkoholfreies Getränk

Bibite alla spina

Draught / Erfrischungsgetränke

Coca Cola

0,2 l. – 2,5

€

Limonata / Lemonade / Limonade

Tè freddo alla pesca / Ice tea Peach / Eistee Pfirsich

0,4 l. – 4

€

Tè freddo al limone / Ice tea Lemon / Eistee Zitrone

Bibite in lattina

Cans / Getränkedosen

Fanta, Sprite, Chinotto, Coca Cola Zero

0,33 l. – 3

€

Succhi di frutta

Juice / Fruchtsäfte

arancia, ananas, ace, pesca, pera, mela, mirtillo

0,2 l.

- 2,5 €

orange, pineapple, ace, peach, pear, apple, blueberry

Orange, Ananas, Ace, Pfirsich, Birne, Apfel, Heidelbeere

Scioppo

Syrup / Sirup

sambuco, lampone, menta

0,2 l. - 2,2

€

elderflower, raspberry, mint

Holunderblüten, Himbeere, Minze

Bevande calde

Hot drinks / Heiße Getränke

Cioccolata

3

Hot chocolate / Heiße Schokolade

Vin Brulè

4

Mulled wine / Glühwein

Vin Brulè anolcolico

3,5

non alcoholic mulled wine / Alkoholfreier Glühwein

Tè, Infuso, Tisana

2,5

Tea, herbal tea/ Tee, Kräutertee

BIRRE

BEER / BIER

Spina "SCHWEIGER"

draught / vom Fass

Chiara (**lager**), alc. 5,1%

0,2 l. - 2,50

0,4 l.

- 4,50

Non filtrata (**unfiltered**), alc. 5,1 %

0,2 l. - 2,50

0,4 l.

- 4,50 Weissen (**wheat**), alc. 5,1 %

0,3 l. - 2,80

0,5 l. - 5

Leffe, rossa (**red**), Belgio, alc. 8,2 %

0,33 l.

- 4

Bottiglia

Bottles / Flasche

Artigianale Trentino

local craft beer / Handgemachtes Bier

Fleimbier, (**hell**), "Birra di Fiemme", alc. 4,8 %

0,33 l. - 5

Lupinos, (**ale, speciale**), "Birra di Fiemme", alc. 5,8 %

0,33 l. - 5

Nòsa, (**ale, storica**), "Birra di Fiemme", alc. 6 %

0,33 l. - 5 **Mariamata**, (**american pale ale**) "Rethia", alc. 6 %

0,33 l. - 5

Lisèp, (belgian pale ale), “Rethia”, alc. 4,8 % 0,33 l. - 5
Jet Lag, (american ipa), “Rethia”, alc. 6 % 0,33 l. - 5
Alta Vienna, (vienna), “Bionoc”, alc. 5% 0,33 l. - 5
Nociva, (scotch ale), “Bionoc”, alc. 4,6% 0,33 l. - 5
Che Ciaut Che Fa (cream ale, non filtrata), “Birra Val di Non”, alc. 4,5% 0,33 l. - 5

Bira dale Feste Grane, (speziata), “Birra di Fiemme”, alc. 5,8 % 0,5 l. - 8

Selvatica, (india pale ale), “MasoAlto”, alc. 5,5 % 0,75 l. - 14
Fra Diavolo, (vienna), “Nero Brigante”, alc. 5,5 % 0,75 l. - 14

Italia

Ichnusa, (lager), Cagliari, alc. 5 % 0,33 l. - 3,5
Ichnusa non filtrata (lager, non filtrata), Cagliari, alc. 5 % 0,5 l. - 4,5

Europa

Bulldog, (strong ale), Scozia, alc. 7,1 % 0,33 l. - 4
Tennent's, (strong ale), Scozia, alc. 9 % 0,33 l. - 4
McFarland , (Irish Red Ale), Irlanda, alc. 5,6% 0,33 l. - 4
Cannabis Red Power, (lager), Germania, 8% 0,33 l. - 4
Slalom Strong, (strong lager), Gran Bretagna, 9% 0,33 l. - 4
La Chouffe, (belgian ale, strong ale), Belgio, 8% 0,33 l. - 4

Analcolica / Alcohol free / Alkoholfrei

Beck's, (lager), Germania, alc. 0,30 % 0,33 l. - 4

Celiaci / Gluten free / Gluten-frei

Pura, (non filtrata), “Melchiori”, Val di Non, alc. 4,7 % 0,33 l. - 4

VINO WINE / WEIN

Vino della casa / Home Wine / Wein des Hauses

Frizzante / Sparkling	1/8	1/4	1/2	1L.
Bianco / White	2	3	5	9
Rosso / Red				

SPUMANTI / SPARKLING / SCHAUMWEIN

Pinot Spumante, Lini 910, Correggio

16

Prosecco Nani Rizzi, Spagnol Denis, Guia di Valdobbiadene

16

Altemasi Trento DOC, Cavit, Trento

22

Salisa Trento DOC, Villa Corniole, Giovo

30

Perlè Trento DOC, Ferrari, Trento

45

CHAMPAGNE

Veuve Clicquot Brut Yellow Label

65

VINO BIANCO / WHITE WINE / WEIßWEINE

Nosiola, Toblino, Sarche-Madruczo, 2015

16

Pinot grigio, Grigoletti, Nomi, 2015

16

Chardonnay, Toblino, Sarche-Madruczo, 2015

16

Sauvignon, Toblino, Sarche-Madruczo, 2014

17

Müller Thurgau, Villa Corniole, Verla di Giovo, 2014

22

Chardonnay l'Opera, Grigoletti, Nomi, 2015

25

Pinot Grigio, Franz Haas, Montagna, 2015

27

Gewürztraminer, Bellaveder, Faedo, 2015

31

Chardonnay, Sanct Valentin, San Michele Appiano, 2015

45

VINO ROSATO / ROSÉ WINE / ROSÉ WEIN

Lambrusco Rosé, Lini 910, Correggio	16
Schiava Valdadige DOC, Castel Firmian, Mezzocorona, 2012	
18	

VINO ROSSO / RED WINE / ROTWEIN

Marzemino, Grigoletti, Nomi, 2015, Grigoletti, Nomi, 2015	
18	
Rebo, Toblino, Sarche-Madrizzo, 2015	18
Teroldego DOC, Castel Firmian, Mezzocorona, 2015	
21	
Pinot nero, Castel Firmian, Mezzocorona, 2014	
23	
Cabernet, Grigoletti, Nomi, 2012	26
Teroldego "Mas piciol", Bellaveder, Faedo, 2015	
32	
Lagrein, Bellaveder, Faedo, 2014	33
Pinot nero, Franz Haas, Montagna, 2014	
35	
Merlot "Antica Vigna", Grigoletti, Nomi, 2012	36
Cabernet "Gregioti", Villa Corniole, Verla di Giovo, 2009	
47	

VINO da DESSERT / DESSERT WINE / DESSERTWEIN

Moscato giallo, Toblino, Sarche-Madrizzo	
17	
Moscato spumante, Lini 910, Correggio	17
San Martim passito, Grigoletti, Nomi	
24	