

MENU



**COPERTO
SERVICE**
€ 2,00

IL PREZZO DELLE PIZZE INCOMPLETE
RIMANE INVARIATO

MODIFIED PIZZAS HAVE THE SAME PRICE

AUF PIZZEN, DIE AUF WUNSCH KLEINER
GEFERTIGT ODER UNVOLLSTÄNDIG BELEGT
SIND, KEINE PREISERMÄSSIGUNGEN
GEWÄHRT WERDEN.

ALLERGENI ALLERGEN / ALLERGÈNE



IT

“Caro ospite/cliente,
se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo
e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.”

EN

“Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any
specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find
the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.”

DE

“Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte
fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der
besten Weise zu beraten.”

FR

“Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous
poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous
conseiller de la meilleure façon”.

NOVITA'

NEWS / ANKÜNDIGUNGEN

LA MARGHERITA NAPOLETANA VERACE

THE MARGHERITA NAPOLETANA VERACE PIZZA

DIE ECHE NEAPOLITANISCHE MARGHERITA

Con questa pizza vogliamo esaltare quella che è per antonomasia la regina delle pizze in Italia, la vera pizza Margherita come da disciplinare (Associazione Verace Pizza Napoletana).

With this pizza we want to bring out what is by antonomasia the queen of pizzas in Italy, the true Margherita pizza, in accordance with the relative regulations (Neapolitan Verace Pizza Association).

Mit dieser Pizza wollen wir die Königin der italienischen Pizza in Ehren halten, die echte neapolitanische Margherita, deren von der Associazione Verace Pizza Napoletana beschriebene Zubereitung strikt eingehalten werden muss und keine Abweichungen duldet!.

Ricetta tradizionale € 9,00

I NOSTRI IMPASTI

La nostra pizza è larga e sottile...se la preferisci più alta, in stile americano, prova la doppia pasta, costa solo 2 euro in più.....oppure c'è sempre la nostra Verace in stile Napoletano!

| | |
|---|----------|
| Impasto INTEGRALE per la tua pizza a scelta | + € 2,00 |
| Impasto VERACE per la tua pizza a scelta | + € 1,50 |
| DOPPIA PASTA / Double pasta / Doppelter Teig | + € 2,00 |

PIZZA IN PANARA

Consigliata per 2 persone / Ingredienti a Vostra scelta, servita su un tagliere di legno da mezzo metro € 24,00
Advised for 2 people / Your choice of ingredients, / Served on a half metre long wooden cutting board
Für 2 Personen / Zutaten nach Ihrer Wahl, / Auf einem 50 Zentimeter langen Holzbrett serviert

*escluso sabato e domenica *Excluding Saturday and Sunday *Am Samstag und Sonntag ausgenommen

LE NOSTRE PROPOSTE

OUR PROPOSALS / UNSERE TIPPS



RUSTICA

€ 9,00

Pomodoro, mozzarella, patate, rosmarino, pancetta arrotolata in uscita
Tomato sauce, mozzarella cheese, potatoes, rosemary, rolled bacon when removed from the oven
Tomatensoße, Mozzarella, Kartoffeln, Rosmarin, gerollter Speck nach der Ofenentnahme

GAMBERETTI E RUCOLA

€ 10,00

Pomodoro, mozzarella, gamberetti, rucola in uscita
Tomato sauce, mozzarella cheese, shrimps, rocket when removed from the oven
Tomatensoße, Mozzarella, Garnelen, Rauke nach der Ofenentnahme

CONTESSA

€ 10,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, in uscita panna e grana
Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, cream and parmesan cheese when removed from the oven
Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Sahne und Grana-Käse nach der Ofenentnahme

FILIPPO

€ 10,00

Pomodoro, mozzarella, Philadelphia, speck in uscita
Tomato sauce, mozzarella cheese, Philadelphia cheese, speck cured ham when removed from the oven
Tomatensoße, Mozzarella, Philadelphiakäse, Speck nach der Ofenentnahme

ANNA

€ 10,00

Pomodoro, mozzarella, ricotta, in uscita prosciutto cotto e grana
Tomato sauce, mozzarella cheese, ricotta cheese, followed by cooked ham and parmesan cheese when removed from the oven
Tomatensoße, Mozzarella, Ricotta, gekochter Schinken und Grana-Käse nach der Ofenentnahme

VEGETARIANA

€ 10,00

Pomodoro, mozzarella, verdure miste a spicchi
Tomato sauce, mozzarella cheese, mixed vegetables / Tomatensoße, Mozzarella, verschiedenes Gemüse in Stückchen

MEXICO

€ 9,00

Pomodoro, mozzarella, pancetta affumicata, fagioli, prezzemolo
Tomato sauce, mozzarella cheese, smoked bacon, beans, parsley
Tomatensoße, Mozzarella, Räucherspeck, Borlottibohnen, Petersilie

DRAGO

€ 10,00

Pomodoro, mozzarella, cipolla, peperoni, acciughe, capperi, salamino, origano
Tomato sauce, mozzarella cheese, onions, pepperoni, anchovies, capers, spicy salami, oregano
Tomatensoße, Mozzarella, Zwiebel, Peperoni, Sardellen, Kapern, Salamino, Oregano

LOPEZ

€ 11,00

Pomodoro, emmenthal, salamino piccante, peperoni, grana, gorgonzola dolce, origano, speck
Tomato sauce, emmenthal cheese, spicy salami, pepperoni, parmesan cheese, sweet gorgonzola cheese, oregano, speck cured ham
Tomatensoße, Emmentaler, extrascharfer Salamino, Peperoni, Grana-Käse, milder Gorgonzola, Oregano, Speck

ITALIANA

€ 10,00

Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini datterino, basilico fresco tritato
Tomato sauce, buffalo mozzarella cheese, cherry tomatoes, chopped fresh basil
Tomatensoße, Büffelmozzarella, Datteltomätchen, frischer gehackter Basilikum

SAPORITA

€ 10,00

Pomodoro, mozzarella, zucchine grigliate, gorgonzola, semi di papavero
Tomato sauce, mozzarella cheese, grilled zucchinis, gorgonzola cheese, poppy seeds
Tomatensoße, Mozzarella, gegrillte Zucchini, Gorgonzola, Mohnsamen

AZZURRA

€ 11,00

Pomodoro, mozzarella, radicchio rosso, porcini, salamino piccante, brie, grana
Tomato sauce, mozzarella cheese, red chicory, boletus mushrooms, spicy salami, brie cheese, parmesan cheese
Tomatensoße, Mozzarella, roter Radicchio, Steinpilze, extrascharfer Salamino, Brikäse, Grana-Käse

LE NOSTRE PROPOSTE

OUR PROPOSALS / UNSERE TIPPS



CASA

€ 11,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, salsiccia, gorgonzola, Prosciutto Crudo
Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms, sausage, gorgonzola cheese, Parma raw ham
Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Pilze, Wurst, Gorgonzola, Parmaschinken

DODO'

€ 11,00

Pomodoro, mozzarella, battuto di rucola cotta, ricotta fresca, olive nere Salentine snocciolate, salamino piccante spezzettato
Tomato sauce, mozzarella cheese, cooked beaten rocket, fresh ricotta cheese, black unpitted Salentine olives, chopped spicy salami

Tomatensoße, Mozzarella, Battuto (Mischung) aus Rauke, frischer Ricotta, schwarzen entsteinten Salento-Oliven und extrascharfen Salamino-Würfelchen

PAOLO

€ 11,00

Pomodoro, mozzarella, funghi porcini e finferli, salsa al tartufo, scamorza affumicata, prezzemolo
Tomato sauce, mozzarella cheese, boletus mushrooms and chanterelles, truffle sauce, smoked scamorza cheese, parsley
Tomatensoße, Mozzarella, Eierschwämme und Steinpilze, Trüffelsauce, geräucherter Scamorzakäse, Petersilie

L'ACCIUGA DI PAOLO

€ 13,00

Pomodoro, mozzarella di bufala, in uscita filetti di acciuga speciali del Mar Cantabrico completamente sfilettati e origano siciliano sfogliato a mano
Tomato sauce, buffalo mozzarella with anchovies fillets from the Cantabrian sea and hand-prepared Sicilian oregano added at the end of cooking

Tomatensoße, Büffelmozzarella, nach Ofenentnahme, Sardellenfilets aus dem Kantabrischen Meer und handgezapfter sizilianischer Oregano

AMATRICIANA

€ 11,00

Pomodoro, mozzarella, guanciale a fettine, peperoncino, pomodorini confit, pecorino romano
Tomato sauce, mozzarella cheese, confit tomatoes, a pinch of chilli powder, sliced guanciale (pork cheek) and pecorino romano cheese

Tomatensoße, Mozzarella, Confit-Tomätchen, Pfefferschotenpulver, Guanciale in Scheiben (Schweinebäckchen), Pecorino-Käse

BURRATA E PROSCIUTTO CRUDO

€ 12,00

Pomodoro, in uscita burrata e prosciutto Prosciutto Crudo
Tomato sauce and when removed from the oven: Burrata cheese and Parma ham
Tomatensoße, Burrata-Frischkäse und Parmaschinken nach Ofenentnahme

TREVISANA

€ 12,00

Pomodoro, mozzarella, radicchio di Treviso IGP, brie, in uscita lardo di Patanegra
Tomato sauce, mozzarella cheese, Treviso red chicory (only when in season), brie cheese, lard from Patanegra when taken from the oven

Tomatensoße, Mozzarella, Radicchio aus Treviso, (nur jahreszeitlich bedingt erhältlich), Brikäse, nach der Ofenentnahme Lardo von Patanegra

DANNY

€ 12,00

Pomodoro, mozzarella, cipolla caramellata, in uscita carne salà, valeriana e un filo d'olio allo zenzero
Tomato sauce, mozzarella, caramelized onion, at the end of coking Carne Sala', valerian salad and ginger oil
Tomatensoße, Mozzarella, karamelisierter Zwiebel, nach Ofenentnahme Carne Sala', Feldsalat und Ingweröl

CULATELLO

€ 14,00

Pomodoro, mozzarella di Bufala, Culatello stagionato in uscita
Tomato sauce, buffalo mozzarella cheese, cured Culatello ham at the end of cooking
Tomatensauce, Büffel Mozzarella, gewürzt Culatello nach Ofenentnahme

LA MIA TONNO E CIPOLLE

€ 14,00

Pomodoro, mozzarella, cipolla rossa di Tropea tritata finemente, in uscita carpaccio di tonno affumicato, frutti del capperi, un filo d'olio del Garda
Tomato sauce, mozzarella cheese, finely chopped red Tropea onion, followed by carpaccio of smoked tuna, capers, drop of Garda olive oil when removed from the oven.
Tomatensoße, Mozzarella, fein gehackte rote Tropea-Zwiebel, nach der Ofenentnahme geräuchertem Thunfischcarpaccio, Kapernäpfel, ein kleiner Guss Olivenöl vom Gardasee

LE PIZZE CLASSICHE

THE CLASSICAL / KLASSISCHE



| | |
|---|--------|
| MARINARA Pomodoro, aglio, origano <i>Tomato sauce, garlic, oregano / Tomatensoße, Knoblauch, Oregano</i> | € 6,00 |
| FORNARINA Piadina con olio extravergine d'oliva del Garda, sale grosso, rosmarino <i>Flat bread with extra-virgin olive oil from Garda lake, large grain sea salt, rosemary</i> <i>Piadina (dünnes Fladenbrot) mit nativem Olivenöl vom Gardasee, grobes Salz und Rosmarin</i> | € 6,00 |
| MARGHERITA Pomodoro, mozzarella <i>Tomato, mozzarella cheese / Tomatensoße, Mozzarella</i> | € 7,00 |
| ROMANA Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies, oregano / Tomatensoße, Mozzarella, Sardellen, Oregano</i> | € 8,50 |
| NAPOLETANA Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies, capers, oregano / Tomatensoße, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano</i> | € 9,00 |
| PROSCIUTTO E FUNGHI Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, prezzemolo <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms, parsley / Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Pilze, Petersilie</i> | € 9,00 |
| CIPOLLA E TONNO Pomodoro, mozzarella, cipolla, tonno, origano <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, onion, tuna, oregano / Tomatensoße, Mozzarella, Zwiebel, Thunfisch, Oregano</i> | € 9,00 |
| CAPRICCIOSA Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, capperi, acciughe, prezzemolo <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms, artichokes, capers, anchovies, parsley</i> <i>Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, Kapern, Sardellen, Petersilie</i> | € 9,00 |
| QUATTRO STAGIONI Pomodoro, mozzarella, carciofi, acciughe, funghi, prosciutto <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, artichokes, anchovies, mushrooms, ham</i> <i>Tomatensoße, Mozzarella, Artischocken, Sardellen, Pilze, Schinken</i> | € 9,00 |
| QUATTRO FORMAGGI Pomodoro, mozzarella, emmenthal, gorgonzola dolce, grana <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, emmenthal cheese, sweet gorgonzola cheese, parmesan cheese</i> <i>Tomatensoße, Mozzarella, Emmentaler, milder Gorgonzola, Grana-Käse</i> | € 9,00 |
| PORCINI Pomodoro, mozzarella, porcini trifolati, prezzemolo <i>Tomato sauce, mozzarella, chopped porcini mushrooms, parsley</i> <i>Tomatensoße, Mozzarella, geschnittene Steinpilze, Petersilie</i> | € 9,00 |
| BOSCAIOLA Pomodoro, mozzarella, funghi misti, prezzemolo <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, mixed mushrooms, parsley / Tomatensoße, Mozzarella, Pilzmischung, Petersilie</i> | € 9,00 |
| RICOTTA E SPINACI Pomodoro, mozzarella, ricotta, spinaci <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, ricotta cheese, spinach / Tomatensoße, Mozzarella, Ricotta, Spinat</i> | € 9,00 |
| CALZONE Mozzarella, pomodoro, würstel, prosciutto, funghi <i>Mozzarella cheese, tomato sauce, wurstel, ham, mushrooms / Mozzarella, Tomatensoße, Bockwurst, Schinken, Pilze</i> | € 9,00 |
| CARBONARA Pomodoro, mozzarella, pancetta affumicata, uovo sbattuto, grana in uscita <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, smoked bacon, scrambled egg, parmesan cheese when the pizza is removed from the oven</i> <i>Tomatensoße, Mozzarella, geräucherter Speck, Rührei, Grana-Käse nach der Ofenentnahme</i> | € 9,00 |

LE PIZZE BIANCHE

WHITE PIZZAS - WEISSE PIZZA (PIZZA OHNE TOMATENSOSSE)



| | |
|---|---------|
| ESTATE Mozzarella, pomodori freschi, grana, basilico <i>Mozzarella cheese, fresh tomatoes, parmesan cheese, basil</i> <i>Mozzarella, frische Tomaten, Grana-Käse, Basilikum</i> | € 9,00 |
| ESTATE GRATINATA Mozzarella, pomodori freschi, gratinato <i>Mozzarella cheese, fresh tomatoes au gratin / Mozzarella, frische Tomaten und mit Käse überbackene</i> | € 9,00 |
| DELICATA Mozzarella, zucchine grigliate, stracchino, gratinato <i>Mozzarella cheese, grilled zucchini, stracchino cheese au gratin</i> <i>Mozzarella, gegrillte und mit Käse überbackene Zucchini, Stracchino-Käse</i> | € 10,00 |
| PEDRO Mozzarella, funghi misti, spinaci, salamino piccante, brie, grana <i>Mozzarella cheese, mixed mushrooms, spinach, spicy salami, brie cheese, parmesan cheese</i> <i>Mozzarella, Pilzmischung, Spinat, extrascharfer Salamino, Brikäse, Grana-Käse</i> | € 10,00 |
| FRANCY Mozzarella, funghi, ricotta, scamorza affumicata, prezzemolo <i>Mozzarella cheese, mushrooms, ricotta cheese, scamorza cheese, parsley</i> <i>Mozzarella, Pilze, Ricotta, Scamorzakäse, Petersilie</i> | € 10,00 |
| VALTELLINA Mozzarella, in uscita bresaola, rucola, grana a scaglie <i>Mozzarella cheese, when removed from the oven, bresaola, rocket, scaled parmesan cheese</i> <i>Mozzarella, nach der Ofenentnahme Bresaola, Rauke, Grana-Käsesplitter</i> | € 11,00 |
| GARDESANA Mozzarella di bufala, zucchine trifolate, gamberetti, ricotta, un filo d'olio del Garda <i>Buffalo Mozzarella cheese, chopped zucchini cooked in olive oil, shrimps, ricotta cheese, drop of Garda olive oil</i> <i>Büffelmozzarella, fein geschnittene Zucchini, Garnelen, Ricotta, ein kleiner Guss Olivenöl vom Gardasee</i> | € 11,00 |
| PISTACCHI Mozzarella, pistacchi al naturale tritati, scamorza affumicata, speck <i>Mozzarella cheese, finely chopped natural pistachios, smoked scamorza cheese, South Tyrol cured speck-ham</i> <i>Mozzarella, zerhackte Naturpistazien, geräucherter Scamorzakäse, Südtiroler Speck</i> | € 12,00 |

LE AGGIUNTE THE ADDITIONS ZUSÄTZLICHE PIZZABELÄGE

| | |
|--|--------|
| Capperi, Olive, Uovo, Cipolla <i>Capers, Olives, Eggs, Onion / Kapern, Oliven, Ei, Zwiebel</i> | € 0,50 |
| Acciughe, Salsiccia, Verdure cotte, Pomodorini cirio <i>Anchovies, Sausages, Cooked vegetables, Cirio Baby Tomatoes / Sardellen, Wurst, Gegrilltes Gemüse, Cirio-Tomaten</i> | € 1,00 |
| Tonno, verdure grigliate, carciofi, formaggi in genere <i>Tuna, Grilled vegetables, Artichokes, Cheese / Thunfisch, Gegrilltes Gemüse, Artischocken, Käse</i> | € 1,50 |
| Porcini, Finferli, Misto bosco, salsa al Tartufo, gamberetti, Rucola, salumi <i>Boletus Mushrooms, Chanterelles, Mixed Mushrooms, truffle sauce, Shrimps, Rocket, Cold cuts</i> <i>Steinpilze, Pfifferlinge, Pilzmischung, Trüffelsauce, Garnelen, Rauke, Verschiedene Wurstwaren.</i> | € 2,50 |
| Mozzarella di Bufala, Stracciatella, Prosciutto Crudo, Pistacchi <i>Buffalo mozzarella cheese, Stracciatella cheese, Raw ham, pistachios</i> <i>Büffelmozzarella, Stracciatella-Käse, Roher Schinken, Naturpistazien</i> | € 3,00 |
| Acciughe speciali del Mar Cantabrico, Culatello, Carpaccio di tonno <i>Anchovies from the Cantabrian sea, Culatello, Tuna carpaccio</i> <i>Sardellenfilet aus dem Kantabrischen Meer, Culatello, Thunfisch-Carpaccio</i> | € 5,00 |



-30% Sulle porzioni Baby

+30% Sulle porzioni abbondanti

GLI ANTIPASTI

HORS D'OEUVRES KALTE VORSPEISEN

Bruschette della casa

Tris di bruschette: pomodorini e basilico, pancetta arrotolata, burrata e acciughe

€ 6,90

"Bruschetta" of the house,

Three slices of house bread, grilled with: Cherry tomatoes and basil, rolled bacon, burrata and anchovies

Drei geröstete Brotscheiben mit:

Kirschtomaten und Basilikum, Gerollter Speck, Burrata und Sardellen

Antipasto rustico

(tagliere con salumi, formaggi misti, pane e polenta grigliati, sottaceti misti)

€ 11,00

Rustic hors d'oeuvres

(chopping board with cured meats, mixed cheese, grilled bread and polenta, mixed pickles)

Rustikale Vorspeisenauswahl

(Schneidebrett mit Wurstwaren, gemischter Käse, gegrilltes Brot und Polenta, gemischte Gurken)

Tagliere di Culatello, stracciatella pugliese e gnocchi fritti

Cured Culatello with stracciatella from Puglia and gnocco fritto

Gewürzt Culatello mit Stracciatella aus Apulien und gebratenem Knödel

€ 15,00

Carpaccio di carne salà trentina, arancia a vivo, stracciatella pugliese e rucola

Beef carpaccio from Trento, orange, stracciatella from Puglia and rocket

Rindercarpaccio aus Trento, Orange, Stracciatella aus Apulien und Rucola

€ 9,00

Tartare di Scottona e cialda di pane (140 gr)

Scottona tartare and bread waffle (140 gr)

Scottona-Tatar und Waffel Brot (140 gr)

€ 11,00

NOVITÀ

IL MIO HAMBURGER

Panino composto da pane al sesamo, Hamburger di Angus da 250g, Monte Veronese, cipolla caramellata, guanciale croccante, insalata verde, pomodoro a fette e salsa BBQ, accompagnato dalle immancabili patatine fritte

€ 10,00

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES / WARMER VORSPEISEN



PRIMI PIATTI DEL GIORNO (chiedere al personale)

€ 8,00

First course of the day (Ask the staff)

Tagesvorspeise (fragen Sie das Personal)

Spaghetti n. 3, burro limone con timo e maggiorana, tartare di gamberi rosa siciliani € 13,00

Spaghetti n. 3, lemon butter with thyme and marjoram, Sicilian pink shrimp tartare

Spaghetti N.3, Butter mit Zitrone, Thymian und Majoran, Tatar der pinken Garnele von Sizilien

Spaghetti di Gragnano alle vongole veraci € 15,00

Gragnano Spaghetti with clams

Spaghetti von Gragnano mit Muscheln

Bigoli con ragù d'Anatra € 10,00

Bigoli with duck ragout

Bigoli mit Entenragout

Bigoli all'acciuga del mar Cantabrico con stracciatella pugliese e briciole di pane tostato € 11,00

Bigoli with Cantabrian anchovies, Stracciatella and bread crumbs

Bigoli mit Sardellen von Kantabrien, Stracciatella und Brotkrumen

Maccheroncini al torchio con asparagi, pecorino e guanciaiale croccante € 11,00

Little maccheroni al torchio with asparagus, pecorino and crispy guanciaiale

Kleine Makkaroni mit Spargel, Pecorino und knusprigen Schweinfleischbäckchen

Maccheroncini al torchio con ragù di cortile (Vitello, pollo, faraona) € 11,00

Little maccheroni al torchio with courtyard ragout (calf, chicken, guinea fowl)

Kleine Makkaroni mit Ragout aus dem Garten (Kalbfleisch, Huhn, Perlhuhn)

SECONDI PIATTI

SECOND COURSES / HAUPTGERICHTE



SECONDI PIATTI DEL GIORNO CON VERDURA

€ 10,00

(chiedere al personale)

Main course of the day with vegetables (Ask the staff)

Tageshauptgericht mit Gemüse (fragen Sie das Personal)

Costata di manzo in osso (500 gr circa) di Sorana Limousine Amaranta frollatura dry aged con un contorno a scelta

€ 24,00

Sorana Beef Entrecote (500 gr) and vegetables of your choice

Rindfleischsteak von Sorana (500 gr) und Gemüse ihrer Wahl

Tagliata di Sorana Red Crowa gold frollatura dry aged con rucola, aceto balsamico di Modena e un contorno a scelta

€ 19,00

Sorana beef tagliata with rocket, balsamic vinegar of Modena and vegetables of your choice

Geschnittene Rindfleisch von Sorana mit Rauke, Aceto Balsamico aus Modena

und Gemüse ihrer Wahl

Tentacoli di Polipo del mediterraneo alla griglia, stracciatella pugliese, pomodorini confit e olive taggiasche

€ 16,00

Grilled octopus tentacles, stracciatella, tomato confit and Taggiasca olives

Gegrillte Oktopus-Tentakel, Stracciatella, confierte Tomaten und Oliven aus Ligurien

"Il Galletto ruspante" alla griglia (500 gr ca.) con un contorno a scelta

€ 14,00

"Grilled Chicken" (500 gr.) with vegetables of your choice

"Hähnchen" auf den Grill (500 gr.) mit Gemüse Ihrer Wahl

Tagliata di petto di pollo Veneto alla griglia con rucola e pomodorini Confit

€ 13,00

Grilled chicken breast cut with rocket and cherry tomatoes

In Scheiben gegrillte Huhnbrust mit Rauke und Cherrytomätchen

Il Vitello in salsa tonnata con un contorno a scelta

€ 13,00

Veal with tuna sauce and vegetables of your choice

Vitello Tonnato (feingehackter kalter Kalbsbraten mit Thunfischsoße bedeckt)

und Gemüse ihrer Wahl

Verdure cotte della casa

€ 4,50

Cooked Vegetables / Gekochtes Gemüse:

Spinaci, carote, piselli, patate al forno, peperoni, zucchine e melanzane alla griglia

Spinach-Carrots-Peas-roast potatoes-peppers-grilled zucchini and grilled aubergines

Spinat-Karotten-Erbsen-Ofenkartoffeln-Peperoni-gegrillte Zucchini und gegrillte Auberginen

Patate fritte / French fries / Pommes frites

€ 5,00

LE INSALATONE

OUR SALADS / UNSERE SALATE



Il prezzo delle insalate baby sarà ridotto del -30%

Baby's salads are -30% of cost

Die Preisermäßigung auf Kindersalate beträgt 30%

AMELIA € 12,00

Insalata riccia, radicchio rosso, noci, sfilacci di emmenthal, pollo ai ferri a fettine, salsa yogurt

Crisphead lettuce, red chicory, walnuts, emmenthal strips, chicken breast in slices, yoghurt sauce

Friséesalat, Radicchio, Nüsse, zerrupfter Emmentaler, Hühnerbrust, Joghurtsöße

MESSICANA € 12,00

Insalata riccia, rucola, carote, cipolla rossa, tonno, mais, fagioli borlotti

Salat, Rucola, Karotten, rote Zwiebeln, Thunfisch, Mais, Bohnen

Salad, rocket, carrots, red onion, tuna, corn, beans

GOLOSA € 12,00

Insalata verde, uovo sodo, tonno, olive nere snocciolate, pomodorini, patate lesse, olio di Avocado

Green salad, boiled egg, tuna fish, black olives without stone cherry tomatoes, boiled potatoes, avocado oil

Grüner Salat, gekochte Eier, Thunfisch, schwarze Oliven ohne Stein, Datteltomätchen, Salzkartoffeln, Avocadoöl

QUINTA STAGIONE € 12,00

Radicchio rosso, molesini, funghi freschi, carote, zucchine grigliate, prosciutto cotto, carciofi

Red chicory, valerian, fresh mushrooms, carrots, grilled zucchini, ham, artichokes

Radicchio, Feldsalat, frische Pilze, Karotten, gegrillte Zucchini, Schinken, Artischocken



| |  0,75 L |  0,1 L |
|--|--|---|
| Garda rosè frizzante DOC - Cantina Valpantena | € 9,00 | € 2,50 |
| Custoza Classico - Cantina Valpantena | € 12,00 | - |
| Soave Classico - Fornaro | € 17,00 | € 4,00 |
| Lugana Classico - Olivini | € 19,00 | € 4,00 |
| Lugana Classico - Bulgarini | € 24,00 | - |
| Lambrusco secco di Grasparossa - Villalta | € 18,00 | - |
| Valpolicella Classico - Scriani | € 18,00 | - |
| Valpolicella Classico - Domini Veneti | € 17,00 | € 4,00 |
| Valpolicella Superiore - Scriani | € 21,00 | - |
| Valpolicella Superiore - Domini Veneti | € 19,00 | € 5,00 |
| Valpolicella Superiore - Domini Veneti - Verjago | € 29,00 | - |
| Valpolicella Ripasso - Scriani | € 24,00 | - |
| Valpolicella Ripasso - Domini Veneti - Torbae | € 19,00 | € 5,00 |
| Valpolicella Ripasso - Domini Veneti - La Casetta | € 26,00 | - |
| Corvina Veronese - Carpané - 2017 - Scriani | € 35,00 | - |
| Corvina Veronese - Carpané - 2015 - Scriani | € 40,00 | - |
| Amarone Classico - Domini Veneti - 2018 | € 45,00 | € 6,00 |
| Amarone Riserva - Scriani - 2015 | € 75,00 | - |
| Amarone Classico - Scriani - 2017 | € 55,00 | - |
| Prosecco di Valdobbiadene - Brut - Andreola | € 18,00 | € 3,50 |
| Spumante - Metodo Classico - 100% Durella - Fongaro - Verona | € 29,00 | € 6,00 |
| Spumante - Metodo Classico - 100% Durella - Pas Dosè - Fongaro - Verona | € 35,00 | € 6,00 |
| Moscato d'Asti - La Morandina | € 18,00 | € 3,50 |
| Passito Bianco Veneto 0,50 L | € 20,00 | € 5,00 |

LA CAFFETTERIA

COFFEE BAR / KAFFEE BAR



Caffé Pellini

Pellini Coffee / Pellini-Kaffee

€ 1,80

Caffé decaffeinato

Decaffeinated coffee / Koffeinfreier Kaffee

€ 2,00

Caffé corretto - Caffé d'orzo - Ginseng

*Corrected coffee - Barley coffee
Korrigierter Espresso - Gerstenkaffee*

€ 2,50

Coca Cola in vetro 0,33 cl.

Coca Zero in vetro 0,33 cl.

Sprite in vetro 0,33 cl.

Fanta in vetro 0,33 cl.

Tè Lipton Limone in vetro 0,33 cl.

Tè Lipton Pesca in vetro 0,33 cl.

Chinotto Lurisia in vetro 0,33 cl.



€ 3,50

Acqua Panna (naturale) / San Pellegrino (frizzante)

Panna Water (natural) - San Pellegrino water (sparkling)

Panna Wasser (natürlich) - San Pellegrino Wasser (sprudelnd)

½ | € 2,50

¾ | € 3,20

Vino della casa

(Bianco/Rosso/Bianco Frizzante /Rosè Frizzante)

Wine (white, red, sparkling Verduzzo, sparkling Rosè)

Wein (weiß, rot, Perlwein Verduzzo, Perlwein Rosè)

Bottiglia 0,75 L € 8,50

Caraffa 1 L € 10,00

Caraffa 1/2 € 6,00

Caraffa 1/4 € 4,00

Bicchieri / glass € 2,50

MOLECOLA

Cola Biologica

da commercio equo solidale 0,33 cl.

€ 4,00



DESSERT

DESSERTS / DESSERT

SUGGERZIONI

DISTILLERIA BONOLLO

**Panna cotta con mirtili selvatici e un bicchiere
del suo liquore di grappa Bonollo** € 8,00

Panna cotta with wild blueberries and a little glass of Grappa Bonollo
Panna Cotta mit wilden Blaubeeren und kleinem Glas von Grappa Bonollo

**Sbrisolona al cioccolato e arance con bicchiere
di liquore di grappa of Amarone Bonollo d'Orange** € 8,00

*Sbrisolona with chocolate, orange and a little glass of liquore di
grappa of Amarone Bonollo d'Orange*

*Sbrisolona mit Schokolade, Orange und kleinem Glas von liquore
di grappa of Amarone Bonollo d'Orange*

DOLCI DELLA CASA

HOMEMADE CAKES - HAUSGEMACHTE DESSERTS

Tiramisù Classico € 6,00

Classical Tiramisù cake with coffee
Klassisches Mokka-Tiramisù

Semifreddo al pistacchio € 5,00

Pistachio Parfaits / Pistachio-Semifreddo

Cheese cake ai frutti di bosco € 5,00

Cheesecake with berries
Cheesecake mit Beeren

Panna cotta della casa € 4,50

Panna cotta / Panna cotta

Sorbetto al cucchiaino limone e basilico € 5,00

Lemon and basil sorbet / Sorbet von Zitrone und Basilikum

Crema gelato caffè € 4,00

Cream of coffe ice cream / Kaffee Eiscreme

CONFEZIONATI

PACKAGED DESSERTS - FERTIGDESSERTS

Profiteroles / Profiteroles cake / dunkle Profiteroles € 4,50

Gelati misti (panna - limone) € 1,50

Mixed ice creams (whipped cream, lemon)
gemischtes Eis (Sahne, Zitrone)

Tartufo bianco, Tartufo nero € 4,00

White "Truffle" dessert, weiÙe "Trüffel" Dessert
Black "Truffle" dessert, schwarze "Trüffel" Dessert

Ananas, prugne cotte € 4,00

Pineapple, cooked prunes / Ananas, Pflaumenkompott

VINI DA DESSERT

DESSERT WINES /DESSERTWEINE



| | | |
|--|---------|--------|
| Spumante - Metodo Classico 100% Durella - <i>Fongaro - Verona</i> | € 29,00 | € 6,00 |
| Spumante - Metodo Classico 100% Durella - <i>Pas Dosè - Fongaro - Verona</i> | € 35,00 | € 6,00 |
| Moscato d'Asti - <i>La Morandina</i> | € 18,00 | € 3,50 |
| Prosecco - <i>Valdobbiadene</i> | € 18,00 | € 3,50 |
| Passito Bianco Veneto 0,50 L | € 20,00 | € 5,00 |

CAFFETTERIA

| | |
|---|--------|
| Caffé Pellini <i>Pellini Coffee / Pellini-Kaffee</i> | € 1,80 |
| Caffé decaffeinato <i>Decaffeinated coffee - Koffeinfreier Kaffee</i> | € 2,00 |
| Caffé corretto - Caffé d'orzo - Ginseng <i>Corrected coffee - Barley coffee</i> <i>Korrigierter Espresso - Gerstenkaffee</i> | € 2,50 |
| Amaro | € 4,00 |
| Grappa | € 4,00 |
| Macallan | € 4,00 |
| La Gavulin 16 | € 9,00 |
| Jack Daniel's | € 4,00 |
| Zacapa 15 | € 5,00 |
| Zacapa 23 | € 7,00 |
| Zacapa XO | € 9,00 |
| Stravecchio Branca | € 4,00 |
| Cardinal Mendoza | € 6,00 |
| Martel | € 4,00 |
| Courvoisier | € 4,00 |