



Benvenuti!

Il ristorante Tema è stato inaugurato il 22 settembre 2009. La struttura, anticamente (fine Ottocento), aveva ospitato un teatro amatoriale, denominato "Teatro Maffei".

Con il passare degli anni, da Teatro divenne una Birreria (vi si produceva e degustava la birra "Baldassarre Maffei"), rilevata e poi chiusa dalla Forst. In seguito fu trasformato in una palestra, poi una discoteca (il rinomato "Charly Club" e in seguito il "Sottosopra"), e infine in un Pub.

Nel 2008 iniziò la ristrutturazione che lo ha trasformato in Ristorante Pizzeria: il "Tema". Oltre che in ricordo del Teatro Maffei, il nome "Tema" è stato pensato anche in riferimento a:

- la vicinanza, sulla stessa via, al Polo Culturale rappresentato dal Teatro Zandonai e dal museo di arte moderna MART;
- la vicinanza ai poli scolastici (Università e Licei);
- le serate "a tema" che il locale periodicamente propone;
- in onore di due vini tipici trentini, quali il Teroldego ed il Marzemino;

... proprio una coincidenza di tanti significati!

Il nostro ristorante è nato con l'ambizione di voler proporre alla Città di Rovereto e a chi la visita, un ambiente accogliente ma anche raffinato e particolare, che possa soddisfare al meglio le aspettative di tutti con una cucina varia e genuina, proponendo anche in alternativa la pizza, piatto di cui in Italia andiamo fieri.

Sperando che questa breve presentazione sia stata di vostro gradimento, vi auguriamo buon appetito!



La nostra cucina è aperta con orario

12.00 - 14.00 e 19.00 - 22.00

Il locale chiude alle 15.00 a pranzo e alle 23.00 a cena

Iniziando ... dalla Terra

- Carpaccio di carne salada Trentina
con le nostre mele caramellate alla cannella e anice stellato (G)
€ 16,50
- Maialino cotto a bassa temperatura, la sua salsa tonnata e fior di capperi (3-4- G)
€ 16,50
- Selezione di formaggi del Territorio con miele e noci (7 -8 -V)
€ 16,00
- Flan di patate di montagna con fonduta al Vezzena e porcino all'olio evo (3-7-G)
€ 15,00
- Burratina, carpaccio di pomodoro, olive taggiasche e pesto di basilico (7 -V)
€ 15,00
- Tagliere trentino
(da condividere in 2 /3 persone)
Speck, soppressa, carne salada, mortandèla, tortèl di patate,
giardiniera in agrodolce (1- 9-GR)
€ 36,00

... e dall'acqua

- Moscardini in umido con la polentina di Storo (9- 14-G)
€ 16,50
- Gamberi lardellati al forno con crema di ceci (2-7-G)
€ 17,00
- Carpaccio affumicato di lago (Trota e Salmerino)
insalata riccìa, salsa yogurt e melograno (4-7 -G)
€ 17,00
- Insalata di polpo alla mediterranea (1-14-GR)
€ 17,00

Continuando..

Crema di zucca e cumino, yogurt di capra e chips di barbabietola(G-7)

€ 13,50

Canederlotti di verza al burro e pancetta croccante (1-3-7)*

€ 16,00

Fusilloni Matt Felicetti con pesto di basilico, fagiolini, patate e crema di bufala

(1-7- GR)*

€ 16,50

Pappardelle al ragù di cervo e cialda di Trentingrana(1-3-7-9 -GR)*

€ 17,00

Paccheri all'amatriciana di mare con guanciale croccante (1-4-14=GR)*

€ 17,50

Tagliolini fatti in casa con tartare di gambero, la sua bisque e zest di limone

(1-3-7-GR)

€ 18,00

Risotto sel. Carnaroli all'estratto di erbe, gelè di mela e crumble di porcino

(1-3-7-GR) (min. 2 persone)

€ 17,50 a persona

Risotto sel. Carnaroli con castagne, speck croccante e crema di cipolla rossa

(7-G)

(min 2 persone)*

€ 18,50 a persona

Spaghetti Felicetti con pomodoro fresco, basilico e olio Cru (1- GR- V)

€ 15,00

Spaghetti Felicetti alle vongole veraci e bottarga di tonno (1-7-14-GR)

€ 19,50

Per due persone ,quando disponibile fresco sul mercato oppure su ordinazione :

Linguine all'Astice e code di gambero (1- 2-7-GR)*

€ 52,00 (prezzo per due persone)

Proseguendo...

Dalla tradizione trentina..."Carne salada e fasoi" (G)

€ 19,50

Baccalà di Nonna Clara con polentina di Storo e patate al vapore (4-7=G)

€ 21,00

Coniglio al forno agli aromi dell'orto con polentina di Storo (9- G)

€ 19,50

Galletto speziato, cotto a bassa temperatura e poi dorato in forno con patate (G)*

€ 19,50

Guancette CBT al Lagrein e mirtilli con polentina di Storo (G)

€ 20,00

Tagliata di manzo Irlanda alla griglia (G)

€ 27,00 (350 g circa)

Filetto di manzo Limousine ai ferri (250g) (G)

€ 31,00

Medaglione di manzo al Teroldego e coulis di lamponi

€ 33,00

Ricciola cotta a bassa temperatura, il suo brodo in olio all'aneto,
capuccio viola e riso soffiato

€ 23,00

Branzino alla griglia con julienne di verdure (4=G)

€ 20,00

Salmone al miele e arancia con patate al vapore (4=G)

€ 23,00

Provate il nostro piatto speciale..

ottimo anche come piatto unico

LA TARTARE DI MANZO

preparata al tavolo e servita con crostini al burro

€ 28,00 (1-10=GR)

Piatti speciali per due persone

(prezzo per 2 persone)

Gran Grigliata TEMA di pesce (Gamberoni*, scampi, salmone, branzino, polpo,...)
con patate saltate e verdure grigliate (4=14=G)*

€ 84,00

quando disponibile fresco sul mercato oppure su ordinazione:

Rombo alla mediterranea

(con pomodorini, patate, olive , capperi) (4=G)

€ 7,00/hg

Branzino al sale (4=G)

€ 7,00/hg

Il nostro personale di sala è a disposizione per informarvi sul peso esatto

Le insalatone

Insalatona Trentina (insalata verde, speck, mele, scaglie di Trentingrana , noci,
cetrioli in agrodolce e crostini) (7=8=1=GR)

€ 14,50

Insalatona Mediterranea (insalata verde, bufala da 200g, tonno, pomodori, olive,
capperi) (4=7=G)

€ 16,00

N.B. IN CASO DI INTOLLERANZE SI PREGA DI AVVISARE IL PERSONALE DI SALA (anche se allergeni non presenti nel piatto ordinato in modo che i nostri chef possano fare ancora più attenzione ad evitare contaminazioni!)

*possibili ingredienti di origine surgelata o abbattuti da noi per una migliore conservazione

LA PIZZA

Anche la Pizza può essere un piatto di alta Cucina se fatta ad "arte" e con prodotti di qualità. Il nostro impasto a lunga lievitazione (min. 48 ore) garantisce un'ottima digeribilità.

PIZZE TRADIZIONALI

CAPRICCIOSA Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto alta qualità, funghi, carciofini € 12,50

DIAVOLA Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, gorgonzola, cipolla € 12,50

FUNGHI Pomodoro, mozzarella, champignon € 10,00

GORGONZOLA Pomodoro, mozzarella, gorgonzola € 11,00

MARGHERITA Pomodoro, mozzarella € 8,50

MARINARA Pomodoro, origano, aglio € 7,00

NAPOLI Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano € 10,50

PIOGGIA Pomodoro, doppia mozzarella € 9,50

PROSCIUTTO e FUNGHI Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto alta qualità, champignon € 12,00

PROSCIUTTO COTTO Pomodoro, mozzarella, p. cotto alta qualità € 11,00

PROSCIUTTO CRUDO Pomodoro, mozzarella, crudo Parma 18mesi € 13,00

PUGLIESE Pomodoro, mozzarella, cipolla rossa di Tropea € 10,00

QUATTRO FORMAGGI Pomodoro, mozzarella, formaggi misti € 13,00

QUATTRO STAGIONI Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto alta qualità, champignon, carciofini, salamino € 13,00

ROMANA Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi € 12,00

SALAMINO Pomodoro, mozzarella, salamino piccante € 11,00

TONNO Pomodoro, mozzarella, tonno € 11,00

VIENNESE Pomodoro, mozzarella, würstel € 11,00

PIZZE BIANCHE

CALABRESE Mozzarella, salamino piccante, aglio, peperoncino € 11,00

CALZONE Mozzarella, p. cotto alta qualità, champignon, ricotta € 12,00

CALZONE TEMA Mozzarella, Parma 18 mesi, porcini, peperoncino, grana
€ 15,00

ITALIA 2005 Mozzarella, Parma 18 mesi, pomodorini, rucola € 15,00

MARCO Mozzarella, p. cotto alta qualità, zucchine, formaggio alle erbe
€ 14,00

MONTANARA mozzarella, ricotta, salsiccia, finferli, origano € 16,00

TRENTINA Mozzarella, patate, rosmarino, salsiccia, pancetta,
funghi misti € 15,50

PIZZE SFIZIOSE

BOMBA Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, prosciutto, funghi,
olive, capperi, acciughe, origano € 15,00

BRESAOLA Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, scaglie grana € 16,00

BRUSCHETTA Pomodoro., mozzarella, datterini, basilico, origano, aglio
€ 12,00

BUFALA Pomodoro, bufala da 200g fine cottura, datterini, basilico € 15,00

BUONGUSTAIA Pomodoro, mozzarella, speck , gorgonzola € 14,90

CALZONE VEGETARIANO Pomodoro, mozzarella, radicchio, spinaci*, peperoni, melanzane, zucchine, grana € 14,00

CARBONARA Pomodoro, mozzarella, pancetta, cipolle, uova, prezzemolo, pepe € 14,50

CARNIVORA Pomodoro, mozzarella, würstel, salsiccia, salamino € 14,50

DEL CAPO Pomodoro, mozzarella, cipolla, gorgonzola, tonno € 14,00

DEL CACCIATORE Pomodoro, mozzarella, finferli, formaggio alle erbe, speck € 15,50

DELICATA Pomodoro, mozzarella, crudo di Parma 18 mesi, rucola € 15,00

DELLA NONNA Pomodoro, mozzarella, taleggio, patate, pancetta affumicata, rucola € 14,50

ESTATE Pomodoro, mozzarella, datterini, rucola, scaglie grana € 15,00

FRANCESE Pomodoro, mozzarella, formaggio alle erbe, speck € 14,90

LASCIATI ANDARE Pomodoro, mozzarella, radicchio, gorgonzola, prosciutto cotto alta qualità, carciofini, salamino, grana) € 16,90

LUI E LEI per due persone Pomodoro, mozzarella e... tanto altro!

€ 32,00

MATTIA Pomodoro, mozzarella, zucchine, bresaola, scaglie grana

€ 16,00

MELANZANE Pomodoro, mozzarella, melanzane, grana € 12,50

MICHELE Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, radicchio, carciofi, salamino piccante € 15,50

MISTO FUNGHI Pomodoro, mozzarella, porcini, finferli, champignon

€ 15,50

MODO MIO Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, acciughe, peperoni, salamino, origano € 15,50

NICOLO' Pomodoro, mozzarella, code di gambero *, scaglie di grana, formaggio alle erbe € 17,00

PARMIGIANA Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto alta qualità, melanzane, grana € 15,00

PORCINI Pomodoro, mozzarella, porcini, prezzemolo € 15,00

PRINCIPESSA Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, Crudo Parma 18 mesi € 15,50

SICILIANA Pomodoro, acciughe, peperoni, cipolla, aglio, tonno, olive € 13,50

SPINACI e RICOTTA Pom., mozzarella, spinaci *, ricotta, grana € 13,00

TEMA Pomodoro, mozzarella, bresaola, radicchio, taleggio, scaglie grana € 16,00

TIROLESE Pomodoro, mozzarella, funghi, speck € 14,50

TUTTO SAPORI Pomodoro, mozzarella, cipolla, acciughe, capperi, formaggio alle erbe, peperoni, erba cipollina € 14,50

TREVIGIANA Pomodoro, mozzarella radicchio, grana € 12,50

VEGETARIANA Pomodoro, mozzarella, verdure miste, grana € 14,50

VESNA Pomodoro, mozzarella, ricotta, pomodorini, zucchine, rucola, scaglie grana € 15,50

ZUCCHINE Pomodoro, mozzarella, zucchine, grana € 12,50

PIZZE BABY

(per bambini fino a 10 anni)

Margherita baby € 6,50

Prosciutto cotto baby / Viennese baby € 7,50

N.B.: Le pizze ridotte non subiranno variazioni di prezzo

Ingredienti in aggiunta da € 0,80 ad € 5,50

BEVANDE

Acqua minerale naturale/gasata da l 0,50 € 2,00

Acqua minerale naturale/ gasata da l 0,75 € 3,50

Coca Cola in bottiglietta di vetro (l 0,33) € 3,50

Bibite in lattina l 0,33 (lemonsoda , coca zero, the pesca/limone,...) € 3 ,30

Birra alla spina Andecks piccola l 0,20 € 3,30

Birra alla spina Andecks media l 0,40 € 5,60

Birra alla spina non filtrata Leikem l 0,33 € 5,00

Birra alla spina non filtrata Leikem media l 0,50 € 7,00

Weissen in bottiglia di vetro l 0,50 € 6,50

Kwak (birra rossa) 0,33 € 5,00

Becks analcolica l 0,33 € 5,00

Vino al calice da € 4,00 a € 7,00

N. B. A disposizione su richiesta la nostra LISTA DEI VINI

Il locale chiude alle ore 23.00 !

Coperto € 2,50

**possibili ingredienti di origine surgelata o freschi e abbattuti da noi per una miglior conservazione*