Menù



ANTIPASTI

VORSPEISEN – APPETIZERS

Selezione di salumi e formaggi Trentini con tortel* di patate e giardiniera in agro-dolce

Auswahl an Wurst- und Käsespezialitäten aus dem Trentino mit Kartoffel-Torteln* und süß-saurem eingelegtem Gemüse (Giardiniera)
Selection of cured meats and cheeses from Trentino with potato tortel* and sweet-and-sour pickled vegetables

Intolleranze / Intolerances 7 – 8

€ 18,00

Tartare di manzo con spuma di birra “San Lorenzo”, ricotta affumicata e anacardi

Rindertartar mit „San Lorenzo“-Bierschaum, geräucherter Ricotta und Cashewnüssen
Beef tartare with “San Lorenzo” beer foam, smoked ricotta, and cashews

Intolleranze / Intolerances 3 – 7 – 8 – 10 – 12

€ 17,00

Baccalà* mantecato su cime di rapa e brodetto di zucca

Cremiger Stockfisch* auf Stängelkohl und Kürbissud
Creamed salt cod* on broccoli rabe and pumpkin broth

Intolleranze / Intolerances 4 – 6 – 9

€ 16,00

Canederli pressati vegetariani su verzette croccanti e funghi Shiitake

Vegetarische Pressknödel auf knackigem Wirsing und Shiitake-Pilzen
Pressed vegetarian dumplings on crisp Savoy cabbage and shiitake mushrooms

Intolleranze / Intolerances 1 – 3 – 7

€ 15,00

*Alcuni prodotti possono, a seconda della stagionalità e della disponibilità, essere trattati con la catena del freddo.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

PRIMI

ERSTE GÄNGE – FIRST COURSES

Strangolapreti Trentini ai funghi* misti e scaglie di Vezzena

Trentiner Strangolapreti mit gemischten Pilzen* und Vezzena-Käsespänen
Trentino *strangolapreti* with mixed mushrooms and shavings of Vezzena cheese

Intolleranze / Intolerances 1 – 3 – 7

€ 14,00

Canederli della tradizione su zuppetta di Gulasch

Traditionelle Semmelknödel auf Gulaschsuppe
Traditional bread dumplings served on a goulash broth

Intolleranze / Intolerances 1 – 3 – 7 – 9 – 10 – 12

€ 15,00

Tagliolini alle castagne con ragù di cinghiale

Kastanien-Tagliolini mit Wildschweinragout
Chestnut tagliolini with wild boar ragù

Intolleranze / Intolerances 1 – 9 – 10

€ 16,00

Orzotto alla zucca Hokkaido, caprino fresco e capasanta

Orzotto mit Hokkaido-Kürbis, frischem Ziegenkäse und Jakobsmuschel*
Hokkaido pumpkin orzotto, fresh goat cheese, and scallop*

Intolleranze / Intolerances 1 – 7 – 9 – 14

€ 17,00

PER I PIU' PICCOLI...

Pasta al pomodoro € 9,00

Pasta al ragù € 10,00

Cotoletta con patatine € 15,00

SECONDI

HAUPTGERICHTE – MAIN COURSES

Filetto di rombo su cime di rapa, puree di castagne e melograno

Steinbuttfilet auf Stängelkohl, Kastanien und Granatapfel
Turbot fillet on turnip greens, chestnuts, and pomegranate

Intolleranze / Intolerances 4 – 7 – 8

€ 24,00

Guancetta di vitello profumata all'alloro su polentina di Storo

Lorbeer-aromatisierte Kalbsbäckchen auf Polenta aus Storo
Bay leaf-scented veal cheek served on creamy Storo polenta

Intolleranze / Intolerances 7 – 9 – 10

€ 23,00

Tagliata di Picanha Aberdeen con patate la Ratte e insalata Zaalouk

Aufgeschnittenes Aberdeen-Picanha mit La-Ratte-Kartoffeln und Zaalouk-Salat
Sliced Aberdeen Picanha with Ratte potatoes and Zaalouk salad

Intolleranze / Intolerances

€ 25,00

Petto d'anatra scottato con salsa alla grappa ai frutti di bosco e topinambur

Scharf angebratene Entenbrust mit Grappa-Waldbeeren-Sauce und Topinambur
Seared duck breast with a grappa and mixed-berry sauce, served with Jerusalem artichokes

Intolleranze / Intolerances 9 – 10 – 12

€ 24,00

Contorni

Patatine Fritte € 4,50 **Insalata Mista € 5,00**
Patate Rustiche € 5,00 **Rösti di patate € 5,00**

INSALATE

SALATE – SALADS

Caesar Salad

Insalata verde, pollo, scaglie di Grana, crostini e salsa caesar

Grüner Salat, Hühnchen, Parmesanflocken, Croutons und Caesar-Sauce
Green salad, chicken, parmesan flakes, croutons and caesar dressing

Intolleranze / Intolerances 1 – 3 – 7 – 10

€ 14,00

Insalata Mediterranea

Misticanza, pomodorini, olive Leccino, tonno, mais, e burrata

Gemischter Salat mit Kirschtomaten, Oliven, Thunfisch, Mais und Burrata
Mixed salad, cherry tomatoes, Leccino olives, tuna, corn, and burrata

Intolleranze / Intolerances 4 – 7

€ 14,00

Insalata Trento

Insalata di cappuccio condita con speck, cumino, tortel di patate e uovo all'occhio di bue

Krautsalat mit Speck, Kreuzkümmel, Kartoffeltorte und Spiegelei
Cabbage salad topped with speck, cumin, potato tortel, and fried egg

Intolleranze / Intolerances 3

€ 14,00

Insalata Anfiteatro

Misticanza, mela, Casolet, trota marinata e noci

Gemischter Blattsalat, Apfel, Casolet-Käse, marinierte Forelle und Walnüsse
Mixed salad, apple, Casolet cheese, marinated trout, and walnuts.

Intolleranze / Intolerances 4 – 7 – 8

€ 14,00

Insalata Caprese

Pomodoro, mozzarella di Bufala, basilico e origano

Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum und Oregano
Tomato, buffalo mozzarella, basil and oregano

Intolleranze / Intolerances 7

€ 12,50

PIZZERIA

I NOSTRI IMPASTI

UNSER TEIG – OUR DOUGH

Classico – Klassiker – Classic
Integrale – Vollkorn – Whole wheat € 1,00
Senza Glutine – Glutenfrei – Gluten Free € 3,00

PIZZE CLASSICHE

Margherita

Salsa pomodoro Bio e mozzarella
Bio-Tomatensauce und Mozzarella
Organic tomato sauce and mozzarella
Intolleranze / Intolerances 1 – 7
€ 7,50

Calabrese

Mozzarella, aglio e peperoncino
Mozzarella, Knoblauch und Chilischote
Mozzarella, garlic and chilli pepper
Intolleranze / Intolerances 1 – 7
€ 7,50

Napoli

Salsa pomodoro Bio, mozzarella, acciughe e origano
Bio-Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen und Oregano
Bio tomato sauce, mozzarella, anchovies and oregano
Intolleranze / Intolerances 1 – 4 – 7
€ 10,00

Diavola

Salsa pomodoro Bio, mozzarella, schiacciata piccante
Bio-Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami
Organic tomato sauce, mozzarella, spicy salami
Intolleranze / Intolerances 1 – 7
€ 10,00

Contadina

Salsa pomodoro Bio, mozzarella, porri, gorgonzola e grana in cottura

Bio-Tomatensauce, Mozzarella, Lauch, Gorgonzola und Parmesankäse
Bio tomato sauce, mozzarella, leeks, gorgonzola and parmesan cheese

Intolleranze / Intolerances 1 – 7

€ 11,00

Bufalina

Salsa pomodoro Bio, mozzarella di bufala in cottura e olio al basilico

Bio-Tomatensauce, Büffelmozzarella und Basilikumöl
Organic tomato sauce, buffalo mozzarella, and basil oil

Intolleranze / Intolerances 1 – 7

€ 12,00

Vegetariana

Salsa pomodoro Bio, mozzarella, zucchine, spinaci, melanzane e peperoni

Bio-Tomatensauce, Mozzarella, Zucchini, Spinat, Aubergine und Paprika
Organic tomato sauce, mozzarella, zucchini, spinach, eggplant, and peppers

Intolleranze / Intolerances 1 – 7

€ 12,00

Tonno e Cipolla

Salsa pomodoro Bio, mozzarella, tonno e cipolle rosse

Bio-Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und rote Zwiebeln
Organic tomato sauce, mozzarella, tuna and red onions

Intolleranze / Intolerances 1 – 4 – 7

€ 12,00

Calzone

Mozzarella, ricotta, prosciutto cotto, champignon e salsa pomodoro bio

Mozzarella, Ricotta, gekochter Schinken, Champignons, Bio-Tomatensauce nach dem Kochen
Mozzarella, ricotta, cooked ham, mushrooms, organic tomato sauce after cooking

Intolleranze / Intolerances 1 – 7

€ 12,00

Spinacina

Salsa pomodoro Bio, mozzarella, prosciutto cotto, spinaci e olive

Bio-Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, Spinat und Oliven
Organic tomato sauce, mozzarella, cooked ham, spinach, and olives

Intolleranze / Intolerances 1 – 7

€ 12,50

PIZZE SPECIALI

Tirolese

Salsa pomodoro Bio, mozzarella, gorgonzola, noci e speck dopo cottura

Bio-Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Walnüsse und Speck
Organic tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, walnuts, and speck

Intolleranze / Intolerances 1 – 7 – 8

€ 13,00

Burratina

Salsa pomodoro Bio, mozzarella, pomodorini, olive Leccino, burrata e olio al basilico

Bio-Tomatensauce, Mozzarella, Kirschtomaten, Leccino-Oliven, Burrata
Organic tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes, Leccino olives, burrata

Intolleranze / Intolerances 1 – 7

€ 13,00

Trentina

Salsa pomodoro Bio, mozzarella, salsiccia, porcini e olio al rosmarino

Bio-Tomatensauce, Mozzarella, Wurst, Steinpilze und Rosmarin
Organic tomato sauce, mozzarella, sausage, porcini mushrooms, and rosemary

Intolleranze / Intolerances 1 – 7

€ 13,00

Trevigiana

Salsa pomodoro Bio, mozzarella, radicchio, speck julienne, gorgonzola

Bio-Tomatensauce, Mozzarella, Radicchio, Julienned-Speck, Gorgonzola
Organic tomato sauce, mozzarella, radicchio, julienned speck, gorgonzola

Intolleranze / Intolerances 1 – 7

€ 13,00

Sfiziosa

Mozzarella, carciofi, funghi e lucanica

Mozzarella, Artischocken, Pilze und Lucanica-Wurst
Mozzarella, artichokes, mushrooms, and Lucanica sausage

Intolleranze / Intolerances 1 – 7

€ 13,00

Pistacchiosa

Mozzarella, mortadella, burrata e pesto di pistacchio
Mozzarella, Mortadella, Burrata und Pistazienpesto
Mozzarella, mortadella, burrata and pistachio pesto
Intolleranze / Intolerances 1 – 7 – 8
€ 14,00

Primavera

Mozzarella, pomodorini, rucola, prosciutto crudo e scaglie di grana
Mozzarella, Kirschtomaten, Rucola, Prosciutto Crudo und Parmesanflocken
Mozzarella, cherry tomatoes, arugula, prosciutto crudo and grana flakes
Intolleranze / Intolerances 1 – 7
€ 14,00

San Pietro

Salsa pomodoro Bio, mozzarella, gorgonzola, schiacciata piccante e peperoni
Bio-Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, scharfe Salami und Paprika
Organic tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, spicy salami, and peppers
Intolleranze / Intolerances 1 – 7
€ 13,00

Valtellina

Salsa pomodoro Bio, pomodorini, rucola, bresaola e scaglie di grana
Bio-Tomatensauce, Kirschtomaten, Rucola, Bresaola und Parmesanflocken
Organic tomato sauce, cherry tomatoes, rocket, bresaola and grana flakes
Intolleranze / Intolerances 1 – 7
€ 14,00

Salada

Mozzarella, pomodorini, rucola, Carne Salada e scaglie di Grana
Mozzarella, Kirschtomaten, Rucola, Carne Salada und Parmesanflocken
Mozzarella, cherry tomatoes, arugula, carne salada and grana flakes
Intolleranze / Intolerances 1 – 7
€ 14,00

Anfiteatro

Mozzarella, zucchine, cipolle rosse, speck, glassa al balsamico e scaglie di Grana
Mozzarella, Zucchini, rote Zwiebeln, Speck, Balsamico-Glasur und Parmesanflocken
Mozzarella, zucchini, red onions, speck, balsamic glaze and grana flakes
Intolleranze / Intolerances 1 – 7
€ 15,00

BIRRE ALLA SPINA

Hofbräuhaus Traustein Helles vol. 5,3

Piccola cl 33 € 4,00 **Media cl 50 € 6,00**

Colore giallo paglierino brillante, aspetto limpido e lucido, chiaro aroma di malto, con leggere note di luppolo e di lievito. Una Helles fantastica, armoniosa, corposa e perfettamente equilibrata.

Forst Felsenkeller non filtrata vol. 5,3 €

Piccola cl 33 € 4,50 **Media cl 50 € 6,50**

Felsenkeller è la birra non filtrata, che sorprende anche i palati più esigenti. Infustata direttamente dal tank di maturazione, si caratterizza per il gusto pieno, armonioso e ben strutturato e per il retrogusto morbido e suadente.

BIRRE IN BOTTIGLIA

Forst 0.0 cl 33 vol. 0,0 € 3,50

Caratterizzata da piacevoli note di luppolo, questa birra ha un gusto pieno e bilanciato. Una birra corposa, vivace e dissetante, è la birra ideale per un consumo responsabile e uno stile di vita consapevole.

Leffe Rouge cl 33 vol. 6,6 € 4,50

Veste un colore ambrato, al naso emerge il caratteristico aroma di malto, caffè tostato e un leggero sentore di fiori e frutta candita. In bocca è avvolgente e dolce, con tracce di cereali tostati, caramello e lievi note di liquirizia

Hofbräuhaus Weißbier cl 50 vol. 5,5 € 6,00

Color miele e con tutta l'intensità del lievito. Meravigliosamente rinfrescante, con aromi di lievito e di frutta. Un ceppo di lievito volutamente raccolto conferisce a questa birra di frumento i suoi classici aromi fruttati.

Hofbräuhaus Dunkel cl 50 vol. 5,0 € 6,00

Una birra marcatamente maltata, non troppo dolce e con una gradazione alcolica bassa. Con un colore tendente al rosso scuro/marrone castagna e una delicata nota di cioccolato.

San Lorenzo "Barbaforte" cl 33 vol. 4,9 € 7,00

Una birra Golden Ale che al naso lascia spazio ai malti migliori, con un leggero profumo di miele d'acacia che si ritrova in bocca sostituito da una luppolatura leggera, non invadente e volutumante corta. Senza Glutine.

Budweiser cl 33 vol. 5,0 € 4,00

E' una birra a bassa fermentazione dal colore dorato, caratterizzata da un gusto rinfrescante e un corpo leggero.

BIBITE

• Acqua Levico Terme naturale cl 75	€ 2,50
• Acqua Levico Terme frizzante cl 75	€ 2,50
• Aperitivi Analcolici cl 10	€ 3,00
• Spritz / Hugo	€ 5,00
• Bibite alla spina cl 30	€ 3,00
• Bibite in bottiglia cl 33	€ 3,50
• Succhi di Frutta cl 20	€ 3,00
• Chinotto Bio Galvanina cl 35	€ 3,50

SELEZIONE CALICI DI VINO

• Spumante Axilù Brut	€ 3,50
• Altemasi Millesimato	€ 5,00
• Chardonnay	€ 3,50
• Pinot Grigio	€ 4,50
• Gewürztraminer	€ 5,00
• Marzemino	€ 4,00
• Teroldego	€ 4,50
• Lagrein	€ 5,00
• Pinot Nero	€ 5,50
• Schiava Gentile	€ 3,50

CAFFETTERIA E LIQUORI

• Espresso	€ 1,50
• Espresso Corretto	€ 2,00
• Decaffeinato	€ 1,50
• Orzo Piccolo	€ 1,50
• Orzo Grande	€ 2,00
• Ginseng Piccolo	€ 1,50
• Ginseng Grande	€ 2,00
• Cappuccino	€ 2,50
• Limoncello	€ 3,50
• Amari e Grappe	€ 4,00
• Grappe riserva	€ 6,00
• Gin E Tonic	€ 8,00
• Gin e Tonic Premium	€ 10,00
• Whisky Ballantine's	€ 6,00

Coperto € 2,50

ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

1		**CEREALI CONTENENTI GLUTINE** (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		**CROSTACEI** e prodotti derivati
3		**UOVA** e prodotti derivati.
4		**PESCE** e prodotti derivati, **tranne:** gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		**ARACHIDI** e prodotti derivati.
6		**SOIA** e prodotti derivati
7		**LATTE** e prodotti derivati, incluso lattosio
8		**FRUTTA A GUSCIO**, cioè **mandorle** (Amygdalus communis L.), **nocciole** (Corylus avellana), **noci comuni** (Juglans regia), **noci di anacardi** (Anacardium occidentale), **noci di pecan** (Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch), **noci del Brasile** (Bertholletia excelsa), **pistacchi** (Pistacia vera), **noci del Queensland** (Macadamia ternifolia) e **prodotti derivati**
9		**SEDANO** e prodotti derivati
10		**SENAPE** e prodotti derivati
11		Semi di **SESAMO** e prodotti derivati
12		**ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** in concentrazioni **superiori a 10 mg/Kg** o **10 mg/l** espressi come SO_2.
13		**LUPINI** e prodotti derivati
14		**MOLLUSCHI** e prodotti derivati

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO o SUL REGISTRO ALLERGENI

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA .IL PERSONALE E' A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI