

# Ristorante

## Antipasti / Vorspeisen / Starter

### **Rustico**

**9.50 €**

*Salumi e formaggi tipici nostrani con sottaceti*  
*Kalte Platte mit Wurst, Käse und gemischtes Essiggemüse*  
*Local assorted cold cuts and cheese with mixed pickles*

### **Sfizioso**

**8.50 €**

*Bresaola rucola e grana*  
*Bündnerfleisch mit Rauke und Parmesankäse*  
*Air-dried beef with rocket salad and parmesan*

### **Fornarina con affettati misti**

**8.50 €**

*Gemischte Aufschnitte mit fornarina mit Oil und Salt*  
*Mixed sliced kinds of ham and salami with plain piazza with oil and salt*

### **Caprese**

**8.50€**

*Tomatoes with mozzarella cheese*

### **Crudo e melone**

**9.00€**

*Rohschinken mit Melone*  
*Raw with Melone*

# *Primi piatti / Erster Gang / First course*

***Lasagne alla bolognese*** **9.50 €**

***con pasta fatta in casa***

*Hausgemachte Frische Nudeln "Bolognese"  
Fresh home-made pasta "Bolognese"*

***Spaghetti o mezze penne*** **7.00€**

*Pomodoro, ragù, aglio olio e peperoncino, amatriciana o arrabbiata  
Spaghetti mit Tomatensauce oder Fleischsosse oder Öl und Knoblauch  
Spaghetti with tomato or ragu sauce or with garlic oil*

***Tagliatelle fatte in casa*** **12.00 €**

***con finferli***

*Hausgemachte Bandnudeln mit Pilzen "Finferli"  
Home-made tagliatelle with mushrooms "Finferli"*

***Canederli al formaggio in brodo*** **7.50 €**

*Käseknödelsuppe  
Dumplings cheese soup*

***Spätzle panna e prosciutto*** **8.00€**

*Spätzle mit Sahne und Schinken  
Spätzle with cream and ham*

***Gnocchi di patate*** **10.50€**

*Con rucola, gamberi, zucchine, e pomodorini  
Kartoffelklößchen mit Zucchini, frische Tomaten, Granelen und Rauke  
Potato dumplings with zucchini, tomatoes, prawns and rocket salad  
*Gnocchetti di patate al pomodoro/with tomato sauce/mit tomaten €8.50**

# *Secondi piatti / Zweiter Gang*

## *Second course*

*Uova all'occhio di bue con  
speck e patate* **11.00 €**

*Spiegeleier mit Speck und Bratkartoffeln  
Fried eggs with speck and potatoes*

*Tagliata di manzo con rucola,  
pomodorini e aceto balsamico* **16.00 €**

*Rindrostbraten mit Rauke, Kirschtomaten und Balsamessig  
Entrecôte with rocket salad, tomatoes and balsamic vinegar*

*Cotoletta alla Milanese* **8.00 €**

*Wienerschnitzel  
Milanese veal chop*

*Salsiccia ai ferri con polenta, funghi e  
formaggio* **14.50€**

*Wurst gegrillt mit Polenta, Käse und gemischte Pilze  
Grilled sausage with polenta, cheese and mushrooms*

*Filetto di orata alla piastra\** **15.00€**

*Con contorno del giorno*

*Grill Goldbrassefilets mit Beilage  
Grilled filet of gilthead with side dish*

*Spezzatino di manzo con canederli  
o polenta* **14.00€**

*Gulasch mit Knödel oder Polenta  
Beef gulasch with Dumplings or Polenta*

*Grigliata mista di carne e verdure* **17.00 €**

*Gemischte Grilladen und Gemüse  
Mixed grilled meats and vegetables*

## *Piatti vegetariani/Vegetarian Course*

*Grigliata di verdure miste* **12.00 €**

*con tomino alla piastra*

*Gemischte Gemüse mit gegrillter Käse  
Mixed grilled vegetables with grilled cheese*

*Canederli di formaggio* **9.50 €**

*su insalata di cavolo cappuccio*

*Käse Knödel mit Krautsalat  
Dumplings cheese with Cabbage salad*

## *Contorni/Beilagen/Side dish*

*Insalata mista* **4.50 €**

*Gemischter Salat  
Mixed Salad*

*Patate saltate* **4.50 €**

*Bratkartoffeln  
Pan-fried potatoes*

*Patate fritte\** **4.50 €**

*Pommes Frites  
Fried potatoes*

*Insalata di cavolo cappuccio* **4.50 €**

*con speck e cumino*

*Cabbage salad with speck and cumin  
Krautsalat mit Speck und Kümmel*

*Verdure grigliate* **5.00 €**

*Gegrillte Gemüseplatte  
Grilled vegetables*

*\* Il prodotto potrebbe essere congelato  
\*The product may be frozen  
\*Das Produkt könnte eingefroren sein*

# Menù bambini / Kid's menu

## MEZZE PENNE

*Pomodoro, ragù o in bianco*  
*Pasta mit Tomatensauce oder Fleischsosse*  
*Pasta with tomato sauce or ragu sauce*

**5.00 €**



## SPATZLE

*Spätzle panna e prosciutto*  
*Spätzle mit Sahne und Schinken*  
*Spätzle with cream and ham*

**6.00 €**

## WURSTEL

*Wurstel con patate fritte*  
*Würstel (gekocht oder gegrillt) mit Fried potatoes*  
*Wurstel (grilled or boiled) with pommes frites*

**6.00 €**



## COTOLETTA

*Cotoletta alla Milanese con patate fritte*  
*Wienerschnitzel mit Fried potatoes*  
*Milanese veal chop with pommes frites*

**7.00 €**



# Pizze classiche

## **Margherita**

5.90 €

*Pomodoro e mozzarella  
Tomaten und Mozzarella  
Tomato sauce and mozzarella*

## **Diavola**

7.30 €

*Pomodoro, mozzarella, salamino piccante  
Tomaten, Mozzarella und scharfe Salami  
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami*

## **Gelosia**

6.50 €

*Pomodoro, mozzarella, scaglie di grana  
Tomaten, Mozzarella, Parmesankäse  
Tomato sauce, mozzarella, parmesan*

## **Verdure**

9.00 €

*Pomodoro, mozzarella, verdure miste  
Tomaten, Mozzarella und Gemüse  
Tomato sauce, mozzarella, vegetables*

## **Patatosa**

7.50 €

*Pomodoro, mozzarella, patatine fritte  
Tomaten, Mozzarella, Pommes Frites  
Tomato sauce, mozzarella, fried potatoes*

## **Romana**

7.50 €

*Pomodoro, mozzarella e carciofi  
Tomaten, Mozzarella und Artischocken  
Tomato sauce, mozzarella, artichoke*

## **Trevigiana**

8.50 €

*Pomodoro, mozzarella, radicchio e pancetta  
Tomaten, Mozzarella, Rauke, Bauchspeck  
Tomato sauce, mozzarella, red chicory, bacon*

## **Hawaii**

8.50 €

*Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e ananas  
Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken und  
ananas  
Tomato sauce, mozzarella, ham, pineapple*

## **Napoli**

6.80 €

*Pomodoro, mozzarella, alici siciliane  
Tomaten, Mozzarella, Sardellen  
Tomato sauce, mozzarella, anchovies*

## **Prosciutto e funghi**

8.00 €

*Tomaten, Mozzarella,  
gekochter Schinken und Pilze  
Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, ham*

## **Uova e asparagi**

8.00 €

*Pomodoro, mozzarella, uova e asparagi  
Tomaten, Mozzarella, Ei und Spargeln  
Tomato sauce, mozzarella, egg, asparagus*

## **Bufalina**

8.50 €

*Mozzarella di bufala, pomodoro  
Tomaten, Büffelmozzarella  
Tomato sauce, buffalo's mozzarella*

## **Tonno e cipolla**

7.80 €

*Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln  
Tomato sauce, mozzarella, tuna, onions*

## **Wurstel**

6.80 €

*Tomaten, Mozzarella und Würstel  
Mozzarella tomato sauce and sliced frankfurter*

## **Quattro formaggi**

8.50 €

*Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, fontina e  
grana  
Tomaten, Mozzarella, Blauschimmelkäse,  
Fontina e Parmesankäse  
Tomato sauce, mozzarella, blue cheese, fontina,  
parmesan*

## **Quattro stagioni**

8.50 €

*Pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi,  
prosciutto e olive  
Tomaten, Mozzarella, Artischocken, gekochter  
Schinken, Pilze und Oliven  
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms,  
artichokes, olives*

## **Crudo** 9.50 €

*Tomaten, Mozzarella und Rohschinken  
Tomato sauce, mozzarella, raw ham*

## **Prosciutto cotto** 7.20 €

*Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken  
Tomato sauce, mozzarella, ham*

## **Delicata** 8.50 €

*Pomodoro, mozzarella, pomodorini freschi,  
Philadelphia e rucola  
Tomaten, Mozzarella, frische Tomaten, Rauke,  
Philadelphia  
Tomato sauce, mozzarella, fresh tomatoes,  
Philadelphia, rocket salad*

## **Capricciosa** 8.50 €

*Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofi  
Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Pilze,  
Artischocken  
Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, ham,  
artichokes*

## **Del Pescatore** 8.30 €

*Pomodoro, mozzarella, capperi, alici siciliane,  
salamino piccante, olive  
Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellen, scharfe  
Salami, Oliven  
Tomato sauce, mozzarella, capers, anchovies,  
olives, spicy salami*

## **Siciliana** 7.50 €

*Pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate,  
scaglie di grana  
Tomaten, Mozzarella, gegrillte Auberginen und  
Parmesankäse  
Tomato sauce, mozzarella, aubergines, sliced  
parmesan*

## **Bresaola, rucola** 8.50 €

### **e grana**

*Tomaten, Mozzarella, Bündnerfleisch, Rauke  
und Parmesankäse  
Tomato sauce, mozzarella, air dried beef with  
rocket salad and parmesan*

# **Pizze speciali**

## **Contadina** 8.50 €

*Pomodoro, mozzarella, Radicchio,  
Pancetta, Grana, Uovo  
Tomaten, Mozzarella, roter Radicchio,  
Parmesankäse, Ei, Bauchspeck  
Tomato sauce, mozzarella, red chicory,  
parmesan, egg, bacon*

## **Sorrento** 9.00 €

*Pomodoro, mozzarella, radicchio rosso, noci e  
gorgonzola  
Tomaten, Mozzarella, roter Radicchio,  
Walnüsse, Blauschimmelkäse  
Tomato sauce, mozzarella, red chicory, walnut,  
blue cheese*

## **Boscaiola** 9.00 €

*Pomodoro, mozzarella, salsiccia, finferli  
Tomaten, Mozzarella, Würstchen, Pfifferlinge  
Tomato sauce, mozzarella, sausage, mushrooms*

## **Val di Fiemme** 9.00 €

*Pomodoro, mozzarella, speck, finferli  
Tomaten, Mozzarella, Speck, Pfifferlinge  
Tomato sauce, mozzarella, speck, mushrooms*

## **Malù** 8.00 €

*Pomodoro, mozzarella, mais, porro e stracchino  
Tomaten, Mozzarella, Lauch, Mais, stracchino  
Tomato sauce, mozzarella, leek, sweet corn and  
stracchino*

## **Porcini** 9.50 €

*Pomodoro, mozzarella e porcini  
Tomaten, Mozzarella und Porcini  
Mozzarella, tomato and porcini*

## **Burrata** 12.00 €

*Pomodoro, mozzarella, burrata, prosciutto crudo e salsa di basilico*

*Tomaten, Mozzarella, "Burrata", Rohschinken und Basilikumsauce*

*Tomato sauce, mozzarella, raw ham, "burrata" and basil sauce*

## **Kiki** 9.50 €

*Pomodoro, mozzarella, salciccia, zucchini alla griglia e stracchino*

*Tomaten, Mozzarella, Würstchen, Zucchini, Stracchino*

*Tomato sauce, mozzarella, sausage, courgette, stracchino*

## **Bengalina** 7.80 €

*Pomodoro, mozzarella, tonno e patate*

*Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Kartoffeln*

*Tomato sauce, mozzarella, pan-fried potatoes, tuna*

## **Sole mio** 8.50 €

*Pomodoro, mozzarella, cotto, philadelphia, pomodorini secchi*

*Tomaten, Mozzarella, getrocknet Tomaten, Philadelphia, gekochter Schinken*

*Tomato sauce, mozzarella, dry tomatoes, philadelphia,*

## **Valle Verde** 9.50 €

*Pomodoro, mozzarella, pomodorini, rucola, radicchio, gorgonzola e salamino piccante*

*Tomaten, Mozzarella, frische Tom., Rauke, roter Radicchio, Gorgonzola, scharfe Salami*

*Tomato sauce, mozzarella, fresh tomatoes, rocket salad, red chicory, blue cheese, spicy salami*

## **Cimon** 9.50 €

*Pomodoro, mozzarella, speck, noci e gorgonzola*  
*Tomaten, Mozzarella, Speck, Walnüsse und Blauschimmelkäse*

*Tomato sauce, mozzarella, spck, walnut and Blue cheese*

## **Obelix** 9.50 €

*Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, salciccia, salamino e pancetta*

*Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinke, Würstchen, scharfe Salami, Bauchspeck*

*Tomato sauce, mozzarella, ham, sausage, spicy salami, bacon*

## **Grisù** 9.50 €

*Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salamino, salsa tremenda*

*Tomaten, Mozzarella, Blauschimmelkäse, scharfe Salami, Würzig sauce*

*Tomato sauce, mozzarella, blue cheese, spicy salami, spicy sauce*

## **Sottosassa** 8.50 €

*Pomodoro, mozzarella, uova, speck e patate*

*Tomaten, Mozzarella, Ei, Speck, Kartoffeln*

*Mozzarella, tomatoes, egg, speck, pan-fried potatoes*

## **Mediterranea** 10.00 €

*Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, stracchino e pomodorini*

*Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Stracchino und frische Tomaten*

*Tomato sauce, mozzarella, raw ham, stracchino, fresh tomatoes*

## **Estate** 12.00 €

*Pomodoro, mozzarella, gamberetti, philadelphia zucchini e pomodorini*

*Tomaten, Mozzarella, Krabben, frische Tomaten, Philadelphia und Zucchini*

*Tomato sauce, mozzarella, Shrimps, fresh tomatoes, courgetti and Philadelphia*



# *Pizze bianche, white pizza*

## *Calabrese*

6.80 €

*Mozzarella, aglio, peperoncino, olive  
Mozzarella, Knoblauch, Paprikaschote, Oliven  
Mozzarella, garlic, red pepper, olives*

## *Leggera*

8.00 €

*Mozzarella, zucchine alla griglia e stracchino  
Mozzarella, Zucchini, Stracchino  
Mozzarella, courgette, stracchino*

## *Lilly*

8.00 €

*Mozzarella, asparagi e prosciutto tirolese  
Mozzarella, Spargeln, tiroler Schinken  
Mozzarella, asparagus, Tirol ham*

## *Valmaggiora*

8.50 €

*Mozzarella, porcini e scaglie di grana  
Mozzarella, Porcini, Parmesankäse  
Mozzarella, porcini, parmesan*

## *Tricolore*

9.50 €

*Mozzarella, bufala, pomodorini secchi e olive  
Mozzarella, Büffelmozzarella, getrocknet  
Tomaten und Oliven  
Mozzarella, buffalo's mozzarella, dry tomatoes  
and olives*

## *Trentina*

8.00 €

*Mozzarella, salciccia, patate e rosmarino  
Mozzarella, Würstchen, Kartoffeln,  
Rosmarin  
Mozzarella, sausage, pan-fried potatoes,  
rosemary*

# *Schiacciatine, Plain pizza*

## *Fornarina*

4.00 €

*Fornarina con olio e sale  
Plain pizza with oil and salt*

## *Italy*

7.50 €

*Fornarina con mozzarella di bufala fuori  
cottura, pomodorini e rucola  
Fornarina mit, frische Tomaten, Rauke und  
Büffelmozzarella  
Plain pizza with fresh tomatoes, rocket salad and  
buffalo's mozzarella*

*Le variazioni sulle pizze costano da € 0.50 a € 2.00  
All variations on pizzas cost from € 0.50 to € 2.00  
Alle Varianten auf Pizza kosten von € 0.50 bis € 2.00*

*Per favorire la digeribilità delle nostre pizze, l'impasto viene preparato  
con il metodo della "biga" al quale segue un processo di lunga  
lievitazione (minimo 48 ore)*

*To increase the digestibility, the pizza dough goes through a 48 hours rising process*

## Bevande calde

<i>Caffè</i>	€ 1,10
<i>Orzo piccolo</i>	€ 1,20
<i>Orzo grande</i>	€ 1,60
<i>Caffè decaffeinato</i>	€ 1,30
<i>Caffè ginseng piccolo</i>	€ 1,40
<i>Caffè ginseng grande</i>	€ 1,70
<i>Caffè corretto</i>	€ 1,80
<i>Caffè doppio</i>	€ 2,20
<i>Cappuccino</i>	€ 1,90
<i>Cioccolata calda</i>	€ 2,30
<i>Tè e infusi</i>	€ 2,00

## Bevande fredde

<i>Acqua minerale 0,75 litro</i>	€ 2,60
<i>Acqua minerale bicchiere 0,30</i>	€ 1,00
<i>Coca cola lattina</i>	€ 2,30
<i>Aranciata lattina</i>	€ 2,30
<i>Sprite lattina</i>	€ 2,30
<i>Tè freddo lattina</i>	€ 2,30
<i>Lemonsoda lattina</i>	€ 2,30
<i>Chinotto lattina</i>	€ 2,30
<i>Coca zero lattina</i>	€ 2,30
<i>Sanbitter</i>	€ 2,30
<i>Crodino</i>	€ 2,30
<i>Tonica 0,20</i>	€ 2,30
<i>Succhi di frutta</i>	€ 2,50
<i>Spezi piccolo</i>	€ 2,20
<i>Spezi medio</i>	€ 4,00

## Birra

<i>Birra piccola alla spina 0,20</i>	€ 2,20
<i>Birra media alla spina 0,40</i>	€ 4,00
<i>Birra weissen alla spina 0,50</i>	€ 5,00
<i>Birra analcolica bott. 0,33</i>	€ 3,00
<i>Birra di Fiemme chiara 0,33</i>	€ 3,50
<i>Birra di Fiemme rossa 0,33</i>	€ 4,00
<i>Birra di Fiemme Nòsa 0,33</i>	€ 5,00
<i>Birra Aktien original 0,50</i>	€ 5,50
<i>Birra Aktien zwick'l 0,50</i>	€ 5,50
<i>Birra Aktien landbier 0,50</i>	€ 5,50
<i>Radler piccolo alla spina 0,20</i>	€ 2,20
<i>Radler medio alla spina 0,40</i>	€ 4,00

## Vini della casa

*Vino rosso Merlot-Vino bianco Tai*

<i>Bicchiere</i>	€ 1,10
<i>¼ litro</i>	€ 3,00
<i>½ litro</i>	€ 5,00
<i>1 litro</i>	€ 9,00

## Liquori/Grappe/Distillati

<i>Distillati</i>	€ 3,00
<i>Grappe monovitigno</i>	€ 3,50
<i>Grappe invecchiate</i>	€ 4,00
<i>Amari</i>	€ 3,00
<i>Aperol spritz - Hugo</i>	€ 3,50
<i>Whisky / rum</i>	€ 4,50
<i>Whisky / rum speciali</i>	€ 6,50

# Birre



## Warsteiner Premium Pils gr.4.8 %

**piccola alla spina 0,20** € 2.20

**media alla spina 0,40** € 4.00

ABBINAMENTO: fuori pasto, pizza, antipasti di salumi

COLORE: tenue chiaro, pallido al dorato

PROFUMO: intenso di luppolo

GUSTO: leggermente amaro con note terrose



## König Ludwig Weissbier gr.5.5 %

**Piccola alla spina 0,30** € 3.00

**Media alla spina 0,50** € 5.00

ABBINAMENTO: ai pasti o fuori pasto, grigliate

COLORE: paglierino intenso, schiuma densa e cremosa

PROFUMO: fruttato leggermente speziato

GUSTO: vivace, bilanciato, punta di malto, leggero con sentori di cereali



## Birra di fiemme Nòsa artigianale

**Bottiglia 0,33** gr.6.0 % € 5.00

ABBINAMENTO: Carni, piatti dal sapore pepato e/o speziato, formaggi

COLORE: ambrato dorato

PROFUMO: floreale

GUSTO: amaro spiccato e deciso. Note erbacee e caramellate con sentori di agrumi



## Birra di fiemme chiara

**Bottiglia 0,33** gr.4.8 % € 3.50

ABBINAMENTO: aperitivo, primi piatti, minestre delicate, carni bianche, formaggi

COLORE: giallo paglierino

PROFUMO: dolce, note di malto, miele, sentori floreali

GUSTO: tendente al dolce, tenui note amaricanti del luppolo, frizzantezza garbata

## Birra di fiemme rossa

**Bottiglia 0,33** gr.5.4 % € 4.00

ABBINAMENTO: fuori pasto, bolliti, carni rosse, formaggi semi stagionati

COLORE: leggermente velato

PROFUMO: aroma di malto e luppolo, sensazioni di caffè e prugna

GUSTO: acido amaro



## Aktien original

**Bottiglia 0,50** gr.5,3 % € 5.50

ABBINAMENTO: fuori pasto, primi piatti, carne di maiale, spuntini

COLORE: giallo paglierino

PROFUMO: luppolo e spezie

GUSTO: leggermente amaro con note di malto

## Aktien zwick'l (non filtrata)

**Bottiglia 0,50** gr.5,3 % € 5.50

ABBINAMENTO: fuori pasto, primi piatti, carne di maiale, spuntini

COLORE: giallo paglierino

PROFUMO: malto e frutta

GUSTO: intenso, rotondo retrogusto, amarognolo

## Aktien landbier (scura)

**Bottiglia 0,50** gr.5,3 % € 5.50

ABBINAMENTO: fuori pasto, arrosti, pizza

COLORE: ambrato

PROFUMO: malto e luppolo

GUSTO: leggermente amaro con note di caramello

# Prosecchi-Spumanti

## Trento Doc Simoncelli

*Ha un sapore secco, complesso, di buon corpo e con acidità equilibrata. Di colore giallo paglierino, con note di mela, pesca, lievito e il tipico sentore di crosta di pane.*

0.75 l

€ 28,00

## Prosecco Miol Docg

*Ha intenso e persistente profumo fruttato, di finissima qualità, che ricorda in modo evidente la mela golden matura ed i fiori d' acacia.*

0.75 l

€ 17.00

Al bicchiere

€ 3.00

## Asti Docg

0.75 l

€ 15.00



## Vini rossi

*Trentino Alto Adige*

## Teroldego Cervare

*Netto e consistente. Colore rosso rubino intenso con profumo di mandorla e vaniglia.*

0.75 l

€ 20.00

## Pinot Nero Caldaro

*Profumo fruttato che ricorda la ciliegia e il lampone. Al palato con finale lungo e persistente.*

0.75 l

€ 19.00

## Marzemino sup. Terre San Mauro

*Vino di color rosso rubino acceso ed un profumo dominato da sentori di frutti di bosco, accompagnati da sfumature floreali.*

0.75 l

€ 16.00

## Lagrein Tramin Doc

*Il vino di colore rosso rubino intenso e granato, un profumo fragrante con sentori di frutta, vaniglia e viola.*

0.75 l

€ 17.00

0.375 l

€ 9.00

## Lambrusco amabile Doc

*Colore porpora cardinalizia. Piccoli frutti di bosco macerati, rosa canina e toni vegetali anticipano un sorso ben equilibrato.*

0.75 l

€ 13.00

# Vini rosè

## Lagrein Rosè Tramin Doc

*Vino dal colore rosato fino a rubino chiaro con profumo delicato e gradevole.*

0.75 l € 16.00

## Bardolino Rosè Doc

*Vino dal colore rosa intenso con vivi riflessi rossi, profumo intenso ed elegante, fragrante di uva matura, con delicati sentori di marasca, lampone e ribes.*

0.75 l € 13.00

0.375 l € 8.50

# Vini bianchi

*Trentino Alto Adige*

## Muller Thurgau Doc Pendici Baldo Bio

*Vino bianco gustoso di colore giallo paglierino, ha profumi fruttati e floreali con note di salvia selvatica. Ha un sapore secco con una piacevole nota acidula.*

0.75 l € 15.00

0,375 l Cantina Zanini € 8.00

## Gewürztraminer Tramin Doc

*Vino di colore giallo paglierino fino a giallo dorato, ben strutturato, dal profumo leggero e penetrante, secco e delicatamente aromatico al gusto.*

0.75 l € 20.00

## Sylvaner Val Isarco Doc

*Vino bianco gradevolmente fresco, con corpo armonioso, di colore da giallo chiaro a verdognolo, dal profumo delicato e fruttato.*

0.75 l € 17.00

## Muller frizzante Mori

*Il paglierino scarico con sfumature verdoline, la spuma delicata e persistente, il profumo lievemente aromatico unito ad un sapore secco, fresco e deciso sono le caratteristiche che contraddistinguono questo prodotto.*

0.75 l € 13.00

## Nosiola Riva

*Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Profumo fine ed ampio, con eleganti note fruttate. Si distingue per sentori che ricordano la nocciola, nel rispetto della tipicità varietale.*

*Gusto è un vino fresco, equilibrato e rotondo. Ha un retrogusto gradevolmente amarognolo.*

0.75 l € 14.00

# Vini Bio



## ***Bianco Agraria Riva del Garda***

*Vino di colore giallo paglierino luminoso, molto invitante e complesso, agrumato, fruttato e floreale. Ben strutturato e una bella nota sapida con persistenza aromatica.*

*Ottenuto da un vigneto di Chardonnay e Pinot Grigio.*

*0.75 l*

*€ 18.00*

## ***Rosso Agraria Riva del Garda***

*Vino di colore rosso rubino intenso, ha un profumo semplice ma invitante con sentori di frutta, prugna e ciliegia. Di buon corpo morbido con aromi fruttati.*

*Ottenuto da un vigneto di Merlot e Rebo.*

*0.75 l*

*€ 18.00*

## ***Pinot Nero sup. Agraria Riva del Garda***

*Vino rosso rubino scarico luminoso. Un profumo di frutta secca, note floreali ben integrate con sentori più speziati. Ha un sapore di grande eleganza ed equilibrio che donano una bella sensazione di freschezza, sapidità e persistenza.*

*0.75 l*

*€ 28.00*



# *Dolci/Dessert/Nachtisch*

***Gelato con i frutti di bosco caldi*** **4.20 €**

*Ice cream with hot wild berries  
Eis mit warm Waldbeeren*

***Tortino al cioccolato con gelato*** **5.00 €**

*Chocolate lava cake with ice cream*

***Tiramisù*** **4.20 €**

***Crema catalana*** **4.20 €**

*Catalan cream  
Catalana creme*

***Cialda con fragole e gelato*** **6.00 €**

*Wafer with ice cream and strawberries  
Waffel mit Eiscreme und Erdbeeren*

***Varietà di 5 mini dessert*** **6.00 €**

***Strudel di mele*** **4.20 €**

*Apple strudel  
Apfelstrudel*

***Panna e non solo*** **5.50 €**

*(frutta di stagione, croccante di mandorle e bastoncino di cioccolato)*

***Panna cotta*** **4.00 €**

*Cream pudding  
Sahnepudding*

***Yogurt naturale con frutti di bosco*** **4.20 €**

*Natural yogurt with wild berries  
Yogurt natural mit Waldbeeren*

## ***Yogurt con castagne miele e noci***

**4.80 €**

*Natural yogurt with chestnuts honey and nuts*

*Joghurt natural mit Kastanien, Honig und Nüssen*

## ***Bavarese allo yogurt***

**5.50 €**

## ***con frutta di stagione fresca***

*Yogurt Bavarian cream with fresh seasonal fruit*

*Joghurt Bayerisch Crème mit frisches Obst der Saison*

## ***Torta del giorno***

**4.00 €**

*Cake of the day*

*Tageskuchen*