

# MENU



**COPERTO  
SERVICE**  
€ 2,50

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 € 10,00

## 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 <b>INTEGRALE</b> per la tua pizza a scelta	+ € 2,00
Impasto <b>VERACE</b> per la tua pizza a scelta	+ € 2,00
<b>DOPPIA PASTA</b> / 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

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*

€ 10,00

## GAMBERETTI E RUCOLA

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

€ 10,00

## CONTESSA

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*

€ 10,00

## FILIPPO

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*

€ 11,00

## ANNA

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*

€ 11,00

## VEGETARIANA

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

€ 11,00

## MEXICO

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

€ 10,00

## DRAGO

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*

€ 11,00

## LOPEZ

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*

€ 12,00

## ITALIANA

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*

€ 11,00

## SAPORITA

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

€ 11,00

## AZZURRA

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, Brie-Käse, Grana-Käse*

€ 12,00

## ZUCCONA

Pomodoro, mozzarella, Zucca alla griglia, salsiccia mantovana, grana padano  
*Tomato sauce, mozzarella cheese, grilled pumpkin slices from Mantua, sausage and Grana Padano cheese*  
*Tomatensoße, Mozzarella, gegrillter Kürbis, Salsiccia aus Mantua und Grana Padano-Käse*

€ 12,00



# LE NOSTRE PROPOSTE

OUR PROPOSALS / UNSERE TIPPS



## CASA

€ 12,00

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'

€ 12,00

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

€ 13,00

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

€ 12,00

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

€ 13,00

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

€ 13,00

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

€ 13,00

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*

## VERONA

€ 13,00

Pomodoro, mozzarella, radicchio rosso Verona, in uscita scaglie di Monte Veronese e riduzione all'Amarone  
*Tomato sauce, mozzarella, red chicory from Verona, with an Amarone sauce and shavings of Monte Veronese cheese when removed from the oven.*

*Tomatensoße, Mozzarella, roter Radicchio aus Verona, nach Ofenentnahme eingekochte Soße aus Amarone und Monte Veronese-Käsesplitter.*



# LE PIZZE CLASSICHE

THE CLASSICAL / KLASSISCHE



## MARINARA

Pomodoro, aglio, origano

Tomato sauce, garlic, oregano / Tomatensoße, Knoblauch, Oregano

€ 6,00

## FORNARINA

Piadina con olio extravergine d'oliva del Garda, sale grosso, rosmarino

Flat bread with extra-virgin olive oil from Garda lake, large grain sea salt, rosemary

Piadina (dünnes Fladenbrot) mit nativem Olivenöl vom Gardasee, grobes Salz und Rosmarin

€ 6,00

## MARGHERITA

Pomodoro, mozzarella

Tomato, mozzarella cheese / Tomatensoße, Mozzarella

€ 7,00

## ROMANA

Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano

Tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies, oregano / Tomatensoße, Mozzarella, Sardellen, Oregano

€ 8,50

## NAPOLETANA

Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano

Tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies, capers, oregano / Tomatensoße, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano

€ 9,00

## PROSCIUTTO E FUNGHI

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, prezzemolo

Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms, parsley / Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Pilze, Petersilie

€ 9,00

## CIPOLLA E TONNO

Pomodoro, mozzarella, cipolla, tonno, origano

Tomato sauce, mozzarella cheese, onion, tuna, oregano / Tomatensoße, Mozzarella, Zwiebel, Thunfisch, Oregano

€ 9,00

## CAPRICCIOSA

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, capperi, acciughe, prezzemolo

Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms, artichokes, capers, anchovies, parsley

Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, Kapern, Sardellen, Petersilie

€ 10,00

## QUATTRO STAGIONI

Pomodoro, mozzarella, carciofi, acciughe, funghi, prosciutto

Tomato sauce, mozzarella cheese, artichokes, anchovies, mushrooms, ham

Tomatensoße, Mozzarella, Artischocken, Sardellen, Pilze, Schinken

€ 9,00

## QUATTRO FORMAGGI

Pomodoro, mozzarella, emmenthal, gorgonzola dolce, grana

Tomato sauce, mozzarella cheese, emmenthal cheese, sweet gorgonzola cheese, parmesan cheese

Tomatensoße, Mozzarella, Emmentaler, milder Gorgonzola, Grana-Käse

€ 9,00

## PORCINI

Pomodoro, mozzarella, porcini trifolati, prezzemolo

Tomato sauce, mozzarella, chopped porcini mushrooms, parsley

Tomatensoße, Mozzarella, geschnittene Steinpilze, Petersilie

€ 9,00

## BOSCAIOLA

Pomodoro, mozzarella, funghi misti, prezzemolo

Tomato sauce, mozzarella cheese, mixed mushrooms, parsley / Tomatensoße, Mozzarella, Pilzmischung, Petersilie

€ 9,00

## RICOTTA E SPINACI

Pomodoro, mozzarella, ricotta, spinaci

Tomato sauce, mozzarella cheese, ricotta cheese, spinach / Tomatensoße, Mozzarella, Ricotta, Spinat

€ 9,00

## CALZONE

Mozzarella, pomodoro, würstel, prosciutto, funghi

Mozzarella cheese, tomato sauce, wurstel, ham, mushrooms / Mozzarella, Tomatensoße, Bockwurst, Schinken, Pilze

€ 9,00

## CARBONARA

Pomodoro, mozzarella, pancetta affumicata, uovo sbattuto, grana in uscita

Tomato sauce, mozzarella cheese, smoked bacon, scrambled egg, parmesan cheese when the pizza is removed from the oven

Tomatensoße, Mozzarella, geräucherter Speck, Rührei, Grana-Käse nach der Ofenentnahme

€ 9,00



# LE PIZZE BIANCHE

WHITE PIZZAS - WEISSE PIZZA (PIZZA OHNE TOMATENSOSSE)



<b>ESTATE</b> Mozzarella, pomodori freschi, grana, basilico <i>Mozzarella cheese, fresh tomatoes, parmesan cheese, basil</i> <i>Mozzarella, frische Tomaten, Grana-Käse, Basilikum</i>	€ 10,00
<b>ESTATE GRATINATA</b> Mozzarella, pomodori freschi, gratinato <i>Mozzarella cheese, fresh tomatoes au gratin / Mozzarella, frische Tomaten und mit Käse überbackene</i>	€ 10,00
<b>DELICATA</b> 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>	€ 11,00
<b>PEDRO</b> 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>	€ 11,00
<b>FRANCY</b> Mozzarella, funghi, ricotta, scamorza affumicata, prezzemolo <i>Mozzarella cheese, mushrooms, ricotta cheese, scamorza cheese, parsley</i> <i>Mozzarella, Pilze, Ricotta, Scamorzakäse, Petersilie</i>	€ 11,00
<b>VALTELLINA</b> 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>	€ 12,00
<b>GARDESANA</b> 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>	€ 12,00
<b>PISTACCHI</b> 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>	€ 13,00

## LE AGGIUNTE THE ADDITIONS ZUSÄTZLICHE PIZZABELÄGE

Capperi, Olive, Uovo, Cipolla <i>Capers, Olives, Eggs, Onion / Kapern, Oliven, Ei, Zwiebel</i>	€ 1,00
Acciughe, Salsiccia, Verdure cotte, Pomodorini cirio <i>Anchovies, Sausages, Cooked vegetables, Cirio Baby Tomatoes / Sardellen, Wurst, Gegrilltes Gemüse, Cirio-Tomaten</i>	€ 1,50
Tonno, verdure grigliate, carciofi, formaggi in genere <i>Tuna, Grilled vegetables, Artichokes, Cheese / Thunfisch, Gegrilltes Gemüse, Artischocken, Käse</i>	€ 2,00
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>	€ 3,00
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 <i>Anchovies from the Cantabrian sea, Culatello</i> <i>Sardellenfilet aus dem Kantabrischen Meer, Culatello</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, lardo e giardiniera, burrata e acciughe

€ 6,90

### **"Bruschetta" of the house:**

Three slices of house bread, grilled with: Cherry tomatoes and basil, lard and pickled vegetables, burrata and anchovies

### **Drei geröstete Brotscheiben mit:**

Kirschtomaten und Basilikum, Speck und Gurke, 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)

### **Tentacoli di Polipo con stracciatella pugliese, pomodorini confit e olive taggiasche**

€ 12,00

Grilled octopus tentacles, stracciatella, tomato confit and Taggiasca olives

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

### **Tagliere di Culatello, stracciatella pugliese e gnocchi fritti**

€ 15,00

Cured Culatello with stracciatella from Puglia and gnocco fritto

Gewürzt Culatello mit Stracciatella aus Apulien und gebratenem Knödel

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

€ 10,00

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

Rindercarpaccio aus Trento, Orange, Stracciatella aus Apulien und Rucola

### **Tartare di Scottona e cialda di pane (140 gr)**

€ 11,00

Scottona tartare and bread waffle (140 gr)

Scottona-Tatar und Waffel Brot (140 gr)

## 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

€ 12,00



# PRIMI PIATTI

FIRST COURSES / WARME VORSPEISEN



## PRIMI PIATTI DEL GIORNO (chiedere al personale)

€ 9,00

*First course of the day (Ask the staff)*

*Tagesvorspeise (fragen Sie das Personal)*

## **Bigoli con tartufo nero e grana padano "Cacio e pepe alla Veronese"**

€ 13,00

*Veronese Cacio&Pepe bigoli (black truffle and grana padano)*

*Cacio&Pepe-Bigoli aus Verona (schwarzer Trüffel und Grana Padano)*

## **Tagliolini con funghi freschi di stagione e burro di Malga della Lessinia**

€ 13,00

*Tagliolini with fresh mushrooms and hut butter*

*Tagliolini mit frischen Pilze und Almbutter*

## **Maccheroncini al torchio con crema di carciofi, pecorino e guanciaie croccante**

€ 11,00

*Little maccheroni al torchio with artichoke sause, pecorino and crunchy guanciaie*

*Kleine Makkaroni mit Artischockensoße, Pecorino und knusprigem Schweinebacke*

## **Risotto all'Amarone (min 2 persone)**

€ 15,00

*Risotto with Amarone wine (minimum 2 people)*

*Risotto mit Amarone-Wein (Minimum von 2 Personen)*

## **Gnocchetti di barbabietola con ragù di capasanta e porcini**

€ 14,00

*Beet gnocchi with Capasanta ragout and boletus*

*Zuckerrüben-Gnocchi mit Ragout von Jakobsmuschel und Steinpilze*

## **Zuppa del giorno (chiedere al personale)**

€ 11,00

*Soup of the day (Ask the staff)*

*Tagessuppe (fragen Sie das Personal)*



# SECONDI PIATTI

SECOND COURSES / HAUPTGERICHTE



## SECONDI PIATTI DEL GIORNO CON VERDURA

€ 11,00

(chiedere al personale)

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

Tageshauptgericht mit Gemüse (fragen Sie das Personal)

### **Tagliata di Angus Uruguay con rucola, aceto balsamico di Modena e un contorno a scelta**

€ 21,00

Cut of Angus Uruguay with rocket, balsamic vinegar of Modena and vegetables of your choice

In Scheiben Angus Uruguay mit Rauke, Aceto Balsamico aus Modena und Gemüse ihrer Wahl

### **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

### **Filetto di Manzo [200g.] al burro di cacao e Blue dell'Orso con un contorno a scelta**

€ 29,00

Beef fillet [200g.] with cocoa butter, Blue dell'Orso cheese and vegetables of your choice

Filet von Rindfleisch [200g.] mit Kakaobutter, Blue dell'Orso (grasigen Büffelkäse) und Gemüse ihrer Wahl

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

€ 15,00

Grilled "Free-range chicken" (500 gr) with vegetables of your choice

"Freilandhuhn" auf den Grill (500 gr) mit Gemüse ihrer Wahl

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

€ 14,00

Grilled chicken breast cut with rocket and confit tomatoes

In Scheiben gegrillte Huhnbrust mit Rauke und Confit Tomätchen

### **Filetto di Salmone norvegese alla griglia con una verdura a scelta**

€ 16,00

Grilled Norwegian salmon with vegetables of your choice

Norwegischer gegrillter Lachs mit Gemüse ihrer Wahl

### **Baccalà alla vicentina con polenta alla griglia**

€ 16,00

Salt cod with grilled polenta

Stockfisch mit gegrillter Polenta

### **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-Erbesen-Ofenkartoffeln-Peperoni-gegrillte Zucchini und gegrillte Auberginen

Patate fritte | French fries | Pommes frites

€ 5,00



# LA FIORENTINA

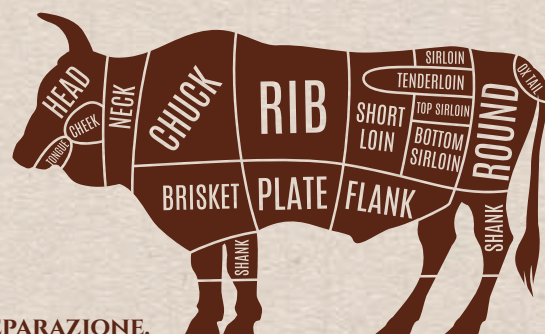


## BISTECCA ALLA FIORENTINA

SU PRENOTAZIONE\*

- RAZZE DI CARNE PREGIATA
- DIVERSI TAGLI DI PESO
- FROLLATURA “DRY AGED”

DRY AGED BEEF SIGNIFICA “MANZO INVECCHIATO A SECCO”,  
LA PARTICOLARITÀ DI QUESTO TIPO DI CARNE È PROPRIO LA SUA PREPARAZIONE.



Anticamente, la carne veniva essiccata al sole per renderla **più secca e intensificarne il sapore**. Oggi, le celle frigo gestiscono la stagionatura con controllo preciso. Questo processo può variare da 28 a 100 giorni, al termine del quale la carne frollata assume un colore scuro all'esterno e perde peso a causa della perdita d'acqua, ma è proprio questo il segreto per **ottenere morbidezza e un sapore molto più intenso e succoso del nostro taglio di carne**, un vero e proprio **prodotto di qualità**.

\*CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA PER PREZZI E DISPONIBILITÀ DI GIORNATA



# 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 € 13,00

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

*Lettuce, red chicory, walnuts, emmenthal strips, chicken breast in slices, yoghurt sauce*

*Kopfsalat, Radicchio, Nüsse, zerrupfter Emmentaler, Hühnerbrust, Joghurtsoße*

## MESSICANA € 13,00

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 € 13,00

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 € 13,00

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*



# 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)*

½ | € 2,50

*Panna Wasser (natürlich) | San Pellegrino Wasser (sprudelnd)*

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 € 9,00

Caraffa 1 L € 10,00

Caraffa 1/2 € 6,00

Caraffa 1/4 € 4,00

Bicchiere | glass € 2,50