



CASAIPPOLITO  
RESTAURANT



*Menù*



Matteo Tavian oggi al timone dell'azienda, naviga con obiettivi precisi per consolidare quello che il nonno Ippo, con coerenza, costanza e correttezza vedeva come porto sicuro al quale ancorare l'azienda di famiglia. Gli anni successivi al 2016 servono a consolidare che il dolore nella vita viene sempre a darti delle opportunità. L'azienda, gestita come il nonno aveva insegnato, riprende il volo e porta al risultato soddisfacente che niente è impossibile e che la forza di una vera famiglia unita permette di scalare le montagna più ripida. "Casa Ippolito" viene completamente rinnovata per dare ai clienti il necessario per la loro accoglienza. L'amore lasciato da un grande uomo riesce a dare la forza per affrontare qualsiasi avversità che lungo il cammino di questa esistenza la famiglia si è sempre trovata ad affrontare a testa alta. Matteo Tavian ha le idee chiare e con dedizione e in modo frontale programma giorno per giorno il lavoro di un team di ragazzi giovani che hanno lo stesso denominatore comune e sono uniti dalla forza e nell'obbiettivo di espandersi per portare avanti un sogno che oggi li vede tutti protagonisti. La famiglia di "Casa Ippolito" ringrazia tutti ritenendo che il dire-bene come il dire-male da onore all'umiltà e alla capacità di mettersi in discussione per poter crescere nell'obbiettivo di un rispetto universale. Vi aspetta per poter condividere con tutti voi L'AMORE che ritiene essere l'unico ingrediente fondamentale di questa piccola fetta di vita iniziata tanto tempo fa dal nonno Ippo.



*Pronti a scrivere una nuova pagina della*  
**NOSTRA STORIA**

# *Menu dello Chef*

.....

## *Antipasto:*

TARTARE DI MANZO

## *Secondo:*

TAGLIATA DI ROAST-BEEF SU LETTO DI RUCOLA & GRANA

## *Dessert*

SORBETTO AL MANDARINO

**€ 35,00**

.....

Escluso coperto e bevande

## Antipasti di Carne

|   |         |
|---|---------|
| <b>PROSCIUTTO PALETA IBERICO BELLOTA</b><br>(STAGIONATURA 24 MESI)<br>Iberischer Bellota-Schinken (24 Monate gereift)   | € 25,00 |
| <b>TARTARE DI MANZO</b><br>Rindertartar   | € 21,00 |
| <b>TRIS MINI BURGER</b><br>Rindfleisch burger trio  | € 16,00 |
| <b>PICANHA AFFUMICATA</b><br>geräuchertes Picanha   | € 17,00 |
| <b>FLAN ALLE ZUCCHINE</b><br><b>CON FONDATA DI MONTASIO</b><br><b>ALLO ZAFFERANO E PANCETTA CROCCANTE</b><br>Flan mit montasio-fondue mit safran<br>und knusprigem pancetta | € 15,00 |
| <b>TAGLIERE DI PROSCIUTTO CRUDO BAGATTO</b><br>Geräucherte Schinkenplatte   | € 15,00 |
| <b>PETTO D'OCA</b><br>con succo d'arancia e pinoli<br>Gänsebrust mit Orangesaft und pinienkernen  | € 16,00 |
| <b>BUFALA CON POMODORINI E PESTO</b><br>Büffelmozzarella mit Kirschtomaten und Pesto  | € 13,00 |
| <b>VITELLO TONNATO</b><br>Kalbfleisch mit thunfisch sauce   | € 16,00 |
| <b>CAPRESE MEDITTEREANA</b><br>(mozzarella di bufala, pomodorini e acciughe)<br>(Büffelmozzarella, Kirschtomaten und Sardellen)   | € 15,00 |

## Primi di Carne

|  |         |
|--|---------|
| <b>PACCHERI CON POMODORINI,</b><br><b>BURRATA E BASILICO</b><br>Paccheri mit Burrata, Kirschtomaten<br>und basilikum | € 13,00 |
| <b>PACCHERI BURRATA E CREMA DI PISTACCHIO</b><br>Paccheri mit Burrata und Pistazien creme                            | € 17,00 |
| <b>PENNONI ALL'AMATRICIANA</b><br>Pennoni mit Würzig Amatriciana Sauce   | € 12,00 |
| <b>PENNONI ALL'ARRABBIATA</b><br>Pennoni mit arrabiata sauce   | € 11,00 |
| <b>LA NOSTRA CARBONARA</b><br>Spaghetti mit Carbonara sauce  | € 12,00 |
| <b>LASAGNE ALLA BOLOGNESE</b>  | € 13,00 |
| <b>TROFIE AL PESTO</b><br>Trofie mit pesto   | € 13,00 |
| <b>SPAGHETTI BOLOGNESE</b>   | € 11,00 |
| <b>SPAGHETTI POMODORO</b>  | € 10,00 |
| <b>SPAGHETTI AGLIO OLIO &amp; PEPERONCINO</b><br>Spaghetti mit knoblauch, öl und chili                               | € 10,00 |
| <b>TORTELLINI PANNA PROSCIUTTO</b><br>Tortellini mit sahne und schinken  | € 12,00 |

## *Secondo di Carne*

|   |                     |
|---|---------------------|
| <b>FIorentINA</b><br>T-Bone Steak   | € 8,50 hg           |
| <b>COSTATA</b><br>Rinderrippe   | € 8,50 hg           |
| <b>TOMAHAWK</b>   | € 8,50 hg           |
| <b>WAGYU GIAPPONESE</b><br>Wagyu  | € 33,00 hg          |
| <b>FILETTO CHATEAUBRIAND</b><br>Rinderfilet Chateaubriand   | € 7,00 hg - ca 1 Kg |
| <b>TAGLIATA D'ANATRA ALL'ARANCIA</b><br>Entensteak mit orange   | € 20,00             |
| <b>FILETTO DI MANZO</b><br>Rinderfilet  | € 29,50             |
| <b>FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE</b><br>Rinderfilet mit Pfeffer-sauce  | € 31,00             |
| <b>TAGLIATA DI MANZO</b><br>Rucola & Grana<br>Rindergeschnetzeltes mit Rucola<br>und Grana-käse   | € 25,00             |
| <b>ASADO HEREFORD</b><br>Hereford Asado   | € 19,00             |
| <b>ENTRANA ALLA BRACE</b><br>Entrana vom grill  | € 19,00             |
| <b>HAMBURGER GOURMET</b><br>Burger gourmet  | € 19,00             |
| <b>GRIGLIATA DI CARNE</b><br>(lonza di maiale, roast-beef, costa,<br>salsiccia, pollo, pancetta)<br>Schweinefilet, Roastbeef, Rippchen,<br>Wurst, Hähnchen, Speck | € 20,00             |
| <b>GALLETTO ALLA BRACE</b><br>Gegrilltes hähnchen   | € 16,00             |
| <b>TAGLIATA DI POLLO</b><br>CON RUCOLA E GRANA<br>Hähnchen tagliata mit rucola und grana käse   | € 16,00             |

**TUTTI I PIATTI ACCOMPAGNATI DA PATATINE FRITTE**

Alle gerichte Werden mit pommes frites

## Antipasti di Pesce

|  |         |
|--|---------|
| <b>LA CRUDITÈ</b><br>(Scampo e Gambero Rosso con tartare di salmone e avocado, sashimi di salmone e tonno)<br>Languste und rote Garnele, lachs und avocado tartar, lachssashimi und thunfish tartar  | € 35,00 |
| <b>TARTARE SALMONE &amp; AVOCADO</b><br>Lachs tartar & avocado   | € 23,00 |
| <b>TARTARE DI TONNO PINNA GIALLA &amp; MELA VERDE</b><br>Thunfisch-Tartar & gruner Apfel   | € 23,00 |
| <b>ANTIPASTO DELLA CASA</b><br>(Insalatina di mare, cozze e vongole alla spagnola, gamberetti olio e limone, salmone marinato, capasanta al pepe e gamberone fritto)<br>Meeresfrüchtesalat, meies-und venusmuscheln nach spanischer art, garnelen in öl und zitrone, mariniertes Lachs, jakobsmuschel mit pfeffer sauce und gebratene garnelen | € 24,00 |
| <b>FLAN DI ZUCCHINE CODE DI GAMBERO E FONDUTA ALLO ZAFFERANO</b><br>zucchini-flan mit garnelen und fondue  | € 16,00 |
| <b>TATAKI DI TONNO PINNA GIALLA ARANCIA &amp; BALSAMICO</b><br>Thunfisch gelbe flosse Tataki, Orange und Balsamico-Glasur  | € 17,00 |
| <b>INSALATINA ALL'IPPOLITO</b><br>(insalatina di mare con gamberetti in salsa rosa)<br>Meeresfrüchtesalat mit garnelen in salsa-rosa   | € 16,50 |
| <b>CAPELANTE AL PEPE (4PZ)</b><br>Jakobsmuschel mit pfeffer sauce  | € 20,00 |
| <b>COZZE ALLA SPAGNOLA</b><br>Miesmuschel mit Würzig-tomaten-sauce   | € 17,00 |
| <b>COZZE AL VINO BIANCO</b><br>Miesmuschel mit weiß wein-sauce   | € 17,00 |

## Primi di Pesce

|   |         |
|---|---------|
| <b>PACCHERI DEL PORTO</b><br>con zafferano, capesante, bottarga, rucola, gamberi e panna<br>Paccheri mit Safran, jakobsmuscheln, bottarga, rucola, garnelen und sahne | € 20,00 |
| <b>SPAGHETTI AL NERO DI SEPPIA CON TARTARE DI GAMBERO ROSSO E LIME</b><br>spaghetti mit tintenfischtinte, rotem garnelentartar und limette                            | € 20,00 |
| <b>RISOTTO AI FRUTTI DI MARE min 2 Pers.</b><br>risotto mit meeresfrüchten für mindestens 2 Personen  | € 20,00 |
| <b>IMPERIALE</b><br>(spaghetti ai frutti di mare)<br>Spaghetti mit Meeresfrüchten   | € 22,00 |
| <b>LINGUINE ALLA BUSERA</b><br>(linguine ai frutti di mare con pomodoro)<br>Meeresfrüchte-linguine mit tomaten sanuce   | € 22,00 |
| <b>SPAGHETTI ALLE VONGOLE</b><br>Spaghetti mit venusmuscheln  | € 20,00 |
| <b>PACCHERI ALLA MEDITERRANEA</b><br>con tonno, pomodorini e olive taggiasche<br>Paccheri mit Thünfisch, kirschentomate und Taggiasche-oliven                         | € 17,00 |
| <b>CONCHIGLIA DI SANT'ANDREA</b><br>code di gambero, rucola, pomodorini e panna tagliatelle mit garnelenschwänze, rucola, kirschentomate und sahne                    | € 17,00 |

OVE NON DIVERSAMENTE SPECIFICATO TUTTI I CIBI SI INTENDONO PREPARATI INTERAMENTE O PARZIALMENTE CO PRODOTTI CONGELATI O SURGELATI  
SO FERN NICHT ANDERS ANGEZEIGT, SIND ALLE SPEISEN DAZU BESTIMMT, VOLLSTÄNDIG ODER TEILWEISE MIT TIEFKÜHL- ODER TIEFKÜHLPRODUKTEN ZUBEREITET ZU WERDEN.

## Secondo di Pesce

|  |         |   |         |
|--|---------|---|---------|
| <b>SCOTTATA DI TONNO</b><br>Con pistacchio e verdure al vapore<br>Thunfisch-Steak mit pistazien<br>und gedünstetes Gemüse  | € 22,00 | <b>SOGLIOLA AL FORNO</b><br>e verdure al forno e patate<br>gebackene seezunge mit gebackenes Gemüse<br>und kartoffeln   | € 28,00 |
| <b>TRANCIO DI SALMONE</b><br>e verdure al vapore<br>Lachssteak mit gebackenem und gedünstetes Gemüse   | € 19,00 | <b>ORATA/BRANZINO AL FORNO 400/600 gr</b><br>e verdure al forno e patate<br>Gebackene goldbrasse/seebarsch 400/600 gr<br>mit gebackenes Gemüse und kartoffeln | € 28,00 |
| <b>GRIGLIATA MISTA DI PESCE</b><br>e verdure al vapore<br>(scampo, gambero, spada, calamari, salmone, branzino)<br>gemischte fischgrillplatte<br>(scampi, garnelen, schwertfisch, tintenfisch, lachs, wolfsbar-<br>schund gedünstetes Gemüse | € 30,00 | <b>ROMBO AL FORNO 1000 gr</b><br>e verdure al forno e patate<br>Gebackener steinbutt mit gebackenes Gemüse<br>und kartoffeln                                  | € 60,00 |
| <b>CALAMARI AI FERRI</b><br>e verdure al vapore<br>Gegrillte tintenfische und gedünstetes Gemüse   | € 19,00 |   |         |
| <b>FRITTO MISTO</b><br>con verdure pastellate<br>Gemischter gebratener fisch mit gemüse<br>im tempurateig  | € 23,00 |   |         |
| <b>CALAMARI FRITTI</b><br>gebratener tintenfisch   | € 19,50 |   |         |
| <b>FILETTO DI BRANZINO AL CARTOCCIO</b><br>SU LETTO DI SPINACI<br>e verdure al forno<br>Seebarschfilet in Folie auf Spinatbett<br>und gebackenes Gemüse  | € 17,00 |   |         |
| <b>PESCE SPADA ALLA SICILIANA</b><br>con panna, uva passa, pinoli e rucola<br>Schwertfisch mit sahn, sultaninen,<br>pinienkernen und rucola  | € 18,00 |   |         |
| <b>PESCE SPADA AI FERRI</b><br>e verdure al vapore<br>Gegrilltes schwertfisch und gedünstetes Gemüse   | € 18,00 |   |         |

OVE NON diversamente specificato tutti i cibi si intendono preparati interamente  
o parzialmente con prodotti congelati o surgelati  
SOFERN NICHT ANDERS ANGEZEIGT, SIND ALLE SPEISEN DAZU BESTIMMT, VOLLSTÄNDIG  
ODER TEILWEISE MIT TIEFKÜHL- ODER TIEFKÜHLPRODUKTEN ZUBEREITET ZU WERDEN.

## Contorni

|  |        |
|--|--------|
| <b>VERDURE GRIGLIATE</b><br>Peperoni, zucchini e melanzane<br>gegrilltes Gemüse, Paprikashoten,<br>Zucchini und Auberginen | € 8,00 |
| <b>INSALATA MISTA DI STAGIONE</b><br>gemischter Saisonsalat  | € 6,50 |
| <b>PATATE FRITTE</b><br>pommes frites  | € 6,00 |
| <b>PATATE AL FORNO</b><br>gebackenen Kartoffeln  | € 6,00 |
| <b>VERDURE PASTELLATE</b><br>Gemüse im Tempurateg  | € 6,50 |
| <b>FAGIOLI E CIPOLLA</b><br>bohnen und Zwiebeln  | € 6,00 |
| <b>POMODORO E CIPOLLA</b><br>tomaten und Zwiebeln  | € 6,00 |
| <b>INSALATA DI SPINACINO</b><br>spinat-salat   | € 7,00 |
| <b>SPINACI AL BURRO</b><br>spinat mit butter   | € 7,00 |

## Merù Bambini

|   |        |
|---|--------|
| <b>PENNETTE AL RAGU</b><br>pennette mit ragu                          | € 6,00 |
| <b>GNOCCHI AL POMODORO</b><br>gnocchi mit tomaten                     | € 6,00 |
| <b>PASTA IN BIANCO</b><br>pasta in bianco                             | € 4,00 |
| <b>PEPITE DI POLLO FRITTE</b><br>Frittierte Hähnchennuggets           | € 7,00 |
| <b>WURSTEL E PATATINE ALLA GRIGLIA</b><br>wurstel und grillkartoffeln | € 7,00 |

## Insalatone

|   |         |
|---|---------|
| <b>INSALATONA PRIMAVERA</b><br>(misticanza, asparagi, uova, pomodorini<br>e scaglie di grana)<br>Mischsalat, Spargel, Eier, Kirschtomaten<br>und Parmesansplitter)  | € 14,00 |
| <b>INSALATONA MELOGRANO</b><br>(misticanza, spinacino, melograno,<br>salmone affumicato, scaglie di grana<br>e glassa al balsamico)<br>Mischsalat, junger Spinat, Granatapfel, Räucherlachs,<br>Parmesansplitter und Balsamico-Glasur   | € 15,00 |
| <b>INSALATONA ESTIVA</b><br>(insalata mista con pinoli, mandorle, sesamo,<br>semi di lino, semi di girasole, mozzarella,<br>olive, noci tostate, salmone crudo)<br>gemischter salat mit pinienkernen, mandeln,<br>sesam, leinsamen, sonnenblumenkernen,<br>mozzarella, oliven, gerösteten walnüssen<br>und roherlachs | € 15,00 |
| <b>INSALATONA CAESAR</b><br>(insalata mista con petto di pollo, salsa yogurt,<br>mais e crostini)<br>Gemischter salat mit hähnchen brust,<br>joghurt sauce, mais und croutons   | € 14,50 |
| <b>INSALATONA CAPRICCIOSA</b><br>(insalata mista con tonno, gamberetti,<br>mozzarella e olive)<br>Gemischter salat mit thunfisch, garnelen,<br>mozzarella und olive   | € 14,00 |

# Pizze Speciali

|  |         |  |         |
|--|---------|--|---------|
| <b>PROVIAMOLA</b><br>pomodoro, salsiccia,radicchio,burrata<br>e glassa al balsamico<br>Tomaten, Wurst, Radicchio, Burrata<br>und Balsamico-Glasur  | € 12,50 | <b>NORVEGESE</b><br>fior di latte,salmone affumicato,<br>philadelphia, crema di avocado<br>fior di latte,räucherlachs,philadelphia,<br>avocadocreme  | € 15,50 |
| <b>DUCHESSA</b><br>Fior di latte,radicchio,salsiccia,stracchino<br>Fior di latte, Radicchio, Wurst, Stracchino   | € 13,00 | <b>BRONTE</b><br>fior di latte,burrata,granella di pistacchio,<br>mortadella e pesto di pistacchio<br>fior di latte,burrata,pistazienkerne,<br>mortadella und pistazienpesto                     | € 16,50 |
| <b>ZUCCHINZOLA</b><br>Fior di latte, crema di zucchini,gorgonzola<br>dolce e pomodorini semiseccchi<br>Fior di latte, Zucchini creme, milder Gorgonzola und halbge-<br>trocknete Kirschtomaten | € 12,50 | <b>FRUTTI DI MARE</b><br>pomodoro, fior di latte ,insalatina di mare,<br>cozze, vongole e gamberi<br>tomatensauce, fior di latte ,meeresfrüchtesalat,<br>miesmuscheln,venusmuscheln und garnelen | € 15,50 |
| <b>CONTADINA</b><br>Pomodoro,fior di latte,salsiccia,cipolla e peperoni<br>Tomaten, Fior di latte, Wurst, Zwiebeln und Paprika   | € 12,00 | <b>PETTO D'OCA</b><br>fior di latte,petto d'oca,rucola<br>fior di latte,Gänsebrust,rucola  | € 16,00 |
| <b>SPECIALITÀ</b><br>Fior di latte, prosciutto praga, funghi, salamino,<br>olive e gorgonzola<br>Fior di latte, Prager Schinken, Pilze, Salami, Oliven<br>und Gorgonzola                       | € 13,00 | <b>FANTASTICA</b><br>pomodoro di San Marzano, bufala,<br>crudo di Parma e grana<br>San Marzano Tomaten, Büffelmozzarella,<br>Parmaschinken und Parmesan  | € 14,50 |
| <b>BISMARCK</b><br>Pomodoro, fior di latte, asparagi bianchi,<br>gorgonzola e uovo<br>Tomaten, Fior di Latte, weißer Spargel,<br>Gorgonzola und Ei   | € 13,50 | <b>SAN SIRO</b><br>Pomodoro, stracciatella, sfilacci di cavallo,<br>rucola e pomodorini confì<br>Tomaten, Stracciatella, Pferdefleischstreifen, Rucola<br>und kandierte Kirschtomaten            | € 15,00 |
| <b>SPECK &amp; PERA</b><br>Fior di latte, speck, pera e miele<br>Fior di latte, Speck, Birne und Honig   | € 13,00 | <b>VALTELLINA</b><br>pomodoro, fior di latte, porcini, bresaola e grana<br>Tomaten, fior di latte, Steinpilze, Bresaola<br>und Parmesan  | € 14,50 |
| <b>FRESCHISSIMA</b><br>Pomodoro, misticanza,pera,olive ,<br>frutta di stagione e grana<br>Tomaten, gemischter Salat, Birnen, Oliven,<br>Obst der Saison und Grana-Käse                         | € 12,50 | <b>MONZESE</b><br>pomodoro, fior di latte, salsiccia e<br>scamorza affumicata<br>Tomaten, fior di latte, Wurst und geräucherter<br>Scamorza  | € 12,50 |
| <b>GAMBERETTI &amp; RUCOLA</b><br>Pomodoro,Fior di latte, Gamberetti,<br>Rucola e olio marinato<br>Tomaten, Fior di latte, Garnelen, Rucola<br>und mariniertes Öl                              | € 15,50 | <b>WILLIAMS E ZOLA</b><br>fior di latte, pera, gorgonzola e noci<br>fior di latte, Birne, Gorgonzola und Walnüsse  | € 13,00 |
| <b>NON LO SO</b><br>pomodoro, fior di latte ,prosciutto crudo,<br>rucola e scaglie di grana<br>tomatensauce, fior di latte ,rohschinken,<br>rucola un granakäse                                | € 13,00 | <b>FANTASMA</b><br>Pomodoro, fior di latte, salamino,<br>gorgonzola ed acciughe<br>Tomaten, fior di latte, Salami, Gorgonzola<br>und Sardellen   | € 13,00 |
| <b>BOH!</b><br>pomodoro, fior di latte ,prosciuto crudo,<br>ricotta affumicata,pomodori secchi<br>tomatensauce, fior di latte ,rohschincken,geräucherter ricotta,-<br>getrocknete tomaten      | € 13,50 |  |         |

# Pizzeria

|   |         |   |         |
|---|---------|---|---------|
| <b>MARINARA</b><br>pomodoro e aglio<br>tomatensauce und knoblauch   | € 7,00  | <b>VIENNESE</b><br>pomodoro, fior di latte e würstel<br>tomatensauce, fior di latte ,würstel  | € 10,00 |
| <b>MARGHERITA</b><br>pomodoro e fior di latte<br>tomatensauce und fior di latte   | € 8,00  | <b>PRIMAVERA</b><br>pomodoro, fior di latte ,pomodorini,<br>rucola e grana<br>tomatensauce, fior di latte ,kirshmaten<br>rucola und grana-käse  | € 10,50 |
| <b>PROSCIUTTO</b><br>pomodoro, fior di latte e prosciutto cotto<br>tomatensauce, fior di latte und schinken   | € 10,00 | <b>PARMIGIANA</b><br>pomodoro, fior di latte ,melanzane,<br>pomodorini e grana<br>tomatensauce, fior di latte ,aubergine,<br>kirshmaten und grana-käse  | € 10,50 |
| <b>PROSCIUTTO FUNGHI</b><br>pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto<br>e funghi<br>tomatensauce, fior di latte,schinken und pilze   | € 10,50 | <b>VEGETARIANA</b><br>pomodoro, fior di latte e verdure grigliate<br>(zucchini,peperoni e melanzane)<br>tomatensauce, fior di latte und gegrilltes gemüse<br>(zucchini,peperoni und auberginen) | € 11,00 |
| <b>CAPRICCIOSA</b><br>pomodoro, fior di latte ,carciofi,<br>prosciutto e funghi<br>tomatensauce, fior di latte,artischocken,<br>schinken und pilze                                | € 11,00 | <b>CALZONE CLASSICO</b><br>pomodoro, fior di latte ,prosciutto,<br>funghi e salamino<br>tomatensauce, fior di latte ,schinken,<br>pilze würzig-salami   | € 10,00 |
| <b>4 STAGIONI</b><br>pomodoro, fior di latte ,salamino piccante,<br>funghi,carciofi e prosciutto<br>tomatensauce, fior di latte,würzig salami,<br>pilze,artischocken und schinken | € 11,50 | <b>PROSCIUTTO CRUDO</b><br>pomodoro, fior di latte e prosciutto crudo<br>tomatensauce, fior di latte und roteschinken   | € 12,00 |
| <b>TONNO CIPOLLA</b><br>pomodoro, fior di latte ,tonno e cipolla<br>tomatensauce, fior di latte,thunfisch und zwiebel   | € 11,00 | <b>BUFALA</b><br>pomodoro, fior di latte e mozzarella di bufala<br>tomatensauce, fior di latte und büffellmozzarella  | € 12,00 |
| <b>DIAVOLA</b><br>pomodoro, fior di latte salamino piccante<br>tomatensauce, fior di latte und würzig salami  | € 10,00 | <b>TIROLESE</b><br>pomodoro, fior di latte ,speck,funghi e brie<br>tomatensauce, fior di latte ,speck,pilze und brikäse   | € 12,50 |
| <b>SALAME DOLCE</b><br>pomodoro, fior di latte e salame dolce<br>tomatensauce, fior di latte und süße salami  | € 10,00 | <b>BRESAOLA RUCOLA E GRANA</b><br>pomodoro, fior di latte ,bresaola,rucola e grana<br>tomatensauce, fior di latte ,bresaola,<br>rucola und granakäse  | € 12,50 |
| <b>4 FORMAGGI</b><br>pomodoro, fior di latte ,formaggio latteria,<br>brie,gorgonzola e edamer<br>tomatensauce, fior di latte ,latteria,brie,<br>gorgonzola und edamer             | € 10,00 | <b>SALSICCIA E FRIARIELLI</b><br>fior di latte salsiccia e friarielli<br>fior di latte wurst und friarielli   | € 12,50 |
| <b>ROMANA</b><br>pomodoro, fior di latte ,accughe<br>tomatensauce, fior di latte ,sardellen   | € 10,00 | <b>AGGIUNTE:</b>  |         |
| <b>SICILIANA</b><br>pomodoro, fior di latte accughe,<br>capperi e olive<br>tomatensauce, fior di latte ,sardellen,<br>kapern und oliven   | € 12,00 | <b>IMPASTO SPECIAL</b><br>(a seconda della disponibilità)<br>spezielle teig (je nach verfügbarkeit)   | € 2,00  |
|   |         | <b>MOZZARELLA DI BUFALA</b><br>büffel-mozzarella  | € 4,00  |
|   |         | <b>AFFETTATI</b><br>aufschnitt  | € 2,50  |
|   |         | <b>RESTO DEI PRODOTTI</b><br>verschieden  | € 1,50  |



**IOI**  
**Gluten Free**

VOL  
4,8



Birra bionda prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata né pastorizzata. Ottenuta esclusivamente con malto d'orzo, questa birra è senza glutine grazie ad una particolare lavorazione che ne consente la completa estrazione e conserva così il sapore della vera birra artigianale. Bionda dal colore giallo carico con riflessi aranciati. Abbinamento perfetto per ogni occasione. Il leggero sedimento presente è il risultato del naturale e tradizionale processo di rifermentazione in bottiglia. Si consiglia di servirla a una temperatura di 8-10 °C.

**INGREDIENTI | INGREDIENTS**

Acqua del Monte Mia, malto d'orzo di propria produzione, luppolo, lievito.

**50cl € 10,00**

**OVEST**  
**Ambrata**

VOL  
7



Birra ambrata doppio malto prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata né pastorizzata. Dai toni caldi e avvolgenti, il gusto è intenso e complesso, evidenziato da una sapiente nonché meticolosa luppolaria, che ne esalta i ricchi profumi del sottobosco. La schiuma è setosa e persistente, dai riflessi ambrati. Buon abbinamento con carni rosse e grigliate, selvaggina e formaggi stagionati. Il leggero sedimento presente è il risultato del naturale e tradizionale processo di rifermentazione in bottiglia. Si consiglia di servirla a una temperatura di 10-12 °C.

**INGREDIENTI**

Acqua del Monte Mia, malto d'orzo di propria produzione, luppolo, lievito.

**33 cl € 6,50**

**EST**  
**Weizen**

VOL  
6



Birra di frumento (weizen) prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata né pastorizzata. Dai profumi intensi, con particolarità aromatiche dovute alla miscela di malti d'orzo e di frumento. La schiuma è fine e persistente, il colore è giallo con riflessi mandarino. I sentori olfattivi tipicamente fruttati sono prodotti da un particolare lievito usato. Gusto pieno ed appagante. Perfetta con piatti speziati, formaggi di media stagionatura ed erborinati, zuppe e salumi. Il leggero sedimento presente è il risultato del naturale e tradizionale processo di rifermentazione in bottiglia. Si consiglia di servirla a una temperatura di 8-10 °C.

**INGREDIENTI**

Acqua del Monte Mia, malto d'orzo e di frumento di propria produzione, luppolo, lievito.

**33 cl € 6,50 | 75 cl € 15,00**

## Dessert

|   |        |
|---|--------|
| TIRAMISÙ FATTO IN CASA                            | € 7,00 |
| hausgemachtes tiramisù                            |        |
| CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI                        | € 7,00 |
| käsekuchen mit roten beeren                       |        |
| SORBETTO AL MANDARINO                             | € 7,00 |
| mandarinen-sorbet                                 |        |
| BAVARESE AL CIOCCOLATO                            | € 7,00 |
| bavariase mit schokolade                          |        |
| FORESTA NERA 'BLISS CAKE'                         | € 8,00 |
| Senza glutine e senza lattosio                    |        |
| schwarzwald-bliss cake glutenfrei und laktosefrei |        |
| MIA TUSCIA NOCCIOLA                               | € 8,00 |
| Senza glutine e senza lattosio                    |        |
| mia tuscia nocciola glutenfrei und laktosefrei    |        |
| SOUFFLE AL CIOCCOLATO                             | € 7,00 |
| schokoladen-souffle                               |        |
| ALBERO IPPOLITO                                   | € 8,50 |
| cannoli con crema pasticcera                      |        |
| Cannoli mit Vanillesauce                          |        |

## Bevande

|  |                |
|--|----------------|
| CHANDON GARDEN SPRITZ by Moet Chandon                    | € 6,50         |
| BIRRA PICCOLA  | 0,2LT € 3,50   |
| kleines bier   |                |
| BIRRA MEDIA  | 0,4LT € 5,50   |
| medium bier  |                |
| BIBITA IN VETRO  | € 4,50         |
| dosengetränk   |                |
| BIBITA ALLA SPINE PICCOLA                                | € 3,70         |
| getränk vom fass kleine                                  |                |
| (pepsi,pepsi max,schweppes arancia,the pesca,the limone) |                |
| BIBITA ALLA SPINA GRANDE                                 | € 5,70         |
| getränk vom fass gross                                   |                |
| (pepsi,pepsi max,schweppes arancia,the pesca,the limone) |                |
| ACQUA LAURETANA  | 0.75 LT € 4,00 |
| wasser   |                |
| VINO ALLA SPINA  | 1 LT € 18,00   |
| VINO ALLA SPINA  | 0,5 L € 10,00  |
| VINO ALLA SPINA  | 0,25 L € 5,00  |
| BIRRA ANALCOLICA   | € 4,50         |
| AMARI  | € 4,50         |

COPERTO € 3,80  
GEDECK

# Allergeni



## GLUTINE - 1

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)

---



## CROSTACEI E DERIVATI - 2

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)

---



## UOVA - 3

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)

---



## PESCE E DERIVATI - 4

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)

---



## ARACHIDI E DERIVATI - 5

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)

---



## SOIA E DERIVATI - 6

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)

---



## LATTE E DERIVATI - 7

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)

---



## FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)

---



## SEDANO E DERIVATI - 9

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)

---



## SENAPE E DERIVATI - 10

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)

---



## SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)

---



## ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub> - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)

---



## LUPINO E DERIVATI - 13

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)

---



## MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)

---