



Villa Aranci

RISTORANTE & PIZZERIA

FOOD
PIZZA
DRINKS
BEERS
WINE



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 separate departments with barriers. We apologize if we cannot serve dishes to customers with severe intolerances or allergies that could endanger their lives.

COPERTO 2 € COVER CHARGE

Si intende il costo del pane fresco, olio, tovagliato, grissini

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

.en Includes fresh 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.

Menù a
la Carte

Per iniziare bene con i nostri antipasti

.de Vorspeisen | .en Appetisers

- € 20 **Variazione di Vitello Tonnato**
cubi di tonno rosso pregiato avvolto con
fettina di vitello scottato alla piastra e salsa tonnata 🐟🌿🥫🍷
.de Uns Kalbfleisch (Thunfischwürfel in Kalbfleisch mit Thunfischsauce)
.en Variation of vitello tonnato (Cubes of bluefin tuna wrapped in veal with tuna sauce)
- € 15 **Carpaccio di Carne Salada "La rosa del Garda"**
con rucola e Trentin Grana 🥛
.de Carpaccio aus unserer Zone mit Rucola und Grana
.en Local Carne Salada 0 km with rocket leaves and parmesan cheese
- € 15  **Hummus di Ceci fatto in casa con bastoncini**
di verdure fresche e pane carasau 🌾🌿🥛🥫
.de Kichererbenhummus mit Gemüsebeilage und Carasau-Brot
.en Chickpea hummus with vegetables and carasau bread
- € 19 (4 pezzi)
€ 10 (2 pezzi) **Bruschetta esotica con pane casereccio, avocado,**
pomodorini datterino, gamberi e stracciatella 🌾🍷🥛
.de Exotische Bruschetta (Bauernbrot, Avocado, Gemischte Tomaten,
Garnelen und Stracciatella Käse)
.en Exotic bruschetta (pagnotta bread, avocado, coloured cherry Tomatoes prawns
and stracciatella)
- € 15 **Caprese di bufala con pomodorini datterino**
e melanzane marinate 🥛
.de Büffelmilch Mozzarella Caprese mit Kirschtomaten und Marinierten Auberginen
.en Buffalo caprese with coloured cherry tomatoes and marinated Aubergines
- € 16 **Impepata di cozze con pomodorini e crostoni di pane** 🌾🍷
.de Miesmuscheln mit Kirschtomaten und Brotschnitten
.en Peppered mussels with cherry tomatoes and bread croutons
- € 22 **Tartare di Scottona del Monte Baldo con i suoi condimenti, senape,**
cipolla, prezzemolo, acciughe, capperi, cetriolini e tuorlo di uovo 🥛🥫
.de Rindfleisch-Tartar vom Monte Baldo mit Senf, Zwiebel, Petersilie,
Sardellen, Kapern, Gurken und Eigelb
.en Tartare of scottona beef 0km from monte baldo with its Condiments
(mustard, onion, parsley, anchovies, capers and gherkins And egg yolk)

Le nostre paste & c.

.de Erste gänge | .en First courses

- € 45 (2 pers.) ***Paella alla Gardesana con zafferano, trota, luccio, calamari, cozze, gamberi, peperoni, piselli, verdure miste e paprika dolce e piccante** 🍷🐟🐚🥕
- .de Gerichte, die Knoblauchöl und zerstoßene Chilischoten enthalten Gardesana-Paella für 2 Personen (Reis, Safran, Forelle, Hecht, Calamari, Muscheln, Garnelen, Karotten, Zucchini, gemischte Paprika, Erbsen, süße und scharfe Paprika)
- .en Meals containing garlic and chopped chilli oil ingredients Paella gardesana style x 2 persons (rice, saffron, trout, Pike, squid, mussels, prawns, carrots, courgettes, mixed peppers, Peas sweet and hot paprika)
- € 25 ***Tagliolini di pasta fresca al Nero di Seppia con gamberi, stracciatella e gocce al pesto di pistacchi** 🌿🐙🍷🐟🥕🥗🥛
- .de Hausgemachte Tagliolini mit Tintenfisch-Tinte, Garnelen, Stracciatella und Pistazienpestotropfen
- .en Fresh cuttlefish ink tagliolini pasta with shrimps, stracciatella and Drops of pistachio pesto
- € 23 **Paccheri al ragù di agnello, trito di menta e crema di pecorino** 🌿🍷🥕🥗🥛🥫🍷
- .de Paccheri mit Lamrragout, Minze und Pecorino-Creme
- .en Paccheri with lamb ragu, mint and pecorino cream sauce
- € 24 ***Linguine misto mare con vongole, cozze, seppie, calamari, gamberi, pomodorini e salsa di pomodoro** 🌿🍷🐟🥕🥗🐚
- .de Linguine alla Pescatora (Muscheln, Muscheln, Tintenfisch, Garnelen, Kirschtomaten und Tomatensauce)
- .en Linguine alla pescatora (clams, mussels, cuttlefish, squid, Shrimps, cherry tomatoes and tomato sauce)
- € 22 ***Linguine alle Vongole fresche e bottarga di Muggiune** 🌿🐚
- .de Linguine mit Vongole und Bottarga
- .en Linguine with clams and botargo
- € 18 **🌿 Penne con pesto fatto in casa di melanzane, pomodorini secchi, mandorle e basilico** 🌿🥕🥗🥛🥫
- .de Rigatoni mit Auberginen Pesto, getrocknete Tomaten, Mandeln und Basilikum
- .en Penne with aubergine pesto, sun-dried tomatoes, almonds and basil
- € 15 **🌿 Spaghetti al sugo fatto in casa ai 3 pomodori e basilico** 🌿🥕🥗🥛🥫
- .de Spaghetti mit hausgemachter 3-Tomate-Sauce
- .en Spaghetti with 3-tomato homemade sauce

* piatti che contengono olio all'aglio e peperoncino tritato
Meals containing garlic and chopped chilli oil ingredients
Gerichte, die Knoblauchöl und zerstoßene Chilischoten enthalten

Dai monti ai laghi i nostri secondi

.de Zweite gänge | .en Second courses

€ 22

Costoletta di Vitello con osso alla Milanese e contorno di patate al forno 🌾 🍷

.de Kalbfleisch-Kotelett mit Knochen, und Kartoffel Beilage

.en Breaded veal chop milanese style, served with baked potatoes

€ 21

(9 pz 300 g)

€ 25

(12 pz 400 g)

Arrosticini Abruzzesi di Agnello con contorno di patate al forno

.de Abruzzesische Spieße mit Kartoffelbeilage

.en Lamb arrosticini abruzzesi served with baked potatoes

€ 18

Carne Salada "La rosa del Garda" con fagioli

.de Carne Salada Fleisch vom unsere Zone mit gekochten Bohnen

.en Cooked Carne Salada 0 km served with kidney beans

€ 27

Fritto Misto di mare 🌾 🍷 🐟 🦪

.de Gebratenen Fisch vom Meer

.en Mixed fried seafood

€ 20



Cartoccio di Seitan cotto al forno con verdure miste 🌾 🍷 🌿

.de Seitan- und Gemüse Seitan- und Gemüse in Folie gebackenem

.en Baked foil wrapped seitan and vegetables

€ 18

Insalatona Cesar con bacon, pollo alla piastra, grana croccante e salsa cesar 🍷 🥗 🍷

.de Caesar-Salat (Trentinischer Salat, Speck, Huhn, Knuspriger Grana und Caesar-Dressing)

.en Caesar salad (trentino lettuce, bacon, chicken, crispy grana cheese and caesar sauce)

Specialità alla griglia

.de Grillspezialitäten | ..en Grilled specialties

ESPOSTI NELLE NOSTRE VETRINE

AUSGESTELLT IN UNSEREN SCHAUFENSTERN

DISPLAYED IN OUR SHOP WINDOWS

Scottona del Monte Baldo dry aged frollatura dai 40 ai 50 giorni con contorno a scelta

€ 10

all'etto (taglio minimo 900 g
.de per hectogram Minimum cut 900 g
.en pro Hektogramm Mindestschnitt 900 g

.de Scottona del Monte Baldo Dry Aged
Reifung für 40 bis 50 Tage mit Beilage nach Wahl

.en Scottona del monte baldo dry aged
maturation for 40 to 50 days with side dish of your choice

€ 30

Filetto di manzo con patate al forno

.de Rinderfilet gegrillt Kartoffeln aus dem Ofen

.en Beef from grill and Baked potatoes

Pescato fresco del giorno

.de Frischer Fang des Tages

.en Fresh fish of the day

€ 8

all'etto
.de per hectogram
.en Hektogramm



Menu degustazione

€ 29

Carpaccio di Carne Salada "La Rosa del Garda"

.de Carpaccio aus unserer Zone

.en Local Carne Salada "La Rosa del Garda" with rocket leaves

Maltagliati di pasta fresca all'uovo con verza trentina, Carne Salada "La Rosa del Garda" e crema di Trentin Grana

.de Frische Eierpasta maltagliati mit Trentina cavage, Carne Salada "La Rosa del Garda" fleisch und Trentin Grana creme

.en Fresh egg pasta maltagliati with trentina cavage, local Carne Salada "La Rosa del Garda" meat and Trentin Grana cream

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



OlioCRU

SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.
RIVA DEL GARDA • TRENINO



Per accompagnare e con...formare

.de Beilagen | ..en Side dishes

- € 6 **Insalata mista**
 .de Gemischter Salat
 .en Mixed salad
- € 5 **Patate fritte**
 .de Pommes frites
 .en French fries
- € 7 **Patate ratte al forno**
 .de Ratte Kartoffeln aus dem Ofen
 .en Baked potatoes
- € 5 **Pomodori e cipolla**
 .de Tomaten und Zwiebeln
 .en Tomato and onion salad
- € 5 **Fagioli**
 .de Bohnen
 .en Grilled vegetables
- € 8 **Verdure grigliate**
 .de Gegrilltes Gemüse
 .en Kidney beans

Salutarci con un dolce ricordo fatto in casa

- € 7 **Tiramisù** 🌾 🍋 🍷
.de Tiramisu
.en Tiramisù
- € 7 **Cannolo di pasta filo con crema alla ricotta, pere e gocce di cioccolato fondente servito con salsa zabaione e cioccolato bianco** 🍋 🍷
.de Cannolo mit Ricotta-Creme, Birnen und Schokoladentropfen, serviert mit Zabaione- und weisser Schokoladensoße
.en Phyllo dough cannoli with ricotta cream, pears and chocolate chips served with zabaglione sauce and white chocolate
- € 7 **Sfoglia croccante con crema al mascarpone e frutti di bosco** 🌾 🍋 🍷
.de Knusprige Blätterteig mit Mascarponecreme und Waldfrüchten
.en Crispy puff pastry with mascarpone cream and forest fruits
- € 7 **Semifreddo all'arancia con croccante di mandorle tostate e salsa al cioccolato fondente** 🌾 🍋 🍷
.de Orangen-Semifreddo mit Knusprigen gerösteten Mandeln und dunkler Schokoladensoße
.en Orange semifreddo with crunchy toasted almonds and dark chocolate sauce
- € 7 **Cheesecake al passion fruit e confettura di pesche fatta in casa** 🍋 🍷 🍷
.de Passionsfrucht-Cheesecake und hausgemachte Pfirsichmarmelade
.en Passion fruit cheesecake with homemade peach jam
- € 7 **Ananas fresca**
.de Ananas
.en Pineapple
- € 5 **Sorbetto del giorno** 🍋 🍷 🍷
.de Sorbet des Tages
.en Sorbet of the day

PIZZE

Christian Novali

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 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



- € 12 **8oFAME**
Fior di latte, e in uscita prosciutto Praga affumicato, stracciatella, pistacchio
.en Fior di latte, and Praga smoked ham, stracciatella, pistacchio added at the end
- € 12 **TOP DI GAMMA**
Pomodoro 100% italiano, fior di latte, porcini trifolati, patè di tartufo
e in uscita Crudo Parma 24 mesi
.en 100% Italian tomato sauce, mozzarella, sauteed porcini mushrooms,
truffle patè and Parma ham added at the end
- € 11 **TREVISANA**
Pomodoro 100% italiano, fior di latte, radicchio. trentingrana
e in uscita speck Alto Adige
.en 100% Italian tomato sauce, fior di latte mozzarella,
red radicchio lettuce, grana cheese and Alto Adige speck added at the end
- € 11 **BOMBA**
Pomodoro 100% italiano, fior di latte, salamino Levoni,
cipolla, aglio e peperoncino
.en 100% Italian tomato sauce, fior di latte mozzarella, Levoni salami,
Onion, garlic and chilli
- € 11 **ROCCO**
Pomodoro 100% italiano, fior di latte, radicchio, funghi chiodini
e scamorza affumicata
.en 100% Italian tomato sauce, fior di latte mozzarella,
red radicchio lettuce, sauteed chiodini mushrooms and smoked scamorza
- € 11 **VILLA**
Pomodoro 100% italiano, fior di latte, pomodorini ciliegia, brie
e in uscita rucola e speck Alto Adige
.en 100% Italian tomato sauce, fior di latte mozzarella, cherry tomatoes, brie and
rucola salad, Garnished with speck from Alto Adige
- € 12 **VALTELLINA**
Pomodoro 100% italiano, fior di latte
e in uscita bresaola punta d'anca, rucola e pecorino
.en 100% Italian tomato sauce, fior di latte mozzarella
and garnished with bresaola, rocket salad and pecorino cheese
- € 11 **FUSION**
Fior di latte, funghi trifolati, lucanica nostrana e trentingrana
.en Fior di latte mozzarella, sauteed mushrooms,
Trentina, lucanica, Grana cheese

€ 12

LUCE

Doppio pomodoro 100% italiano, melanzane grigliate, olive taggiasche, burrata, crema di basilico e trentingrana a scaglie

.en 100% Italian tomato sauce, eggplant, olives, burrata, basil cream and trentingrana

€ 11

TRENTINA

Pomodoro 100% italiano, fior di latte, patate al rosmarino, lucanica nostrana e trentingrana

.en 100% Italian tomato sauce, fior di latte mozzarella, potatoes with rosemary, Lucanica and trentingrana cheese

€ 13

BUSA

Pomodoro 100% italiano, fior di latte e in uscita Carne Salada nostrana, rucola, trentingrana a scaglie

.en 100% Italian tomato sauce, fior di latte mozzarella, garnished with Carne Salada, rocket salad, grana cheese

€ 11

BENACENSE

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

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

€ 11

SAPORITA

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

.en 100% Italian tomato sauce, fior di latte mozzarella, peppers, spicy Levoni salamino and gorgonzola

€ 11,50

PARMIGIANA

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

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

€ 12

K.O.

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

.en 100% Italian tomato sauce, fior di latte mozzarella, spicy Levoni salami, onions, peppers, gorgonzola, garlic, capers, grana cheese, chilli

€ 11

CAMPI

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

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

€ 12

BUFALINA

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

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

€ 11

POMI

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

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

- € 11,50 **GARDA**
 Doppio pomodoro 100% italiano, pomodorini, aglio, peperoncino, in uscita pomodorini secchi, burrata, crema di basilico
 .en Italian double tomato sauce, cherry tomatoes, garlic, chilli and garnished with dry tomatoes, burrata, basil cream
- € 12,50 **RIVA**
 Pomodoro 100% italiano, fior di latte, porcini trifolati, crudi di Parma
 .en 100% Italian tomato sauce, fior di latte mozzarella, sautéed porcini mushrooms, Parma ham
- € 11 **PEKOS**
 Pomodoro 100% italiano, fior di latte, carciofi trifolati, funghi trifolati, tonno, capperi, aglio, peperoncino
 .en 100% Italian tomato sauce, fior di latte mozzarella, sautéed artichokes, sautéed mushrooms, tuna, capers, garlic, chilli
- € 14 **ATLANTIDE**
 Doppio pomodoro 100% italiano, frutti di mare saltati in padella, aglio e prezzemolo
 .en Italian double tomato sauce, stir-fried seafood, garlic and parsley
- € 12,50 **LA GIOVANNA**
 Fior di latte, funghi chiodini, formaggio tartufato, in uscita stracciatella, La Giovanna pancetta leggermente affumicata addolcita al miele e rucola
 .en Fior di latte mozzarella, Chanterelles, Truffle cheese, garnished with stracciatella, Giovanna ham and rocket salad
- € 13 **CHRIS**
 Pomodoro 100% italiano, fior di latte, carpaccio di Fassona, burrata, rucola e aceto balsamico invecchiato Acetaia di Tenno
 .en 100% Italian tomato sauce, fior di latte mozzarella, carpaccio di fassona, burrata, rocket salad and aged balsamic vinegar

e poi le classiche

- € 6 **CALABRESE**
 Fior di latte, aglio e peperoncino
 .en Fior di latte mozzarella, garlic and chilli
- € 7 **MARGHERITA**
 Pomodoro 100% italiano, fior di latte
 .en 100% Italian tomato sauce, fior di latte mozzarella
- € 6 **MARINARA**
 Doppio pomodoro 100% italiano, origano, aglio
 .en 100% Italian double tomato sauce, oregano, garlic

€ 9,50

PROSCIUTTO E FUNGHI

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

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

€ 8,50

NAPOLI

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

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

€ 10

TONNO E CIPOLLE

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

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

€ 10

4 FORMAGGI

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

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

€ 9,50

DIAVOLA

Pomodoro 100% italiano, fior di latte, salamino piccante Levoni

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

€ 9

PROSCIUTTO

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

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

€ 10

CRUDO

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

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

€ 11

VEGETARIANA

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

.en 100% Italian tomato sauce, fior di latte mozzarella, Seasonal vegetables (grilled or oven baked)

€ 10

ROMANA

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

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

€ 8,50

WURSTEL

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

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

€ 10

CAPRICCIOSA

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

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

- € 11 **4 STAGIONI**
 Pomodoro 100% italiano, fior di latte, prosciutto Praga affumicato, funghi trifolati, carciofi trifolati, olive taggiasche
 .en 100% Italian tomato sauce, fior di latte mozzarella, smoked Prague ham, sautéed mushrooms, sautéed artichokes, olives
- € 10,50 **CALZONE CLASSICO**
 Fior di latte, prosciutto Praga affumicato, ricotta fresca e in uscita pomodoro 100% italiano
 .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
"Tipo Napoletana"

- € 11 **La Regina Margherita**
 Salsa di pomodoro, mozzarella di Bufala e foglie di basilico in cottura e filo d'olio
 .en Tomato sauce, Buffalo mozzarella DOP and basil
- € 13 **La Campana**
 Fior di latte, lucanica e friarielli
 .en Fior di latte mozzarella, sausage, wild broccoli

VARIAZIONI:

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

(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
Cereal containing gluten
Glutenhaltiges Getreide



Crostacei
Crustaceans | Krustentiere



Uova
Eggs | Eier



Pesce
Fish | Fisch



Arachidi
Peanuts | Erdnüsse



Soia
Soy | Soja



Latte
Milk | Milch



Frutta a guscio
Nuts | Nüsse



Sedano
Celery | Sellerie



Senape
Mustard | Senf



Semi di sesamo
Sesame | Sesam



Anidride solforosa
Sulphur dioxide | Schwefeldioxid



Lupini
Lupines | Bohnen



Molluschi
Shellfish | Venusmuscheln


Drinks Beers Wine

Aperizone

Spritz	€	5,50
Spritz Campari	€	5,50
Hugo	€	5,50
Calice Prosecco Valdobbiadene	€	4,50
Calice Trento Doc	€	5
Calice Vino Bianco	€	da 4
Calice Vino Rosso	€	da 4
Campari Orange	€	7
Gin Bobay Tonic / Lemon	€	8,50
Vodka Smirnoff Tonic / Lemon / Orange / Redbull	€	8,50
Rum e Cola	€	7,50
Americano	€	6,50
Negroni	€	7,50
Negroni Sbagliato	€	7
Crodino	€	4
Gingerino	€	4
Sanbitter	€	4
Camparisoda	€	4


Birre alla spina

.de Bier vom fass | .en Draft Beers

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

Vino in caraffa

.de Hauswein | .en House wine

 Bicchiere vino della Casa	€	3
Vino della Casa		
Rosso Teroldego / Bianco Nosiola Cantina Bailoni 1/4 l	€	4
Rosso Teroldego / Bianco Nosiola Cantina Bailoni 1/2 l	€	8
Rosso Teroldego / Bianco Nosiola Cantina Bailoni 1 l	€	16
Prosecco Glera Della Casa 1/4 l	€	4
Prosecco Glera Della Casa 1/2 l	€	8
Prosecco Glera Della Casa 1 l	€	16

Bibite alla spina

Soft drink

Pepsi piccola	€	3,50
Pepsi media	€	5,50
Pepsi Max piccola	€	3,50
Pepsi Max media	€	5,50
Schweppes Orange piccola	€	3,50
Schweppes Orange media	€	5,50
Spezi piccola	€	3,50
Spezi media	€	5,50
Schweppes Lemon piccola	€	3,50
Schweppes Lemon media	€	5,50
The Lipton Limone / Pesca piccola	€	3,50
The Lipton Limone / Pesca media	€	5,50
Apfelshorle piccola	€	3,50
Apfelshorle media	€	5,50

Bibite in bottiglia

Soft drink

Acqua Panna 0,75	€	3,50
Acqua San Pellegrino 0,75	€	3,50
The Pesca/Limone	€	4
Tonica	€	4
Red Bull	€	5
Succo Frutta Looza Ananas	€	3,50
Succo Frutta Looza Pesca	€	3,50
Succo Frutta Looza Arancia	€	3,50
Coca Cola	€	4
Coca Cola Zero	€	4
Sevenup	€	4
Schweppes Lemon	€	4
Ginger Beer	€	4

Caffetteria

.de Kaffee | .en Coffee

Espresso	€	1,50
Espresso Lungo	€	1,50
Espresso Macchiato Freddo/Caldo	€	1,50
Espresso Corretto	€	2,5
Decaffeinato	€	2
Caffè d'orzo	€	2
Caffè Ginseng	€	2
Caffè Americano	€	2,50
Cappuccino	€	3,00
Latte Macchiato	€	3,50
The Caldo / Camomilla	€	3

Digestivi e grappe

Amari	€	4
Grappa classica	€	3,50
Grappa Moscato	€	4
Grappa erbe	€	4
Selezione Grappe Trentine al carrello	€	da 4

Viale Rovereto, 25 | **Riva del Garda** TN

