

Antipasti Starters

Tartare di salmone
Raw salmon tartare

13€

**Burrata con prosciutto
crudo di Parma**
Burrata with Parma Ham

13€

**Quiche Lorraine
con pancetta e cipolla di Tropea**
Quiche Lorraine with bacon and Tropea onion

10€

Primi – First courses

**Raviolo a mezzaluna con
polipo e patate**
Raviolo with octopus and potatoes

13€

**Gnocchi di patate con
formaggio di malga e noci**
Potato gnocchi with gorgonzola and walnuts

10€

Tagliatelle con ragù di cervo
Tagliatelle with deer sauce

13€

Secondi – Second Courses

Tartare di Chianina 120gr
Chianina Tartare 120 gr

13€

Tagliata di manza nostrana
Sliced local beef

20€

**Cotoletta alla milanese
di vitello con osso (min. 400gr)**
Wiener schnitzel with bone

24€

Contorni – Side dishes

Patate al forno Oven Potatoes

4,5€

Spinaci Spinach with butter

4,5€

Insalata mista Salads

4,5€

Zucchine fritte Fried Courgettes

4,5€

Patatine Fritte French Fries

4,5€

Distorante

Pizze Classiche

Pizze Classiche

Classic Pizza

CAPRICCIOSA 1-7

8,5€

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi e carciofi

Tomato, mozzarella cheese, cooked ham, mushrooms, artichokes

VEGETARIANA 1-7

9€

Pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni, pomodorini, radicchio di stagione

Tomato, mozzarella cheese, courgettes, mushrooms, peppers, cherry tomatoes, seasonal radicchio

BRESAOLINA 1-7

9,5€

Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, Grana

Tomato, mozzarella cheese, bresaola, rocket, Grana cheese

BOLOGNA 1-7

9,5€

Pomodoro, mozzarella, pesto di rucola e mandorle, mortadella

Tomato, mozzarella cheese, rocket and almond pesto, mortadella

QUATTRO FORMAGGI 1-7

9,5€

Pomodoro, mozzarella, Brie, Gorgonzola, Taleggio e Grana

Tomato, and cheeses: mozzarella, Brie, Gorgonzola, Taleggio, Grana

ALPAGO

8,5€

Pomodoro, mozzarella, cipolla di Tropea, pastin dell'Alpago

Tomato, mozzarella cheese, onion, pastin

COME UNA VOLTA

10€

Pomodoro, mozzarella, rucola in cottura, pomodorini, Grana, acciughe del Cantabrico

Tomato, mozzarella cheese, cooked rocket, cherry tomatoes, Grana, Cantabrian anchovies

SPECK E BRIE

9€

Pomodoro, mozzarella, speck e Brie

Tomato, mozzarella cheese, speck, Brie cheese

Pizze Classiche

Pizze Classiche Classic Pizza

DIAVOLA 1-7

Pomodoro, mozzarella, salciccia
piccante Napoli

Tomato, mozzarella cheese, spicy Naples
sausage

8€

LEGGERA 1-7

Pomodoro, mozzarella, pomodorini, Brie

Tomato, mozzarella cheese, cherry tomatoes,
Brie cheese

8,5€

TREVISO 1-7

Pomodoro, mozzarella, radicchio di stagione,
salciccia piccante Napoli, Gorgonzola

Tomato, mozzarella cheese, seasonal radicchio, spicy
Naples sausage, Gorgonzola cheese

9,5€

SOTTOBOSCO 1-7

Pomodoro, mozzarella, porcini, Grana

Tomato, mozzarella cheese, porcini
mushrooms, Grana cheese

9,5€

GORGONZOLA E NOCI 1-7

Pomodoro, mozzarella, Gorgonzola e noci

Tomato, mozzarella cheese, Gorgonzola cheese,
walnuts

8,5€

PATAPORCA

Pomodoro, mozzarella, patate,
porchetta, bovis

Tomato, mozzarella cheese, french fries,
porchetta, bovis

9,5€

TONNO E CIPOLLA

Pomodoro, mozzarella, tonno,
cipolla di Tropea

Tomato, mozzarella cheese, tuna, Tropea onions

8,5€

CALZONE

Pomodoro, mozzarella, prosciutto
cotto, funghi

Tomato, mozzarella cheese, cooked ham,
mushrooms

8,5€

Pizza in pala

Pizze in pala Showel Pizza

EEH GIA' 1-4-7

20€

**Stracciatella, pomodorini confit,
frutti di capper, acciughe del
Cantabrico**

Stracciatella, confit cherry tomatoes,
caper fruits, Cantabrian anchovies

CANTABRICA 1-4-7

19€

Stracciatella, acciughe del Cantabrico

Stracciatella, Cantabrian anchovies

PESTO 1-7

19€

**Pesto di rucola e mandorle,
stracciatella e crudo di Parma**

Rocket and almond pesto,
stracciatella, Parma ham

AGLIOSA 1-7

19€

**Mozzarella di bufala, pomodorini,
olio agliato**

Buffalo mozzarella, cherry tomatoes,
garlic oil

Pizze rosse

Red Pizza

SFIZIOSA 1-4

8,5€

Pomodoro, acciughe del Cantabrico, aglio, capperi al sale

Tomato, Cantabrian anchovies, garlic, capers and salt

GOLOSA 1-4-7

9€

Pomodoro, acciughe del Cantabrico, frutto del cappero, pomodorini confit

Tomato, Cantabrian anchovies, caper fruit, confit cherry tomatoes

PARMA 1-7

9€

Pomodoro, crudo di Parma, Taleggio

Tomato, Parma ham, Taleggio cheese

LARDO 1-7

8,5€

Pomodoro, lardo, olive taggiasche, Taleggio

Tomato, lard, taggiasca olives, Taleggio cheese

BURRATA 1-7

10€

Pomodoro, burrata, crudo di Parma

Tomato, burrata, Parma ham

MARINARA 1

5€

Pomodoro, aglio

Tomato, garlic

FUOCO E FIAMME 1-7

9€

Pomodoro, Gorgonzola, salciccia piccante Napoli, capperi, olive taggiasche

Tomato, gorgonzola, spicy salami Naples, capers, taggiasca olives

Pizze Rosse

Pizze bianche

White Pizza

TROPEA 1-7

Mozzarella, cipolla di Tropea, olive taggiasche, pomodorini secchi

Mozzarella cheese, Tropea Onion, Taggiasca olives, dried tomatoes

8,5€

MAIS E POMODORINI 1

Mozzarella, mais e pomodorini

Mozzarella cheese, corn, cherry tomatoes

7,5€

ALTO ADIGE 1-7

Mozzarella, zucchine, Brie e speck

Mozzarella cheese, courgettes, Brie cheese, speck

8,5€

MORTAZZA 1-7

Mozzarella, pesto di rucola e mandorle, rucola, mortadella

Tomatoe, mozzarella cheese, rocket and almond pesto, rocket, mortadella

9€

FRESCA 1-4-7

Mozzarella, tonno, pomodorini e mais

Mozzarella, tuna, cherry tomatoes, corn

8€

BUD SPENCER 1-7

Mozzarella, cipolla di Tropea, guanciale, fagioli, pastin dell'Alpago

Mozzarella cheese, Tropea onion, bacon, beans, pastin

9,5€

CARBONARA

Mozzarella, uova, guanciale, Grana

Mozzarella cheese, eggs, bacon, Grana cheese

9€

Pizze Bianche

Pizze Speciali

Pizze Speciali

RUSTICA 1-7

11€

Pomodoro, mozzarella, spinaci freschi, salciccia piccante Napoli, ricotta affumicata (dopo cottura)

Tomato sauce, mozzarella, fresh spinach, spicy Naples sausage, smoked ricotta (after cooking)

REGINA MARGHERITA 1-7

9€

Pomodoro, mozzarella, basilico, stracciatella (dopo cottura)

Tomato, mozzarella, basil, stracciatella (after cooking)

INSALATONA 1-4-7

11€

Pomodoro, mozzarella, rucola, pomodorini, mais, tonno, olive, capperi (tutto dopo cottura)

Tomato, mozzarella, rocket, cherry tomatoes, corn, tuna, olives, capers (all after cooking)

BELLUNESE 1-7

9€

Pomodoro, mozzarella, Brie, porchetta, peperoni

Tomato, mozzarella, Brie cheese, porchetta, peppers

MAMMA MARIA 1-7

10€

Pomodoro, mozzarella, rucola, mortadella, stracciatella (dopo cottura)

Tomato, mozzarella, rocket, mortadella, stracciatella (after cooking)

TRICOLORE 1-7

9€

Pomodoro, mozzarella, rucola, crudo di Parma, bufala

Tomato, mozzarella, rocket, Parma ham, buffalo mozzarella

CALABRESE 1-4-7

10€

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, peperoni, salciccia piccante Napoli, olive

Tomato, mozzarella, tuna, onion, peppers, spicy Naples sausage, olives

GENOVESE 1-5-7

10€

Pomodoro, mozzarella, stracciatella, pesto

Tomato, mozzarella, stracciatella, pesto

BIANCANEVE 1-5-7

10€

Pomodoro, mozzarella, crudo di Parma, stracciatella, pesto

Tomato, mozzarella, Parma ham, stracciatella, pesto

Bibite Drinks

Acqua 0,5L	Water bottle 0,5L	1,5€
Acqua 0,7L	Water bottle 0,7L	2,5€
Acqua bicchiere	Water glass	0,7€
Acqua e lampone	Water + Raspberry	1,5€
Acqua e menta	Water + Mint	1,5€
Acqua e sambuco	Water + Eldelberry	1,5€

Campari Soda		3€
Coca Cola alla Spina 0,30L		3€
Coca Cola alla Spina 0,50L		6€
Coca Cola in lattina	Can	3€
Coca Coca Zero in lattina	Can	3€
Fanta in Lattina	Can	3€
Ginger Beer		4€
Gingerino		3€
Sprite		3€

Succo ACE	ACE Juice	3€
Succo Ananas	Pineapple Juice	3€
Succo Albicocca	Apricot Juice	3€
Succo Arancia Rossa	Red Orange Juice	3€
Succo Mirtillo	Blueberry Juice	3€
Succo Pesca	Peach Juice	3€
Succo Pera	Pear Juice	3€
Succo Pompelmo	Grapefruit Juice	3€

The Limone in lattina	Lemon Tea	3€
The Pesca in lattina	Peach Tea	3€
Tonica Mediterranea	Tonic Water	4€

Bibite

Vino della Casa

Vino - Wine

Vino Bianco 1/4	White wine	3,5€
Vino Rosso 1/4	Red wine	3,5€
Vino Bianco 1/2	White wine	5€
Vino Rosso 1/2	Red wine	5€
Vino Bianco 1L	White wine	9€
Vino Rosso 1L	Red wine	9€
Vino Bianco Bicchiere		1€
Vino Rosso Bicchiere		1€
White wine		
Red wine		



Birra - Beer

Meckatzer Hell 0,30L 3,5€
Meckatzer Hell 0,50L 6€

Pilsner Urquell 0,30L 3,5€
Pilsner Urquell 0,50L 6€

Hösl Brau 0,20L - rossa 3,5€
Hösl Brau 0,40L - rossa 6€

Guinness 0,25L 3,5€
Guinness 0,50L 6€

Radler 0,30L 3,5€
Radler 0,50L 6€

Castello La Decisa 0,33L - lattina 3€
Corona Extra 5€
Corona Zero (no alcol) 5€

Paulaner 5€
Franziskaner 5€

Birra

Aperitivo Time

FIORI DI ZUCCA FRITTI
Fried courgette
flowers

4€



OLIVE ASCOLANE
Ascolan olives

4€



**BRUSCHETTE
FANTASIA**
Mix Bruschettes

4€



Alcoblici

Aperitivi e cocktails Aperitif and cocktails

Spritz Aperol	3,5€
Spritz Campari	3,5€
Spritz Cynar	3,5€
Spritz Select	3,5€
Hugo	3,5€

Americano	5€
Negroni	6€
Gin Tonic Beefeater	6€
Gin Tonic Bombay	6€
Gin Tonic Hendrick's	8€
Gin Tonic Mare	8€

Rum e Whiskey

Havana 3	3,5€
Havana 7	7€

Clairin Vaval Full Proof Blanco	8€
Rum Barbados Bottled 2021	8€
Rum Jamaica Bottled 2021	8€

Whisky Laphroaig 10 anni	8€
Caol Ila 12 anni	8€

Amari e grappe

Strong drinks

Amari e grappe



Cinzano Bianco	3€
Amaretto Disaronno	3€
Amaro del Capo	3€
Averna	3€
Baileys	3€
Branca Menta	3€
Fernet Branca	3€
Braulio	3€
Montenegro	3€
Ramazotti	3€
Vecchia Romagna (etichetta nera)	3€
Rabarbaro Zucca	3€
Unicum	3€
Cynar	3€
Jägermeister	3€
Carpano	3€
Sravecchio branca	3€
Limoncello	3€
Liquirizia	3€
Sambuca Molinari	3€
Grappa Maschio	3€
Prugna De Negri	3€
Sarpa Poli Resentin	5€
Po' Poli Smooth	5€
Storica Nera	5€
Santanna barrique 43 gradi	5€
Segnana Trentina Solera di Solera	5€
Sarpa Oro di Poli	5€
Vodka Belvedere	5€
Vodka Beluga	5€

Caffetteria

Coffee Bar



Mela in camicia Apple Strudel	1,5€
Brioche Brioche	1,5€
Caffè Coffee	1,3€
Caffè Corretto Coffee with alcohol	1,8€
Caffè Macchiato Macchiato	1,3€
Caffè Lungo Long Coffee	1,3€
Caffè Deca Coffee Decaf	1,5€
Caffè Doppio Double Coffee	2,5€
Cappuccino Cappuccino	2€
Cappuccino Deca Cappuccino Decaf	2,2€
Ginseng Coffee with alcohol	1,5€
Latte Milk	1€
Latte Macchiato Milk with Coffee	1,5€
Macchiato Milk and coffee strong	1,5€
Orzo Barley	1,5€
Orzo Macchiato Barley with milk	1,5€

Desserts

Desserts

Mini Sacher 1-3-7

Mini sacher

5,€

Panarea "Sal De Riso" 1-3-7-8

Panarea

5,€

Profitterol Nero 3-7

Profitterol Nero

5,€

Ricotta e pere "Sal De Riso" 1-3-7-8

Ricotta e pere "Sal De Riso"

5€

Tiramisù 3-7

Tiramisù

5€

Panna Cotta 3

Panna Cotta

5€

Crema Catalana 3-7

Crema Catalana

5€



Allergeni alimentari

Come da regolamento UE 1169/2011

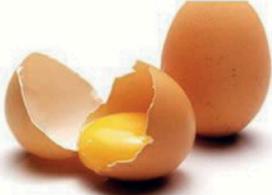
1. **Cereali contenenti glutine** (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridi) e prodotti derivati
2. **Crostacei e prodotti derivati**
3. **Uova e prodotti derivati**
4. **Pesce e prodotti derivati**
5. **Arachidi e prodotti derivati**
6. **Soia e prodotti derivati**
7. **Latte e prodotti derivati, incluso lattosio**
8. **Frutta a guscio**, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Coryllus Avellana*), noci comuni (*Junglans Regia*), noci di anacardi (*Anacardium Occidentale*), noci di Pecan (*Carya Illinoiesis* Wanghen K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia Vera*), noci del Queensland (*Macademia Ternifolia*) e prodotti derivati.
9. **Sedano** e prodotti derivati
10. **Senape** e prodotti derivati
11. **Semi di sesamo** e prodotti derivati
12. **Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori ai 10 mg/Kg o 10mg/l espressi come SO₂
13. **Lupini** e prodotti derivati
14. **Molluschi** e prodotti derivati

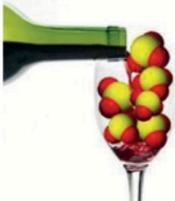
Gli allergeni di seguito riportati sono indicativi e rappresentativi del prodotto medio. Eventuali variazioni nella preparazione rispetto a quanto descritto verranno prontamente presentate dallo staff.

Per gli alimenti preconfezionati venduti tali e quali rispetto senza lavorazioni aggiuntive, si rimanda all'etichetta apposta su di esso.

Per qualsiasi dubbio si prega di chiedere al cameriere per possibili allergeni presenti nel vostro alimento.

ELENCO SOSTANZE ALLERGENICHE

1	<p align="center"><u>CEREALI CONTENENTI GLUTINE</u></p> <p>Grano, Segale, Orzo, Avena, Farro, Kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; b) maltodestrine a base di grano; c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola</p>	
2	<p align="center"><u>CROSTACEI</u></p> <p>e prodotti a base di crostacei</p>	
3	<p align="center"><u>UOVA</u></p> <p>e prodotti a base di uova</p>	
4	<p align="center"><u>PESCE</u></p> <p>e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino</p>	
5	<p align="center"><u>ARACHIDI</u></p> <p>e prodotti a base di arachidi</p>	
6	<p align="center"><u>SOIA</u></p> <p>e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia</p>	
7	<p align="center"><u>LATTE</u></p> <p>e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattiolio</p>	

8	<p align="center"><u>FRUTTA A GUSCIO</u></p> <p>Mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), Nocciole (<i>Corylus avellana</i>), Noci (<i>Juglans regia</i>), Noci di Acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), Noci di Pecan (<i>Carya</i> <i>illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Noci del Brasile (<i>Bertholletia</i> <i>excelsa</i>), Pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), Noci Macadamia o Noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti, tranne: per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola</p>	
9	<p align="center"><u>SEDANO</u> e prodotti a base di sedano</p>	
10	<p align="center"><u>SENAPE</u> e prodotti a base di senape</p>	
11	<p align="center"><u>SEMI di SESAMO</u> e prodotti a base di semi di sesamo</p>	
12	<p align="center"><u>ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI</u> in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti</p>	
13	<p align="center"><u>LUPINI</u> e prodotti a base di lupini</p>	
14	<p align="center"><u>MOLLUSCHI</u> e prodotti a base di molluschi</p>	

Carta Vini



Bollicine - Sparkling wine *Leb. Fina*

	Bottiglia Bottle	Calice Glass
Altemasi Trento DOC Millesimato 2020 Sboccatura 2023	34€	6,0€
Prosecco Superiore Tonidoro Extra Brut Rive di Carpesica Millesimato 2023	20€	3,5€
Costalonga (Surlies) Vino Frizzante a (fermentazione in bottiglia)	12€	2,0€
Pignoletto DOCG Sancroce Colli Bolognesi	15€	3,0€
Ciccio Rosè (col fondo) Alfio Lovisa	20€	3,5€
Lambrusco di Sorbara Cleto Chiarli DOC 2022 (Fermentazione di bottiglia)	15€	3,0€

Bianchi - White Wines *Leb Gio...*

	Bottiglia Bottle	Calice Glass
Langhe Arneis Tre FIE Marrone DOC 2022	20€	4,0€
Weissburgunder St.Paul DOC Sudtirol 2020	20€	4,0€
Cuvée Paul St. Paul IGT Vigneti delle Dolomiti 2022	15€	3,0€
Ega Monte del Fra' IGT Garganega 2022	15€	3,0€
Marco Sclaris DOC Malvasia Collio 2020	28€	4,5€
Serafini & Vidotto IGT Phigaia bianco 2021	35€	5,0€
Vitovska Budin Venezia Giulia IGT 2021	28€	4,5€

Rossi – Red Wines

	Bottiglia Bottle	Calice Glass
Marrone Barbera d'Alba Carlot 2021 DOC	25€	4€
Marrone Barolo 2019 DOCG	65€	10€
Antinori Il Bruciato Guado Al Tasso Bolgheri 2021 DOC	40€	6,5€
Monteci Tenazio Valpolicella Ripasso DOC 2011	40€	6,5€
Terre Cevico IGT Merlot Rubicone Biologico 2022	20€	4,0€
Castelvecchi DOCG Capotondo Chianti Classico 2021	20€	4,0€
Loredan & Gasparini Della Casa Venegazzu' 2019 DOC	45€	8,0€
Monte Schiavo Rosso Conero Antigo Sasso DOC 2021	20€	3,5€
Cuvée St. Paul IGT Vigneti delle Dolomiti 2022	15€	3,0€
Val De Pol Pinot Noir Cors 2021 IGT Vigneti delle Dolomiti	45€	8,0€

The background of the entire image is a dense, close-up photograph of numerous pumpkins in various shades of orange and yellow. The pumpkins are piled together, with some showing their green stems. The lighting is soft, highlighting the texture of the pumpkin skins.

Novità di stagione

**IMPASTO DELLA
PIZZA A BASE
DI ZUCCA (1,50€)**

**Ingredienti: crema di
zucca e chiodini**