

# PIZZE CLASSICHE

## CLASSIC PIZZA



VARIAZIONE CON IMPASTO INTEGRALE 1€

|                                                                               |         |
|-------------------------------------------------------------------------------|---------|
| MARGHERITA (1, 7)                                                             | € 8,00  |
| Pomodoro, mozzarella                                                          |         |
| Tomato, mozzarella                                                            |         |
| NAPOLI (1, 4, 12)                                                             | € 9,00  |
| Pomodoro, mozzarella, origano, acciughe e capperi                             |         |
| Tomato sause, mozzarella origan anchovies capers                              |         |
| CALABRESE (1, 7)                                                              | € 8,00  |
| Pizza bianca, mozzarella, aglio e peperoncino                                 |         |
| Mozzarella cheese, garlich, chili pepper                                      |         |
| MARINARA (1, 7, 12)                                                           | € 8,00  |
| Pomodoro, aglio e origano                                                     |         |
| Tomato, garlic and oregano                                                    |         |
| PATATOSA (1, 7)                                                               | € 8,50  |
| Pomodoro, mozzarella, patatine fritte                                         |         |
| Tomato, cheese and french fries                                               |         |
| COTTO (1, 7)                                                                  | € 9,00  |
| Pomodoro, mozzarella, cotto                                                   |         |
| Tomato, mozzarella and cooked ham                                             |         |
| 4 FORMAGGI (1, 7)                                                             | € 10,00 |
| Mix di formaggi freschi, gorgonzola, brie e scamorza                          |         |
| Mix of fresh cheese                                                           |         |
| PARMIGIANA (1, 7)                                                             | € 10,00 |
| Pomodoro, mozzarella, melanzane alla griglia e grana grattugiato              |         |
| Tomato, mozzarella aubergines and Parmesan                                    |         |
| VIENNESE (1, 7)                                                               | € 9,00  |
| Pomodoro, mozzarella e würstel                                                |         |
| Tomato, mozzarella and würstel                                                |         |
| 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       |         |

## VARIAZIONE CON IMPASTO INTEGRALE 1€

---

### 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 mascarpon  
*Tomato sause, Mozzarella, speck ham, Mascarpone cheese*

### TONNO E CIPOLLA (1, 4, 7, 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)

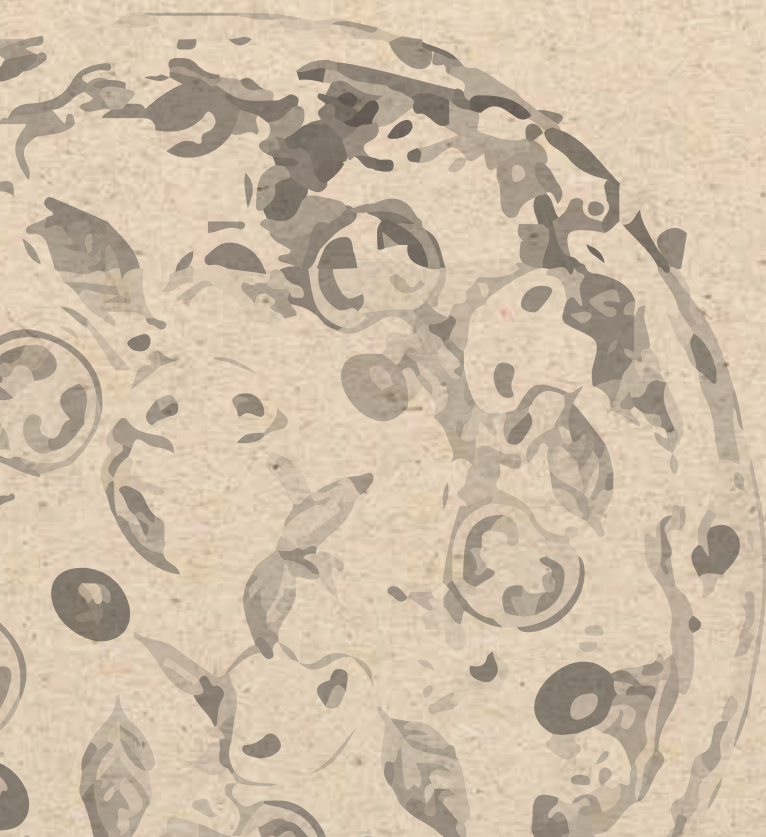
€ 11,00

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

## SPECIAL PIZZA



VARIAZIONE CON IMPASTO INTEGRALE 1€

|                                                                                                                                                                                               |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>MARGHERITA DOP (1, 7)</b><br>Pomodoro, bufala e basilico<br><i>Tomato sause, buffalo cheese and basil</i>                                                                                  | € 11,00 |
| <b>BRESAOLA (1, 7)</b><br>Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola e grana a scaglie<br><i>Tomato sause, mozzarella, bresaola, rocket and Parmesan cheese</i>                                   | € 12,00 |
| <b>TARTUFATA (1, 7, 12)</b><br>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, crema di tartufo di San Miniato<br><i>Tomato sause, mozzarella, cooked ham, artichokes and truffle cream</i> | € 13,00 |
| <b>MONTANA (1, 7, 12)</b><br>Pomodoro, mozzarella, speck, gorgonzola e funghi<br><i>Tomato sause, mozzarella, speck ham, Gorgonzola cheese, mushrooms</i>                                     | € 13,00 |
| <b>TRENTINA (1, 7)</b><br>Pomodoro, mozzarella, luganega, funghi<br><i>Tomato sause, mozzarella, Luganega and mushrooms</i>                                                                   | € 12,00 |
| <b>BUFALINA (1, 7)</b><br>Pomodoro, bufala, prosciutto crudo e pomodorini<br><i>Tomato sause, buffalo cheese, raw ham and cherry tomatoes</i>                                                 | € 12,50 |
| <b>BURROSA (1, 7)</b><br>Pomodoro, mascarpone, burrata, rucola e prosciutto crudo<br><i>Tomato sause, Mascarpone and Burrata cheese, rocket and raw ham</i>                                   | € 12,50 |
| <b>TROPEA (1, 7)</b><br>Pomodoro, mozzarella, cipolla di Tropea, salame piccante, nduja<br><i>Tomato sause, mozzarella, Tropea onion, spicy salame and nduja</i>                              | € 13,00 |
| <b>DOLOMITI (1, 7)</b><br>Pom, mozzarella, bresaola, funghi porcini e olio al tartufo<br><i>Tomato, mozzarella, bresaola, porcini mushrooms and truffle oil</i>                               | € 13,00 |
| <b>DELIZIOSA (1, 7, 12)</b><br>Pom, mozzarella, burrata, prosciutto crudo, crema al tartufo<br><i>Tomato sause, Burrata cheese, raw ham and truffle cream</i>                                 | € 13,00 |
| <b>HAWAIANA (1, 7)</b><br>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e ananas<br><i>Tomato sause, mozzarella, cooked ham and Pineapple</i>                                                        | € 11,00 |

# PIZZE BIANCHE

## WHITE PIZZA



VARIAZIONE CON IMPASTO INTEGRALE 1€

### BOSS (1, 4, 7)

€ 12,50

Mozzarella, stracchino, tonno, rucola, glassa di aceto balsamico  
*Mozzarella, stracchino cheese, tuna, rocket, balsamic vinegar glaze*

### SALMONE (1, 4, 7)

€ 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, 5, 7, 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*

### LIGHT (1, 4, 7)

€ 13,00

Mozzarella, gamberi, zucchine e spolverata di lime  
*Mozzarella, prawns, courgettes and lime powder*



# PIZZE GOURMET

## GOURMET PIZZA



VARIAZIONE CON IMPASTO INTEGRALE 1€

### LA FONTANA (1.7.12)

€ 16,50

Crudo Italia, straciatella, porcini, datterini rossi e rucola

*Raw Italy, straciatella, porcini mushrooms, datterini tomato and rocket*

### LA TOSCANA (1.7.8)

€ 16,50

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

*Tomato, burrata, porchetta, valerian and rocket pesto garnish*

### L'ITALIANA (1.7.12)

€ 16,50

Crudo Italia, bufala campana doc, pomodori secchi in olio extra vergine, basilico fresco e olio al tartufo

*Raw Italy, Buffalo, dried tomatoes, fresh basil and truffle oil*

### LA CONTADINA (1.7.12)

€ 16,50

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

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

### LA SAPORITA (1.7.12)

€ 16,50

Pomodoro, mozzarella, porcini, scamorza affumicata e porchetta

*Tomato, mozzarella, mushrooms, smoked scamorza cheese and porchetta*

### LA COLONNATA (1.7)

€ 16,00

Lardo stagionato in conca di marmo, datterini gialli e rossi, mozzarella di bufala, olio extravergine di oliva EVO

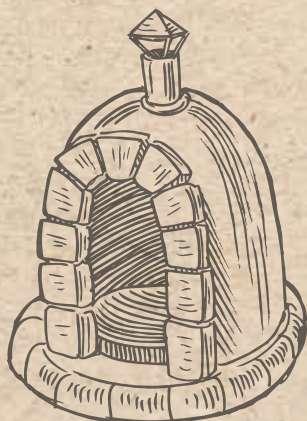
*Lard, yellow and red cherry tomatoes, buffalo mozzarella, extra Virgin olive oil*

### LA PINK (1.7.9)

€ 17,00

Salsa di datterini gialli, mozzarella fior di latte e bufala, gorgonzola con radicchio grigliato, scaglie di pecorino, granella di pistacchio e olio di avocado

*Yellow cherry tomato sauce, fior di latte and buffalo mozzarella, gorgonzola with grilled radicchio, pecorino flakes, chopped pistachios and avocado oil*



# ANTIPASTI

## APPETIZERS

---

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI TRENTINI € 18,00

con tortel di patate e cetrioli - (latte, solfiti, glutine) \*

*Trentino cured meats and cheeses platter with potato tortel and cucumber*

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI TRENTINI € 16,00

con miele mostarda e marmellata - (latte, solfiti)

*Trentino cheese tasting with honey, mustard, and jam*

UOVO IMPANATO CROCCANTE € 14,00

su letto di cime di rapa - (glutine) \*

*Crispy breaded egg on a bed of turnip tops*

CARPACCIO DI CARNE SALADA € 16,00

con cavolo cappuccio conciado

*Carpaccio of salted meat with pickled cabbage*

TRIS DI POLENTA GRIGLIATA € 15,00

con lardo, gorgonzola e funghi porcini - (latte) \*

*Grilled polenta trio with bacon, gorgonzola, and porcini mushrooms*

CROSTINI AL SALMONE AFFUMICATO € 15,00

con burro asparagi - (latte, glutine, pesce) \*

*Crostini with butter, asparagus and smoked salmon*



# PRIMI PIATTI

## FIRST COURSES



|                                                                                           |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| TAGLIOLINI                                                                                | € 18,00 |
| ai funghi porcini – (glutine) *                                                           |         |
| <i>Tagliolini with porcini mushrooms</i>                                                  |         |
| PAPPARDELLE                                                                               | € 18,00 |
| al ragù bianco di cinghiale – (glutine, sedano)                                           |         |
| <i>Pappardelle with white wild boar ragù</i>                                              |         |
| RAVIOLI DI CARNE                                                                          | € 16,00 |
| con ragù alla bolognese – (glutine, latte, sedano, frutta a guscio)                       |         |
| <i>Meat ravioli with Bolognese sauce</i>                                                  |         |
| GNUDI TOSCANI BURRO E SALVIA                                                              | € 14,00 |
| con ricotta, spinaci e aromatizzati al pepe nero – (glutine, latte)                       |         |
| <i>Tuscan gnudi butter and sage, with ricotta, spinach and flavored with black pepper</i> |         |
| ORECCHIETTE                                                                               | € 14,00 |
| con pancetta croccante cime di rapa e polvere di tarallo – (glutine) *                    |         |
| <i>Orecchiette with crispy bacon, turnip tops and tarallo powder</i>                      |         |
| TAGLIOLINI                                                                                | € 17,00 |
| con pesce spada zucchine a julienne, olive taggiasche al pesto di agrumi                  |         |
| (glutine, frutta a guscio) *                                                              |         |
| <i>Tagliolini with citrus pesto, swordfish, julienned zucchini, and Taggiasca olives</i>  |         |
| RISOTTO DI MARE                                                                           | € 17,00 |
| con calamari cozze e gamberi – (pesce, crostacei e molluschi) *                           |         |
| <i>Seafood risotto with squid, mussels and prawns</i>                                     |         |



# SECONDI PIATTI

## SECOND COURSES

---

TAGLIATA DI MANZO TRENTINO € 20,00

con rucola e grana - (latte)

*Trentino beef steak with rocket and parmesan cheese*

TAGLIATA DI MANZO TRENTINO € 22,00

con funghi porcini \*

*Trentino beef steak with porcini mushrooms*

STINCO ALLA BIRRA € 18,00

cotto al forno con polenta - (sedano) \*

*Oven-baked beer-infused shank with polenta*

TOMAHAWK DI MAIALE IBERICO ALLA PIASTRA € 20,00

con patate al forno

*Grilled Iberian pork tomahawk with baked potatoes*

BOCCONCINI DI CINGHIALE € 18,00

con polenta - (sedano) \*

*Wild boar morsels with polenta*

COTOLETTA € 15,00

con patatine fritte - (glutine) \*

*Cutlet with French fries*

BACCALÀ € 19,00

su crema di ceci e pomodorini confit - (pesce) \*

*Cod with chickpea and tomato cream*

TRANCIO DI SPADA ALLA GRIGLIA € 20,00

accompagnato da zucchine trifolate e menta - (pesce) \*

*Grilled swordfish steak accompanied by sautéed courgettes and mint*



# CONTORNI

## SIDE DISHES

---

PATATE FRITTE \* € 6,00  
*French fries*

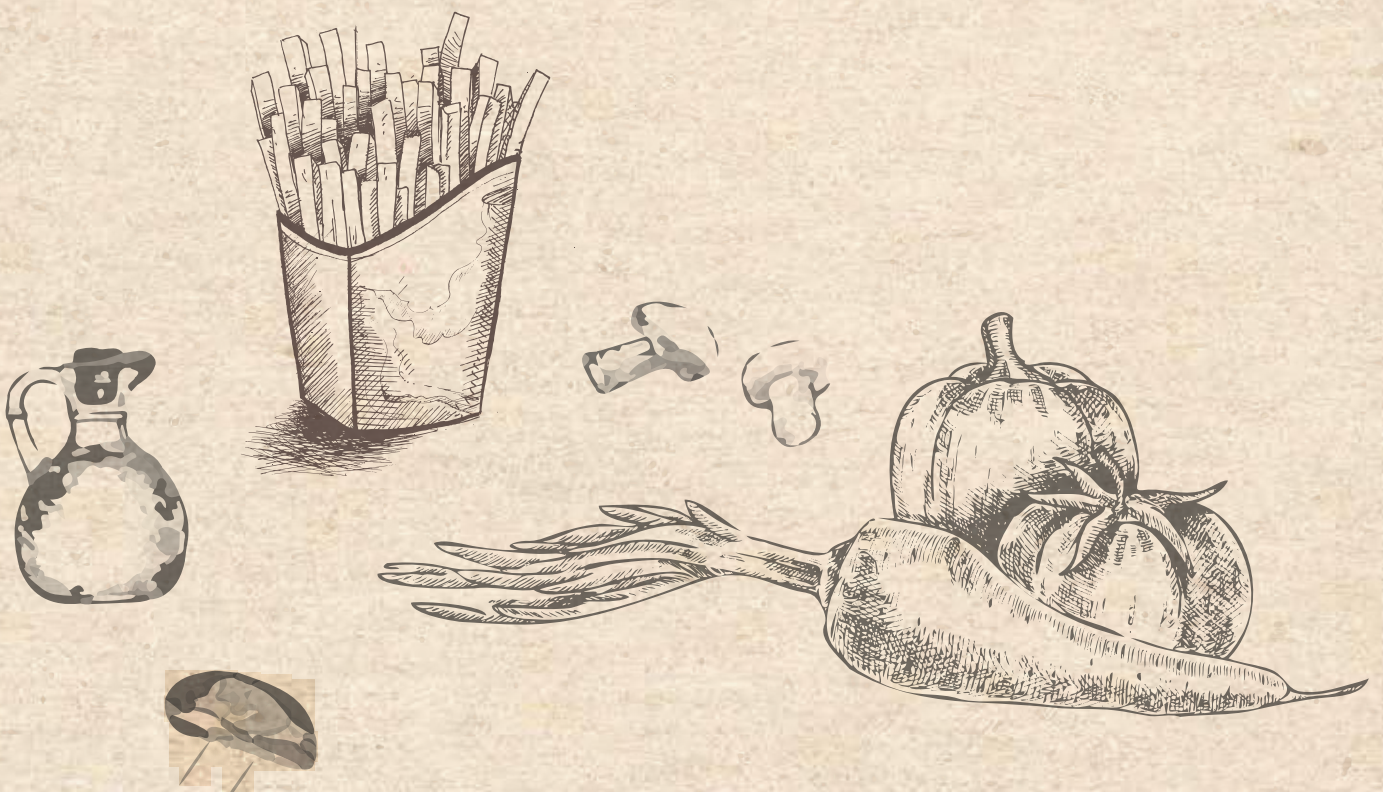
PATATE ARROSTO € 6,00  
*Roast potatoes*

ZUCCHINE TRIFOLATE € 6,00  
*Sutéed courgettes*

POLENTA € 6,00  
*Polenta*

CAPPUCCIO CONCIADO € 6,00  
*Tanned hood*

FUNGHI PORCINI \* € 8,00  
*Porcini mushrooms*



# MENU BAMBINI

## BABY MENU

- Per bambino fino a 12 anni -

PIZZA MARGHERITA - (glutine) € 7,50

*Margherita*

PIZZA WÜRSTEL - (glutine) € 8,00

*Würstel*

PASTA POMODORO - (glutine, sedano) € 9,00

*Pasta with tomato*

PASTA AL RAGÙ - (glutine, sedano) \* € 10,00

*Pasta with ragù*

WURSTEL E PATATINE - (glutine)\* € 10,00

*Würstel and french fries*



# DOLCI CAKE

---

LA VERA TRECCIA MOCHENA CON PANNA € 7,00  
*Cake with cream and red fruit marmelade*

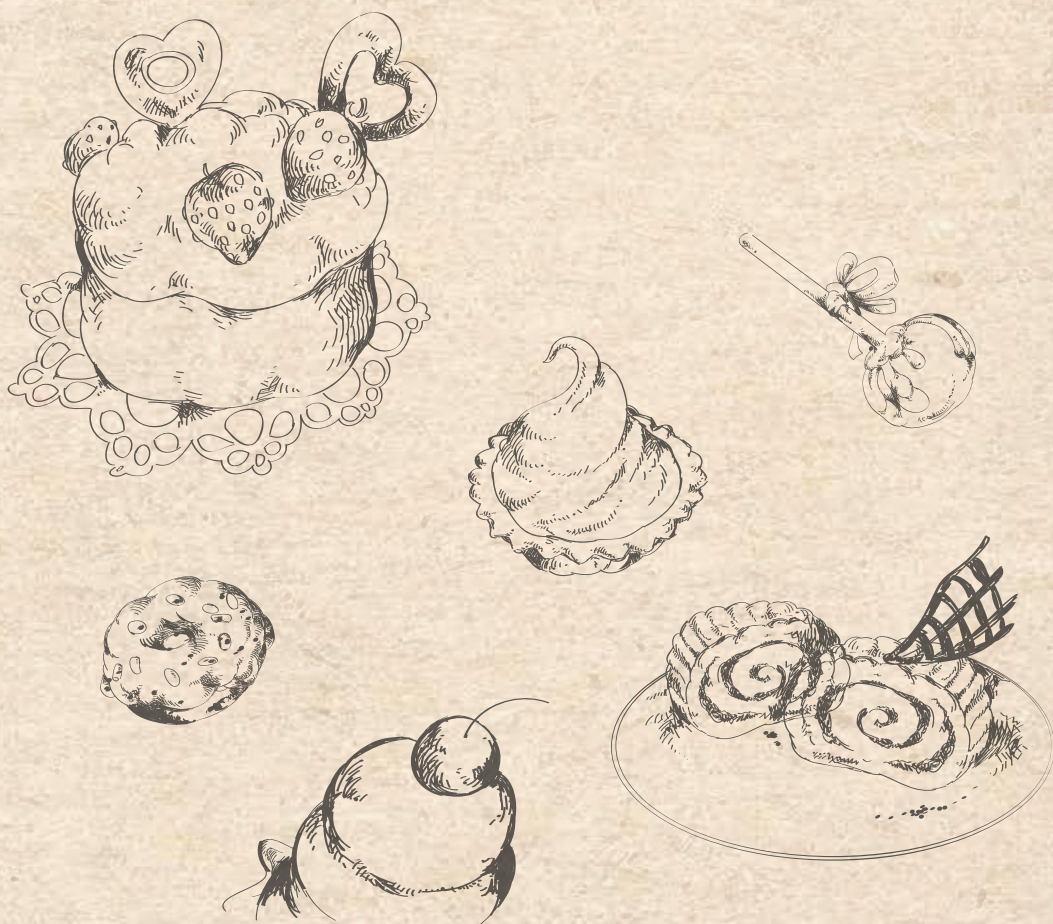
STRUDEL CON PANNA € 7,00  
*Strudel with cream*

TORTA DI PERE E CIOCCOLATO CON PANNA\* € 7,00  
*Cake with pears and chocolate with cream*

TORTINO DAL CUORE CALDO DI CIOCCOLATO CON PANNA \* € 7,00  
*Warm chocolate heart cake with cream*

CANTUCCI E VIN SANTO € 7,00  
*Biscuits with sweet white Wine*

RUM ZACAPA (glutine) € 10,00  
con degustazione di cioccolata fondente  
*Rum with chocolate*



# BIBITE E BEVANDE

## SOFT DRINKS & DRINKS



---

|                                                     |                                  |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------|
| Acqua - <i>Water</i>                                | 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 - <i>Peach or lemon tea</i> | 0,30 cl € 3,00 / 0,50 cl € 5,00  |
| Lemon Soda                                          | 0,30 cl € 3,00 / 0,50 cl € 5,00  |
| Succo di arancia - <i>Orange juice</i>              | € 3,00                           |
| Succo di mela - <i>Apple juice</i>                  | € 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 alle erbe             | € 4,00 |
| Grappa mono vitigno bianca                 | € 4,50 |
| Grappa barricata                           | € 5,00 |

# CAFFETTERIA

## COFFE BAR

---



|                                            |                                                            |
|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| Caffè - <i>Coffe</i>                       | € 1,50                                                     |
| Caffè corretto - <i>Coffe with alcohol</i> | € 2,50                                                     |
| Caffè americano - <i>American Coffe</i>    | € 2,00                                                     |
| Caffè doppio - <i>Double</i>               | € 3,00                                                     |
| Cappuccino                                 | € 2,50                                                     |
| Ginseng - <i>Ginseng Coffe</i>             | Piccolo - <i>Small</i> € 1,80 / Grande - <i>big</i> € 2,50 |
| Orzo - <i>Barley Coffe</i>                 | Piccolo - <i>Small</i> € 1,80 / Grande - <i>big</i> € 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 € 2,50**

\* A seconda della stagionalità o disponibilità alcuni prodotti potrebbero essere congelati