

INFO INTOLLERANZE / ALLERGIE

Nel nostro ristorante pizzeria possiamo cucinare e prestiamo la massima attenzione per le persone con intolleranze ma non possiamo garantire e non abbiamo un ambiente al 100% incontaminato non avendo nella nostra struttura reparti separati con barriere. Chiediamo scusa se non possiamo servire pietanze a clienti con intolleranze gravi o allergie che potrebbero porle in pericolo di vita.

.de In unserer Pizzeria können wir kochen und wir achten sehr auf Menschen mit Unverträglichkeiten, aber wir können nicht garantieren und wir haben keine 100% unkontaminierte Umgebung. Wir entschuldigen uns, wenn wir Kunden mit schweren Unverträglichkeiten oder Allergien, die ihr Leben gefährden könnten, keine Gerichte servieren können.

.en In our restaurant and pizzeria, we can prepare dishes and pay close attention to people with intolerances, but we cannot guarantee an environment that is 100% uncontaminated as we do not have sections separated by barriers. We apologize if we cannot serve dishes to customers with severe intolerances or allergies that could endanger their lives.

Tabella allergeni a pag. 21

COPERTO 2 € COVER CHARGE

Si intende il costo del pane fatto in casa 🍞🫒🍷🍴, olio, tovagliato, grissini.

.de Es bedeutet die Kosten für selbstgebackenes Brot, Öl, Tischdecken, Grissini.

.en Includes homemade bread, olive oil, tablecloth, and bread sticks.

Tutti i giorni vi verranno offerti dai nostri chef delle pietanze extra il nostro menu con i migliori prodotti della stagionalità.

.de Unsere Köche bieten Ihnen jeden Tag zusätzliche Gerichte aus unserer Speisekarte mit den besten Produkten der Saison.

.en Every day, our chefs will offer you extra dishes made with the best seasonal products.

Inoltre dai nostri pizzaioli ci sarà anche una proposta settimanale di una pizza speciale.

.de Darüber hinaus gibt es von unseren Pizzabäckern auch wöchentlich einen Vorschlag für eine spezielle Pizza.

.en Additionally, our pizzaioli will also propose a weekly special pizza.



Questo locale è sottoposto a sistemi di sorveglianza, riprese video.

.de Dieses Lokal unterliegt Überwachungssystemen, Videoaufzeichnungen.

.en This establishment is subject to surveillance systems, video recording.

Menù a la Carte

La nostra cucina con *Chef Pasquale Lirelli*
Vi da il benvenuto e Vi propone...

.de Unsere Küche mit Küchenchef Pasquale Lirelli heißt
Sie herzlich willkommen und serviert Ihnen...

.en From our kitchen to your table.
Chef Pasquale Lirelli presents this season's specialities...

*Che Mestiere il cuoco,
vive quando gli altri riposano...
Lavora quando gli altri sono in ferie...
Immerso nel suo mondo di rumori, ed odori...*

*È solitario il cuoco, musone e brontolone...
Il Cuoco brucia in fretta... si brucia in fretta perchè a 30 anni, è come se ne avesse 50, per il
carico di stress, di responsabilità e una buona dose d AMORE per il suo lavoro...*

*Brontola il cuoco, si brontola come una pentola di fagioli sul fuoco,
ma cerca di esaudire quasi sempre le richieste...
Non si ferma il cuoco... no non si ferma... quando il cuoco mangia, o beve una birra, la sua
mente sta associando quei sapori per tirar fuori chissà quale piatto...
oppure no... ma non si ferma mai il cuoco...
Dorme poco il cuoco, o quasi non dorme in certi periodi dell'anno...*

*Abbiate pazienza quando al ristorante attendete per una pietanza...
Perchè spesso dietro a quella pietanza, ci sono tagli non curati, bruciature non fasciate, e ma-
lesseri trascurati, famiglie semi-abbandonate...
e tutto per gratificare il vostro palato, o la vostra pausa...
Abbiate RISPETTO DEL CUOCO, perchè mette la vostra soddisfazione al di sopra di tutto... Il
Cuoco... o come si dice per lo più adesso lo CHEF, ha sacrificato la sua adolescenza tra cipolle,
patate, filtri di cappe, friggitrice da pulire ecc...*

Quando entrate in qualsiasi locale ricordatevi questo perfavore...

COPERTO / COVER CHARGE / GEDÈCK € 2

Per iniziare bene con i nostri antipasti

.de Vorspeisen | .en Starters

Vitello tonnato:

veli di vitello in salsa tonnata con fior di capperi 🌿🐟🥗🧴🧂 € 17,00

.de Vitello tonnato: hauchdünne Kalbfleischscheiben in Thunfischsauce, verfeinert mit Kapernäpfeln
.en Vitello tonnato: wafer-thin slices of veal in a delicate tuna sauce, garnished with caper berries

**Carpaccio di carne salada "La rosa del Garda"
a km0 servita con giardiniera casereccia**



€ 18,00

.de Regionales Carpaccio von der Carne Salada „La rosa del Garda“, serviert mit hausgemachter Giardiniera
.en Locally sourced "La rosa del Garda" Carne Salada carpaccio, served with house-made giardiniera

**Hummus di ceci accompagnato da bastoncini di verdure
e pane carasau (antipasto o piatto portata)** 🌿🥗 € 14,00/€ 17,00

.de Kichererbsenhummus, serviert mit frischen Gemüse-Crudités und Pane Carasau (Als Vorspeise oder Hauptgericht)
.en Chickpea hummus accompanied by fresh vegetable crudités and pane carasau (Available as an appetizer or sharing platter)

Bruschetta scomposta:

**pane pagnotta abbrustolito alla piastra, pomodorini
conditi con olio e basilico, stracciatella e salsa verde** 🌿🥗 € 15,00

.de Dekonstruierte Bruschetta: gegrilltes Bauernbrot, in Olivenöl und Basilikum marinierte Kirschtomaten, cremige Stracciatella und Salsa Verde
.en Deconstructed bruschetta: grilled rustic bread, cherry tomatoes marinated in olive oil and basil, creamy stracciatella, and salsa verde

Caprese di bufala con pomodorini e crudo di parma 🥗 € 18,00

.de Caprese salad: fresh buffalo mozzarella, sweet cherry tomatoes, and fine Prosciutto di Parma
.en Buffalo mozzarella Caprese with cherry tomatoes and Prosciutto di Parma

 **Impepata di cozze con pomodorini e crostini di pane** 🌿🥗🦪 € 18,00

.de „Impepata di cozze“: traditionelle Pfeffer-Miesmuscheln mit Kirschtomaten und gerösteten Crostini
.en Impepata di cozze: traditional peppered mussels with cherry tomatoes and toasted crostini

Mare e lago:

**insalata di polipo con pomodorini e patate, tartare di gamberi
e trota marinata** 🌿🐟🥗🦐 € 21,00

.de „Meer und See“: Oktopussalat mit Kirschtomaten und Kartoffeln, Garnelentartur und marinierte Forelle
.en "Sea and Lake": tender octopus salad with cherry tomatoes and potatoes, prawn tartare, and marinated trout.

Primi piatti

.de Erster Gang | .en First courses

Bigoli con crema di Trentingrana, broccoli e datterino € 20,00

.de Bigoli in feiner Trentingrana-Creme mit frischem Brokkoli und süßen Datterini-Tomaten
.en Bigoli pasta with a velvety Trentingrana cheese sauce, fresh broccoli, and sweet Datterini tomatoes

Paccheri ai tre pomodori, stracciatella e basilico € 18,00

.de Paccheri mit dreierlei Tomaten, cremiger Stracciatella und frischem Basilikum
.en Paccheri with a trio of tomatoes, creamy stracciatella, and fresh basil

Spaghetti alla carbonara € 19,00

.de Original Spaghetti alla Carbonara mit knusprigem Guanciale, Eigelb, Pecorino Romano und schwarzem Pfeffer
.en Authentic Spaghetti alla carbonara: with crispy guanciale, egg yolk, Pecorino Romano, and black pepper

Lasagna tradizionale con ragù di carne salada € 17,00

.de Lasagne mit einem feinen Ragout von der Carne Salada
.en Lasagna featuring a rich Carne Salada ragù

Risotto con pesce di lago e verdure julienne € 24,00

.de Risotto mit heimischem Seefisch und feiner Gemüsejulienne
.en Creamy risotto with local lake fish and a delicate vegetable julienne

Spaghetti ai crostacei con astice e pomodorini € 27,00

.de Spaghetti mit edlen Krustentieren, frischem Hummer und Kirschtomaten
.en Spaghetti with mixed shellfish, premium lobster, and sweet cherry tomatoes

Spaghetti alle vongole e lupini con zeste di lime € 24,00

.de Spaghetti mit zweierlei Venusmuscheln (klassische Vongole und süße Lupini-Muscheln), verfeinert mit Limettenzesten
.en Spaghetti alle Vongole: a duo of classic clams and sweet lupin clams, finished with fresh lime zest

Secondi piatti

.de Zweiter gang | .en Second courses

“La bistecca dei Flinstones“: tomahawk intero di suino servito con patate al forno

€ 24,00

.de „Das Flinstones-Steak“: Ganzes Schweine-Tomahawk serviert mit Ofenkartoffeln
.en “The Flinstones’ Steak: whole pork tomahawk served with roasted potatoes

Fegato alla trentina rosolato in padella con burro e salvia, cipolla rossa in agrodolce e purea di manioca 🌾 🍷

€ 24,00

.de „Fegato alla Trentina“: in Butter und Salbei gebratene Kalbsleber, serviert mit süß-sauren roten Zwiebeln und feinem Maniok-Püree
.en Fegato alla Trentina: pan-seared calf’s liver with butter and sage, accompanied by sweet and sour red onions and a delicate cassava purée

Carne salada “La rosa del Garda“ cotta con contorno di fagioli



€ 24,00

.de Gebratene Carne Salada „La rosa del Garda“, serviert mit herzhaften Bohnen
.en Seared “La rosa del Garda” Carne Salada, served with traditional hearty beans

Pollo in salsa di agrumi su tortino di spinaci stufati servito con riso bollito 🍷

€ 23,00

.de Zartes Hähnchen in feiner Zitrusauce auf einem Spinattörtchen, serviert mit gedämpftem Reis
.en Tender chicken in a delicate citrus sauce, resting on a savory braised spinach flan, served with steamed white rice

300g di picanha servita con manioca fritta 🌾

€ 28,00

.de 300g Picanha-Steak, serviert mit knusprigen Maniok-Pommes
.en 300g premium Picanha steak, served with crispy cassava fries

Fritto misto di mare 🌾 🍷 🍷 🍷

€ 26,00

.de „Fritto misto di mare“: knusprig frittierte Meeresfrüchte
.en Fritto misto di mare: a crisp, golden medley of fresh seafood

Insalatona marinara con lattuga, carote, olive, insalata di polpo, gamberi e salsa rosa fatta in casa 🍷 🍷 🍷

€ 19,00

.de „Marinara“ Salatteller: knackiger Blattsalat, Karotten und Oliven, verfeinert mit zartem Oktopus, Garnelen und hausgemachter Cocktailsauce
.en “Marinara” Signature Salad: crisp lettuce, julienned carrots, and olives, crowned with tender octopus, prawns and a house-made Marie Rose dressing

Per accompagnare e con... tornare

.de Beilagen | .en Side dishes

Insalata mista

€ 6,50

.de Gemischter Salat
.en Mixed salad

Pomodori e cipolla

€ 6,00

.de Tomaten und Zwiebeln
.en Tomatoes and onion

Patatine fritte

€ 6,00

.de Pommes frites
.en French fries

Patate al forno

€ 7,00

.de Ofenkartoffeln
.en Roast potatoes

Verdure grigliate

€ 8,00

.de Gegrilltes Gemüse
.en Grilled vegetables

Fagioli

€ 5,00

.de Bohnen
.en Beans

Purè di manioca

€ 6,00

.de Maniok-Püree
.en Cassava purée

Specialità di carne alla griglia

.de Grillspezialitäten vom Fleisch | .en Grilled Meat Specialties

SELEZIONI DELL NOSTRE CARNI CUCINATE A FIAMMA E PIETRA LAVICA .de UNSERE FLEISCHAUSWAHL, AUF OFFENEM FEUER UND LAVASTEIN GEGART .en MEAT SELECTION, COOKED OVER LAVA STONE AND OPEN FLAME

Scottona del Monte Baldo dry aged:

taglio costata con contorno a scelta (minimo 850gr) € 9,00/100 g
(9€ all' etto con contorno/pro 100 g mit Beilage/per 100 g, includes side dish)

.de Rumpsteak der Woche mit Reifezeit

.en Rumpsteak oder T-Bone-Steak der Woche mit Reifezeit

taglio fiorentina con contorno a scelta (minimo 1,1 kg) € 10,00/100 g
(10€ all' etto con contorno/pro 100 g mit Beilage/per 100 g, includes side dish)

.de Rumpsteak oder T-Bone-Steak der Woche mit Reifezeit von mindestens 55 Tagen

.en Minimum 55-day dry-aged Ribeye or Fiorentina steak, selected weekly

Tenerissimo filetto di Manzo 250g della selezione settimanale con contorno a scelta € 33,00

.de Wunderbar zartes Rinderfilet 250 g der Wochenauswahl mit Beilage nach Wahl

.en Tender beef fillet (250g), selected weekly, with a side of your choice

Maturazione Dry Aged "sana e sicura" by La via della carne
.de Dry Aged-Reifung „gesund und sicher“ by La via della carne
.en Healthy and safe dry-aged maturation by La Via della Carne



Specialità di pesce alla griglia

.de Grillspezialitäten vom Fisch | .en Grilled Seafood Specialties

LA NOSTRA SELEZIONE DI PESCE FRESCO ESPOSTA IN VETRINA

.de UNSERE FRISCHFISCH-AUSWAHL AUS DER VITRINE .en FRESH FISH SELECTION, DISPLAYED IN OUR SHOWCASE

A seconda del pescato del giorno si possono gustare ORATE, BRANZINI, CALAMARI, SEPIE, TONNO, GAMBERI, SCAMPI e tutto quello che i nostri Mari ci offrono 🍷🍷🍷

(7€ all' etto con contorno/pro 100 g mit Beilage/per 100 g, includes side dish)

.de nach Fang des Tages gibt es GOLDBRASSEN, BARSCHE, KALMARE, TINTENFISCHE, THUNFISCH, GARNELEN, SCAMPI und alles, was unsere Meere uns bieten

.en Depending on the daily catch, enjoy freshly prepared SEA BREAM, SEA BASS, SQUID, CUTTLEFISH, TUNA, PRAWNS, SCAMPI, and other delights from our seas

€ 7,00
/100 g





Menù degustazione

Carpaccio di Carne Salada “La Rosa del Garda”

.de Carpaccio aus unserer Zone

.en Carpaccio Local Carne Salada “La Rosa del Garda” with rocket leaves

Lasagna tradizionale con ragù di carne salada 🍷 🍋 🥗 🧂

.de Lasagne mit einem feinen Ragout von der Carne Salada

.en Lasagna featuring a rich Carne Salada ragù

Carne Salada “La Rosa del Garda” e fagioli cotti

.de Carne Salada Fleisch “La Rosa del Garda” vom unsere Zone mit gekochten Bohnen

.en Cooked Carne Salada “La Rosa del Garda” served with kidney beans



€ 30,00

Pizza impasti

.de Pizzateig |
.en Pizza dough

SCEGLI IL TUO IMPASTO | WÄHLE DEINEN TEIG | CHOOSE YOUR DOUGH.



CLASSICO

Farina di alta qualità macinata a pietra con tempi di maturazione lunghi che danno una eccellente leggerezza.

.de Hochwertiges, steingemahltes Mehl mit langer Reifezeit, das eine ausgezeichnete Leichtigkeit verleiht.

.en High-quality stone-ground flour with long maturation times that yields excellent lightness.



RUSTICA

Composto da semi e farine di cereali nobili, estremamente digeribile.

.de Bestehend aus Saaten und Mehlen edler Getreidesorten, extrem leicht verdaulich.

.en Composed of seeds and flours of noble cereals, extremely digestible.

La nostra pizza è il risultato di anni d'esperienza con la lavorazione di farine biologiche di altissima qualità macinate a pietra e una lunga lievitazione che rende facile la digestione. A rotazione si possono trovare differenti tipi di impasto che il nostro staff vi presenterà al momento del ordine. Per il nostro impasto usiamo acqua, olio Evo di origine Biologica, lievito madre senza aggiunta di altro e per le guarnizioni usiamo prodotti ricercati, tutto questo per rendere piacevole la vostra esperienza con noi.

.de Unsere Pizza ist das Ergebnis jahrelanger Erfahrung mit der Verarbeitung von Bio-Mehlen höchster Qualität und einer langen Hefe, die die Verdauung erleichtert. Im Wechsel finden Sie verschiedene Mehlsorten, die Ihnen unsere Mitarbeiter im Moment vorstellen Für unsere Für den Teig verwenden wir Wasser, Evo-Öl biologischen Ursprungs, Hefe ohne weitere Zugabe und für die Beläge verwenden wir raffinierte Produkte, um Ihren Aufenthalt bei uns angenehm zu gestalten.

.en Our pizza is the result of years of experience with the processing of stone grinded organic flours of the highest quality ground and a long leavening that makes digestion easy. In rotation you can find different types of flours that our staff will present to you at the moment For our dough we use water, Evo oil of organic origin, yeast without adding anything else and for the toppings we use refined products, all this to make your experience with us pleasant.

Le nostre idee di Pizza...

80FAME

€ 14,00

Fior di latte, in uscita prosciutto Praga affumicato, straciatella, pistacchio

- .de Fior di Latte und darüber geräucherter Prager Schinken, Straciatella-Käse, Pistazien
- .en Fior di latte, and Praga smoked ham, straciatella, pistacchio added at the end

TOP di GAMMA

€ 14,00

Pomodoro 100% italiano, fior di latte, porcini trifolati, patè di tartufo e in uscita Crudo Parma 24 mesi

- .de 100 % italienische Tomaten, Fior di Latte, sautierte Steinpilze, Trüffelpastete und darüber Crudo Parma 24 Monate
- .en 100% Italian tomato sauce, mozzarella, sauteed porcini mushrooms, truffle patè and Parma ham added at the end

TREVISANA

€ 13,00

Pomodoro 100% italiano, fior di latte, radicchio. Trentingrana e in uscita speck Alto Adige

- .de 100 % italienische Tomaten, Fior di Latte, Radicchio, Trentingrana und darüber Südtiroler Speck
- .en 100% Italian tomato sauce, fior di latte mozzarella, red radicchio lettuce, grana cheese and Alto Adige speck added at the end

BOMBA

€ 13,00

Pomodoro 100% italiano, fior di latte, salamino piccante, cipolla, aglio e peperoncino

- .de 100 % italienische Tomaten, Fior di Latte, scharfe Salami, Zwiebel, Knoblauch und Chili
- .en 100% Italian tomato sauce, fior di latte mozzarella, pepperoni, Onion, garlic and chilli

ROCCO

€ 13,00

Pomodoro 100% italiano, fior di latte, radicchio, funghi chiodini e scamorza affumicata

- .de 100 % italienische Tomaten, Fior di Latte, Radicchio, Chiodini-Pilze und geräucherter Scamorza
- .en 100% Italian tomato sauce, fior di latte mozzarella, red radicchio lettuce, sauteed chiodini mushrooms and smoked scamorza

NEW**MONTANARA****€ 14,00***Fior di latte, porcini, radicchio, lucanica e scaglie di TrentinGrana*

- .de Fior di Latte Mozzarella, Steinpilze, Radicchio, Lucanica-Wurst und Trentingrana-Späne
- .en Fior di latte mozzarella, porcini mushrooms, radicchio, Lucanica sausage, and Trentingrana shavings

VILLA**€ 13,00***Pomodoro 100% italiano, fior di latte, pomodorini ciliegia, brie e in uscita rucola e speck Alto Adige*

- .de 100 % italienische Tomaten, Fior di Latte, Kirschtomaten, Brie und darüber Rucola und Südtiroler Speck
- .en 100% Italian tomato sauce, fior di latte mozzarella, cherry tomatoes, brie and rucola salad, Garnished with speck from Alto Adige

VALTELLINA**€ 13,00***Pomodoro 100% italiano, fior di latte e in uscita bresaola punta d'anca, rucola e pecorino*

- .de 100 % italienische Tomaten, Fior di Latte und darüber Bresaola Punta d'Anca, Rucola und Pecorino
- .en 100% Italian tomato sauce, fior di latte mozzarella and garnished with bresaola, rocket salad and pecorino cheese

FUSION**€ 12,50***Fior di latte, funghi trifolati, lucanica nostrana e Trentingrana*

- .de Fior di Latte, sautierte Pilze, Lucanica nostrana und Trentingrana
- .en Fior di latte mozzarella, sauteed mushrooms, Trentina lucanica, Grana cheese

LUCE**€ 13,50***Doppio pomodoro 100% italiano, melanzane grigliate, olive taggiasche, burrata, crema di basilico e Trentingrana a scaglie*

- .de Zweifach 100 % italienische Tomaten, gegrillte Auberginen, Taggiasca-Oliven, Burrata Käse, Basilikum-Creme und Trentingrana-Splitter
- .en 100% Italian tomato sauce, eggplant, olives, burrata cheese, basil cream and Trentingrana

TRENTINA**€ 12,50***Pomodoro 100% italiano, fior di latte, patate al rosmarino, lucanica nostrana e Trentingrana*

- .de 100 % italienische Tomaten, Fior di Latte, Rosmarin-Kartoffeln, Lucanica nostrana und Trentingrana
- .en 100% Italian tomato sauce, fior di latte mozzarella, potatoes with rosemary, Lucanica and Trentingrana cheese

BUSA**€ 14,50***Pomodoro 100% italiano, fior di latte e in uscita Carne Salada nostrana, rucola, Trentingrana a scaglie*

- .de 100 % italienische Tomaten, Fior di Latte und darüber Carne Salada nostrana, Rucola und Trentingrana-Splitter
- .en 100% Italian tomato sauce, fior di latte mozzarella, garnished with Carne Salada, rocket salad, grana cheese

COPERTO / COVER CHARGE / GEDÄCK € 2

BENACENSE € 13,00

Pomodoro 100% italiano, fior di latte, pomodori ciliegia, zucchine, brie

.de 100 % italienische Tomaten, Fior di Latte, Kirschtomaten, Zucchini, Brie

.en 100% Italian tomato sauce, fior di latte mozzarella, cherry tomatoes, courgettes, brie

SAPORITA € 13,00

Pomodoro 100% italiano, fior di latte, peperoni, salamino piccante e gorgonzola

.de 100 % italienische Tomaten, Fior di Latte, Paprika, scharfe Salami und Gorgonzola

.en 100% Italian tomato sauce, fior di latte mozzarella, paprika, pepperoni and gorgonzola

PARMIGIANA € 13,00

Pomodoro 100% italiano, fior di latte, melanzane grigliate, Trentingrana e in uscita crema di basilico

.de 100 % italienische Tomaten, Fior di Latte, gegrillte Auberginen, Trentingrana und darüber Basilikum-Creme

.en 100% Italian tomato sauce, fior di latte mozzarella, grilled aubergines, grana cheese and garnished with fresh basil cream

K.O. € 13,00

Pomodoro 100% italiano, fior di latte, salamino piccante, cipolle, peperoni, gorgonzola, aglio, capperi, Trentingrana, peperoncino

.de 100 % italienische Tomaten, Fior di Latte, scharfe Salami, Zwiebeln, Paprika, Gorgonzola, Knoblauch, Kapern, Trentingrana, Chili

.en 100% Italian tomato sauce, fior di latte mozzarella, pepperoni, onions, paprika, gorgonzola, garlic, capers, grana cheese, chilli

CAMPI € 12,50

Pomodoro 100% italiano, fior di latte, funghi chiodini e in uscita speck Alto Adige, rucola e scaglie Trentingrana

.de 100 % italienische Tomaten, Fior di Latte, Chiodini-Pilze und darüber Südtiroler Speck, Rucola und Trentingrana-Splitter

.en 100% Italian tomato sauce, fior di latte mozzarella, sauteed chiodini mushrooms garnished with Alto Adige speck, rocket salad and grana cheese

BUFALINA € 13,00

Doppio pomodoro 100% italiano, pomodorini ciliegia e in uscita mozzarella di Bufala DOP, crema di basilico

.de Zweifach 100 % italienische Tomaten, Kirschtomaten und darüber Mozzarella di Bufala DOP, Basilikum-Creme

.en 100% Italian double tomato sauce, cherry tomatoes, Buffalo mozzarella DOP, garnished with fresh basil cream

POMI € 13,00

Fior di latte, gorgonzola, in uscita mele verdi, Speck Alto Adige e noci

.de Fior di Latte, Gorgonzola, darüber grüne Äpfel, Südtiroler Speck und Walnüsse

.en Fior di latte mozzarella, gorgonzola and garnished with apple, Speck alto adige and Nuts

GARDA

€ 13,00

Doppio pomodoro 100% italiano, pomodorini, aglio, peperoncino, in uscita pomodorini secchi, burrata, crema di basilico

- .de Zweifach 100 % italienische Tomaten, Kirschtomaten, Knoblauch, Chili, darüber getrocknete Tomaten, Burrata, Basilikum-Creme
- .en Italian double tomato sauce, cherry tomatoes, garlic, chilli and garnished with dry tomatoes, burrata, basil cream

RIVA

€ 13,00

Pomodoro 100% italiano, fior di latte, porcini trifolati, crudo di Parma

- .de 100 % italienische Tomaten, Fior di Latte, sautierte Steinpilze, Crudo di Parma
- .en 100% Italian tomato sauce, fior di latte mozzarella, sautéed porcini mushrooms, Parma ham

PEKOS

€ 13,00

Pomodoro 100% italiano, fior di latte, carciofi trifolati, Champignons, tonno, capperi, aglio, peperoncino

- .de 100 % italienische Tomaten, Fior di Latte, sautierte Artischocken, Champignons, Thunfisch, Kapern, Knoblauch, Chili
- .en 100% Italian tomato sauce, fior di latte mozzarella, sautéed artichokes, Champignons mushrooms, tuna, capers, garlic, chilli

ATLANTIDE

€ 15,00

Doppio pomodoro 100% italiano, frutti di mare saltati in padella, aglio e prezzemolo

- .de Zweifach 100 % italienische Tomaten, sautierte Meeresfrüchte, Knoblauch und Petersilie
- .en Italian double tomato sauce, stir-fried seafood, garlic and parsley

LA GIOVANNA

€ 14,00

Fior di latte, funghi chiodini, formaggio tartufato, in uscita stracciatella, La Giovanna pancetta leggermente affumicata addolcita al miele e rucola

- .de Fior di Latte, Chiodini-Pilze, getrüffelter Käse, darüber Stracciatella-Käse, La Giovanna leicht geräucherter Bauchspeck, gesüßt mit Honig, und Rucola
- .en Fior di latte mozzarella, Chanterelles, Truffle cheese, garnished with stracciatella, Giovanna ham and rocket salad

CHRIS

€ 14,50

Pomodoro 100% italiano, fior di latte, carpaccio di Black Angus, burrata, rucola e aceto balsamico invecchiato Acetaia di Tenno

- .de 100 % italienische Tomaten, Fior di Latte, Carpaccio vom Black Angus, Burrata, Rucola und gereifter Balsamico-Essig Acetaia di Tenno
- .en 100% Italian tomato sauce, fior di latte mozzarella, carpaccio di Black Angus, burrata, rocket salad and aged balsamic vinegar

NEW

LEGGERA

€ 13,00

Fior di latte, zucchini, philadelphia e tonno

- .de Fior di Latte, Zucchini, Philadelphia und Thunfisch
- .en Fior di latte mozzarella, courgettes, Philadelphia cream cheese and tuna

...e poi le classiche

CALABRESE € 8,00

Fior di latte, aglio e peperoncino

.de Fior di Latte, Knoblauch und Chili

.en Fior di latte mozzarella, garlic and chilli

MARGHERITA € 8,50

Pomodoro 100% italiano, fior di latte

.de 100 % italienische Tomaten, Fior di Latte

.en 100% Italian tomato sauce, fior di latte mozzarella

MARINARA € 7,50

Doppio pomodoro 100% italiano, origano, aglio

.de Zweifach 100 % italienische Tomaten, Oregano, Knoblauch

.en 100% Italian double tomato sauce, oregano, garlic

PROSCIUTTO E FUNGHI € 11,50

Pomodoro 100% italiano, fior di latte, prosciutto Praga affumicato, champignon

.de 100 % italienische Tomaten, Fior di Latte, geräucherter Prager Schinken, Champignons

.en 100% Italian tomato sauce, fior di latte, smoked Prague ham, champignon mushrooms

NAPOLI € 10,50

Pomodoro 100% italiano, fior di latte, filetti di acciughe

.de 100 % italienische Tomaten, Fior di Latte, Sardellenfilets

.en 100% Italian tomato sauce, fior di latte mozzarella, anchovy fillets

TONNO E CIPOLLE € 12,00

Pomodoro 100% italiano, fior di latte, tonno e cipolle

.de 100 % italienische Tomaten, Fior di Latte, Thunfisch und Zwiebeln

.en 100% Italian tomato sauce, fior di latte mozzarella, tuna and onion

4 FORMAGGI € 12,50

Pomodoro 100% italiano, fior di latte, gorgonzola, ricotta fresca, Trentingrana

.de 100 % italienische Tomaten, Fior di Latte, Gorgonzola, frischer Ricotta, Trentingrana

.en 100% Italian tomato sauce, fior di latte mozzarella, gorgonzola, fresh ricotta, Trentingrana cheese

DIAVOLA € 12,50

Pomodoro 100% italiano, fior di latte, salamino piccante

- .de 100 % italienische Tomaten, Fior di Latte, scharfe Salami
- .en 100% italian tomato sauce, fior di latte mozzarella, pepperoni

PROSCIUTTO € 11,00

Pomodoro 100% italiano, fior di latte, prosciutto Praga affumicato

- .de 100 % italienische Tomaten, Fior di Latte, geräucherter Prager Schinken
- .en 100% Italian tomato sauce, fior di latte mozzarella, Smoked Prague ham

CRUDO € 12,00

Pomodoro 100% italiano, fior di latte, prosciutto crudo di Parma

- .de 100 % italienische Tomaten, Fior di Latte, Prosciutto Crudo di Parma
- .en 100% Italian tomato sauce, fior di latte mozzarella, Parma ham

VEGETARIANA € 13,50

Pomodoro 100% italiano, fior di latte, verdure di stagione (grigliate o al forno)

- .de 100 % italienische Tomaten, Fior di Latte, Gemüse der Saison (gegrillt oder gebacken)
- .en 100% Italian tomato sauce, fior di latte mozzarella, Seasonal vegetables (grilled or oven baked)

ROMANA € 12,50

Pomodoro 100% italiano, fior di latte, filetti di acciughe, capperi, olive

- .de 100 % italienische Tomaten, Fior di Latte, Sardellenfilets, Kapern, Taggiasca-Oliven
- .en 100% Italian tomato sauce, fior di latte mozzarella, anchovy fillets, capers, olives

WURSTEL € 10,00

Pomodoro 100% italiano, fior di latte, würstel senza polifosfati

- .de 100 % italienische Tomaten, Fior di Latte, Würstchen ohne Polyphosphate
- .en 100% Italian tomato sauce, fior di latte mozzarella, würstel

CAPRICCIOSA € 12,50

Pomodoro 100% italiano, fior di latte, prosciutto Praga affumicato, champignon, carciofi trifolati

- .de 100 % italienische Tomaten, Fior di Latte, geräucherter Prager Schinken, Champignons, sautierte Artischocken
- .en 100% Italian tomato sauce, fior di latte mozzarella, smoked Prague ham, champignon mushrooms, sautéed artichokes

4 STAGIONI € 13,00

Pomodoro 100% italiano, fior di latte, prosciutto Praga affumicato, champignon, carciofi trifolati, olive taggiasche

- .de 100 % italienische Tomaten, Fior di Latte, geräucherter Prager Schinken, Champignons, sautierte Artischocken, Taggiasca-Oliven
- .en 100% Italian tomato sauce, fior di latte mozzarella, smoked Prague ham, Champignons mushrooms, sautéed artichokes, olives

CALZONE CLASSICO

€ 12,00

Fior di latte, prosciutto Praga affumicato, ricotta fresca e in uscita pomodoro 100% italiano

- .de Fior di Latte, geräucherter Prager Schinken, frischer Ricotta und darüber 100 % italienische Tomaten
- .en 100% Italian tomato sauce, fior di latte mozzarella, smoked Prague ham, fresh ricotta cheese and garnished with 100% Italian tomatoes

Le pizze contemporanee dal cornicione alto

LA REGINA MARGHERITA

€ 12,00

Salsa di pomodoro, mozzarella di Bufala, grana e foglie di basilico in cottura e filo d'olio

- .de Tomatensauce, Mozzarella di Bufala, Grana und gekochte Basilikumblätter und ein Spritzer Öl
- .en Tomato sauce, Buffalo mozzarella DOP, grana cheese and basil, olio

La MARINARA

€ 10,00

Salsa di pomodoro, aglio fresco, origano e basilico e filo d'olio

- .de Tomatensauce, frischer Knoblauch, Oregano, Basilikum und ein Spritzer Öl
- .en Tomato sauce, fresh garlic, oregano and basil, oil

La NAPOLETANA

€ 13,00

Salsa di pomodoro, filetti di alici fresche, pomodorini gialli, fior di capperi, basilico, olio e aglio

- .de Tomatensauce, Sardellenfilets, Kapern, Kirschtomaten, Basilikum und ein Spritzer Öl, Knoblauch
- .en Tomato sauce, anchovies, anchovy fillets, cherry tomatoes, basil, olio, garlic

VARIAZIONI

aggiunte + € 1,50
cadauna salumi, affettati + € 2,50
bufala + € 3,00
patè tartufo + € 2
impasto differente + € 2,50

.de
Zusätzlicher Belag + jeweils 1,50 €
Wurst, Aufschnitt + € 2,50
Bufala + € 3,00
Trüffelpastete + € 2
anderer Teig + € 2,50

.en
addings + € 1,50
each salumi, cold cuts + € 2,50
bufala + € 3,00
truffle patè + € 2
different doughs + € 2,50

COPERTO / COVER CHARGE / GEDËCK € 2

DOG MENÙ

CIOTOLA DI ACQUA	€ 0,00
CIOTOLA CON CROCCHETTE	€ 2,00
BISCOTTI PER CANI <i>n°2 biscottini</i>	€ 0,50
1 OSSO CON PELLE DA MASTICARE	€ 1,50



(Reg. 1169/2011 UE)

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze si possono ottenere rivolgendosi al personale in servizio.


.de Informationen über das mögliche Vorhandensein von Stoffen in unseren Produkten, die Allergien oder Unverträglichkeiten verursachen könnten, erhalten Sie bei den anwesenden Mitarbeitern.


.en Information about ingredients or products that may cause food allergies or intolerances can be received by asking our staff.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE:

.de Stoffe oder Produkte, die Allergien oder Unverträglichkeiten verursachen:

.en Substances or products that may cause allergies or intolerances:

 **Cereali contenenti glutine**
.de Glutenhaltiges Getreide
.en Cereal containing gluten

 **Crostacei**
.de Krustentiere
.en Crustaceans


 **Uova**
.de Eier
.en Eggs

 **Pesce**
.de Fisch
.en Fish

 **Arachidi**
.de Erdnüsse
.en Peanuts


 **Soia**
.de Soja
.en Soy


 **Latte**
.de Milch
.en Milk


 **Frutta a guscio**
.de Nüsse
.en Nuts


 **Sedano**
.de Sellerie
.en Celery

 **Senape**
.de Senf
.en Mustard

 **Semi di sesamo**
.de Sesam
.en Mustard

 **Anidride solforosa**
.de Schwefeldioxid
.en Sulphur dioxide

 **Lupini**
.de Bohnen
.en Lupines

 **Molluschi**
.de Venusmuscheln
.en Shellfish

Drinks
Beers
Wine

Aperizone

Spritz	€ 6,00
Spritz Campari	€ 6,00
Hugo	€ 6,00
Calice Prosecco Valdobbiadene	€ 4,50
Calice Trento Doc	€ 5,50
Calice Vino Bianco	€ 4,50
Calice Vino Rosso	€ 4,50
Campari Orange	€ 8,00
Gin Bobay Tonic / Lemon	€ 10,00
Vodka Smirnoff Tonic / Lemon / Orange / Redbull	€ 10,00
Rum e Cola	€ 10,00
Americano	€ 8,00
Negroni	€ 8,00
Negroni Sbagliato	€ 8,00
Crodino	€ 4,50
Gingerino	€ 4,50
Sanbitter	€ 4,50
Camparisoda	€ 4,50

Birre alla spina


.de Bier vom fass | .en Draft Beers

Birra Spaten piccola	€ 3,50
Birra Spaten media	€ 6,50
Weizen Franziskaner piccola	€ 3,50
Weizen Franziskaner media	€ 6,50
Weizen Analcolica Schneider media	€ 6,50
Birra del Mese piccola	€ 3,80
Birra del Mese media	€ 7,00
Radler piccola	€ 3,50
Radler media	€ 6,50
Panache piccola	€ 3,50
Panache media	€ 6,50
Diesel piccola	€ 3,50
Diesel media	€ 6,50
Birra Forst 1857 bottiglia	€ 4,00
Birra Artigianale Maso Alto bottiglia	€ 6,00
Birra Graustaller Analcolica bottiglia	€ 4,50
Birra Manerba Gluten Free bottiglia	€ 6,00



Vino in caraffa

.de Hauswein | .en House wine

 Vino della Casa	€ 3,00
Rosso Teroldego / Bianco Nosiola Cantina Bailoni 1/4 l	€ 5,00
Rosso Teroldego / Bianco Nosiola Cantina Bailoni 1/2 l	€ 9,00
Rosso Teroldego / Bianco Nosiola Cantina Bailoni 1 l	€ 17,00
Vino Frizzante Veneto Glera vitigno del Prosecco 1/4 l	€ 5,00
Vino Frizzante Veneto Glera vitigno del Prosecco 1/2 l	€ 9,00
Vino Frizzante Veneto Glera vitigno del Prosecco 1 l	€ 17,00

Bibite alla spina

Soft drink

Pepsi piccola	€ 3,50
Pepsi media	€ 6,00
Pepsi Max piccola	€ 3,50
Pepsi Max media	€ 6,00
Schweppes Orange piccola	€ 3,50
Schweppes Orange media	€ 6,00
Spezi piccola	€ 3,50
Spezi media	€ 6,00
Schweppes Lemon piccola	€ 3,50
Schweppes Lemon media	€ 6,00
The Lipton Limone / Pesca piccola	€ 3,50
The Lipton Limone / Pesca media	€ 6,00
Apfelshorle piccola	€ 3,50
Apfelshorle media	€ 6,00

Bibite in bottiglia

Soft drink

Acqua naturale 0,75	€ 3,50
Acqua gassata 0,75	€ 3,50
The Pesca/Limone	€ 4,50
Tonica	€ 4,50
Red Bull	€ 6,00
Succo Frutta Looza Ananas	€ 4,00
Succo Frutta Looza Pesca	€ 4,00
Succo Frutta Looza Arancia	€ 4,00
Coca Cola	€ 4,50
Coca Cola Zero	€ 4,50
Sevenup	€ 4,50
Schweppes Lemon	€ 4,00
Ginger Beer	€ 4,00