

Menu

Ristorante e Pizzeria



Antipasti

Bocconcini di salmerino marinati all'aceto di mele con misticanza croccante e fragole. Vini consigliati: Gewürztraminer, Müller-Thurgau ^{3,12}	13,00 €
Gamberi arrostiti alla catalana (pomodorino giallo, sedano e cipolla di Tropea). Vini consigliati: Müller-Thurgau, Bortolomiol ^{2,9}	13,00 €
Tortino di pasta sfoglia ripieno di salmone e verdure croccanti su vellutata di asparagi. Vini consigliati: Nosiola, Kerner ^{1,3,4,7,9,12}	10,00 €
Tagliere di salumi misti trentini (speck, lucanica, mortandela, prosciutto di cervo, coppa, pancetta arrotolata). Vini consigliati: Pinot Nero, Pinot Grigio ⁷	14,00 €
Tagliere di salumi misti trentini - Porzione ridotta ⁷	7,00 €
Prosciuttino di cervo di nostra produzione con cipolle stufate su cavolo cappuccio viola e grissino al rosmarino. Vini consigliati: Chianti, Pinot Nero ^{1,10,12}	13,00 €
Veli di tacchinella cotta a bassa temperatura con erbe aromatiche su misticanza croccante, maionese al pomodoro e olive e cubetti di pane tostato. Vino consigliato: Kerner ^{1,6,10,12}	12,00 €
Fagottini di carne salada di nostra produzione ripieni di ricotta di malga ed erba cipollina con giardiniera all'aceto di mele e chips di pane croccante. Vino consigliato: Chianti ^{1,7,12}	13,00 €
Millefoglie di pasta fillo con radicchio stufato, lucanica trentina e Boscatella di Fivè. Vino consigliato: Marzemino ^{1,7,12}	10,00 €
Selezione di formaggi misti trentini (Casolet della Val di Sole, Boscatella di Fivè, Sprezza di Pinzolo, Caprino stagionato di malga, formaggio stagionato nel fieno) con composte fatte in casa di pere e mele, cipolla rossa e aceto balsamico trentino e miele d'Acacia. Vini consigliati: Rebo, Teroldego, Lagrein ⁷	14,00 €
Selezione di formaggi misti trentini - porzione ridotta ⁷	7,00 €





Primi piatti

Spaghetti alla chitarra fatti in casa saltati con luccio perca, verdure, lime e pane tostato. Vino consigliato: Nosiola ^{1,3,4,12}	14,00 €
Casarecce trafilate al bronzo spadellate con crema di piselli e menta, pomodoro fresco, vongole e fumetto di pesce. Vino consigliato: Gewürztraminer ^{1,3,4,7,12,14}	15,00 €
Tagliatelle fatte in casa alla molvenese (burro, sugo di carne, pancetta, salvia e rosmarino). Vino consigliato: Pinot Nero ^{1,4,7}	12,00 €
Spaetzle saltati con ragù di goulash suppe e peperoni. Vino consigliato: Marzemino ^{1,4,7,9,10,12}	13,00 €






LISTA ALLERGENI


1 Cereali; 2 Crostacei; 3 Pesce; 4 Uova; 5 Arachidi; 6 Soia; 7 Latte; 8 Frutta a guscio; 9 Sedano; 10 Senape; 11 Semi di sesamo; 12 Solfiti; 13 Lupini; 14 Molluschi

Canederli trentini allo speck in brodo o al burro fuso. Vino consigliato: Rebo  1,4, 7,12	12,00 €
Maccheroncino con farina integrale trafilato al bronzo saltato con verdure croccanti, salsa al radicchio e noci. Vino consigliato: Chianti  1,4,7,8,9,12	13,00 €
Ravioloni fatti in casa ripieni di burrata e pomodori secchi saltati con pesto di rucola e basilico e scaglie di mandorle. Vino consigliato: Kerner  1,4,7,8,12	16,00 €
Lasagnetta ai formaggi di malga e funghi misti. Vino consigliato: Teroldego  1,4, 7,12	13,00 €
Zuppa del giorno	10,00 €

Secondi piatti

Grigliata mista di mare (trancio di salmone, fettina di tonno, filetto di ombrina e gamberi) con patate al forno. Vino consigliato: Gewürztraminer 2,3,12,14	26,00 €
Salmerino alla griglia accompagnato da patate. Vino consigliato: Kerner 3	20,00 €
Anelli di totani fritti (250 gr). Vino consigliato: Chardonnay  1,14	20,00 €
Grigliata mista di carne (petto di pollo, filetto di maiale, fettina di manzo, würstel, lucanica trentina, costolette di agnello) accompagnata da patate. Vini consigliati: Lagrein, Chianti 12	25,00 €
Tagliata di manzo (250 gr) su rucoletta croccante e scaglie di grana oppure con salsa all'uva bianca accompagnata da patate al forno. Vino consigliato: Rebo, Marzemino 12	23,00 €
Suprema di pollo cotta a bassa temperatura in camicia di speck, ripiena di asparagi verdi accompagnata da patate al forno. Vino consigliato: Lagrein  9,12	17,00 €
Spezzatino di cervo brasato al Teroldego con polenta. Vino consigliato: Teroldego  9,12	16,00 €
Tortel de patate con fagioli en bronzon e cappuccio condito al cumino. Vino consigliato: Cabernet 12	13,00 €
Formaggio di malga alla piastra accompagnato da funghi e Polenta di Storo. Vino consigliato: Ripasso Valpolicella 7,12	15,00 €

Contorni

Contorno del giorno	5,00 €
Patate al forno	5,00 €
Insalata mista di verdure	6,00 €
Patatine fritte 	5,00 €
Verdure grigliate (melanzane, zucchine, peperoni e pomodoro)	7,00 €



Surgelato



Vegetariano



Senza glutine



Senza lattosio



Abbattuto e sottovuoto

LISTA ALLERGENI

1 Cereali; 2 Crostacei; 3 Pesce; 4 Uova; 5 Arachidi; 6 Soia; 7 Latte; 8 Frutta a guscio; 9 Sedano; 10 Senape; 11 Semi di sesamo; 12 Solfiti; 13 Lupini; 14 Molluschi

Per i bambini

Tortellini con panna e prosciutto  1,4,7	8,00 €
Gnocchi alla romana con salsa al pomodoro 1,7,9,12	8,00 €
Pasta pomodoro/ragù/pesto 1,7	7,00 €
Filetto di ombrina ai ferri con patatine fritte  3	10,00 €
Wüstel alla griglia con patatine fritte  6,12	8,00 €
Cotoletta alla milanese con patatine fritte  1,4,7	10,00 €
Paillard ai ferri con patatine fritte 	9,00 €

Pizze classiche

MARGHERITA	7,00 €
Pomodoro BIO, mozzarella fior di latte	
PROSCIUTTO E FUNGHI	8,50 €
Pomodoro BIO, mozzarella fior di latte, funghi champignon freschi prosciutto cotto	
CALZONE	9,00 €
Mozzarella fior di latte, funghi Champignon , prosciutto cotto, pomodoro BIO fuori cottura	
CAPRICCIOSA	9,50 €
Pomodoro BIO, mozzarella fior di latte, funghi champignon freschi, carciofi alla romana, prosciutto cotto	
QUATTRO STAGIONI	10,00 €
Pomodoro BIO, mozzarella fior di latte, funghi champignon freschi, carciofi alla romana, olive taggiasche, prosciutto cotto	
TONNO E CIPOLLE	9,00 €
Pomodoro BIO, mozzarella fior di latte, tonno, cipolle di Tropea	
DIAVOLA	8,50 €
Pomodoro BIO, mozzarella fior di latte, spianata calabra in cottura	
VIENNESE	8,00 €
Pomodoro BIO, mozzarella fior di latte, wüstel dell'Alto Adige	
VEGETARIANA	9,50 €
Pomodoro BIO, mozzarella fior di latte, peperoni, zucchine, asparagi, melanzane	
TIROLESE	9,00 €
Pomodoro BIO, mozzarella fior di latte, speck dell'Alto Adige (<i>fuori cottura</i>)	
MOLVENO	10,50 €
Pomodoro BIO, mozzarella fior di latte, formaggio Casolet della Val di Sole, lucanica fresca trentina, aceto balsamico di Modena	
NAPOLI	11,50 €
Pomodoro BIO, mozzarella fior di latte, acciughe del Mar Cantabrico, origano	
SAN DANIELE	11,00 €
Pomodoro BIO, mozzarella fior di latte, prosciutto San Daniele (DOP) (<i>fuori cottura</i>)	
QUATTRO FORMAGGI	9,00 €
Mozzarella fior di latte, Casolet della Val di Sole, gorgonzola, taleggio	
ZOLA E SPECK	9,00 €
Pomodoro Bio, mozzarella fior di latte, gorgonzola, speck dell'Alto Adige (<i>fuori cottura</i>)	
PARMIGIANA	8,50 €
Pomodoro BIO, mozzarella fior di latte, melanzane, grana in cottura, olio profumato all'aglio e basilico	



LISTA ALLERGENI

1 Cereali; 2 Crostacei; 3 Pesce; 4 Uova; 5 Arachidi; 6 Soia; 7 Latte; 8 Frutta a guscio; 9 Sedano; 10 Senape; 11 Semi di sesamo; 12 Solfiti; 13 Lupini; 14 Molluschi

ROMANA	12,50 €
Pomodoro BIO, mozzarella fior di latte, acciughe del Mar Cantabrico, capperi, olive taggiasche	

Specialità rosse

PATA NEGRA	14,00 €
Pomodoro BIO, mozzarella di bufala DOP (<i>fuori cottura</i>), prosciutto Pata Negra stagionatura 36 mesi (<i>fuori cottura</i>), olive taggiasche, pomodorino datterino e dressing al basilico	
BUFALINA	10,00 €
Pomodoro BIO, mozzarella di bufala DOP (<i>fuori cottura</i>), basilico fresco	
BURRATINA	9,50 €
Pomodoro BIO, burrata (<i>fuori cottura</i>), basilico fresco	
BOSCO	11,00 €
Pomodoro BIO, mozzarella fior di latte, funghi porcini spadellati, gorgonzola, speck dell'Alto Adige (<i>fuori cottura</i>)	
FRIULANA	12,00 €
Pomodoro BIO, mozzarella fior di latte, funghi porcini spadellati, Taleggio, crudo San Daniele DOP (<i>fuori cottura</i>)	
NORD E SUD	9,00 €
Pomodoro BIO, mozzarella fior di latte, friarielli, lucanica fresca trentina	
FORESTA NERA	11,50 €
Pomodoro BIO, mozzarella di bufala DOP (<i>fuori cottura</i>), prosciutto affumicato della Foresta Nera (<i>fuori cottura</i>), granella di nocciole del Piemonte	
VALTELLINESE	11,50 €
Pomodoro BIO, mozzarella di bufala DOP (<i>fuori cottura</i>), rucola, pomodorino datterino, bresaola (<i>fuori cottura</i>), scaglie di Trentingrana	

Specialità bianche

TARTUFINA	12,50 €
Mozzarella fior di latte, uovo all'occhio di bue, asparagi, scorza di tartufo	
CATALANA	12,50 €
Mozzarella fior di latte, peperoni, cipolle di Tropea, olive taggiasche, pomodorini, gamberi, basilico fresco	
ACCIUGHINA	13,50 €
Mozzarella fior di latte, acciughine del Mar Cantabrico, pomodorini secchi, burrata (<i>fuori cottura</i>)	
STELLA ALPINA	12,50 €
Mozzarella fior di latte, burrata (<i>fuori cottura</i>), funghi champignon freschi, speck dell'Alto Adige (<i>fuori cottura</i>), miele, granella di nocciole del Piemonte	
SAPORI DEL SUD	13,50 €
Mozzarella fior di latte, pancetta, pomodori secchi, burrata (<i>fuori cottura</i>), rucola, granella di pistacchio	



LISTA ALLERGENI

1 Cereali; 2 Crostacei; 3 Pesce; 4 Uova; 5 Arachidi; 6 Soia; 7 Latte; 8 Frutta a guscio; 9 Sedano; 10 Senape; 11 Semi di sesamo; 12 Solfiti; 13 Lupini; 14 Molluschi

Le vegane

VEGA MARGHERITA	8,00 €
Pomodoro BIO, Stracchè BIO (formaggio vegetale tipo stracchino), basilico	
VEGA RUCOLA	8,50 €
Pomodoro BIO, Stracchè BIO (formaggio vegetale tipo stracchino), rucola	
VEGA VEGETARIANA	10,00 €
Pomodoro BIO, Stracchè BIO (formaggio vegetale tipo stracchino), peperoni, zucchine, asparagi, melanzane	
VEGA 3 STAGIONI	9,50 €
Stracchè BIO (formaggio vegetale tipo stracchino), funghi champignon freschi, cipolle di Tropea, carciofi, olive taggiasche	

Le baby pizze

MARGHERITA	5,50 €
Pomodoro BIO, mozzarella fior di latte	
PROSCIUTTO	6,50 €
Pomodoro BIO, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto	
WÜRSTEL	6,50 €
Pomodoro BIO, mozzarella fior di latte, würstel	
PATATINA	6,50 €
Pomodoro BIO, mozzarella fior di latte, patatine fritte	

Coperto e variazioni

Coperto	2,00 €
Pizza Baby	
TUTTE LE PIZZE presenti nel menu posso essere richieste in formato BABY. Riduzione: 1 € rispetto al prezzo indicato.	
Pizza senza glutine	3,50 €
TUTTE LE PIZZE possono essere richieste SENZA GLUTINE con un supplemento di € 3,50 rispetto al prezzo indicato nel menu.	

Bevande

Acqua minerale ½ litro	2,00 €
Acqua minerale 1 litro	3,50 €
Coca Cola alla spina piccola 0,2 l	3,00 €
Coca Cola alla spina media 0,4 l	6,00 €
Coca Cola in bottiglia 33 cl	3,50 €
Coca Cola alla spina 1 l	11,00 €
Coca Cola zero in bottiglia 33 cl	3,50 €
Aranciata Fanta in bottiglia 33 cl	3,50 €
Limonata alla spina piccola 0,2 l	3,00 €
Limonata alla spina media 0,4 l	6,00 €



LISTA ALLERGENI

1 Cereali; 2 Crostacei; 3 Pesce; 4 Uova; 5 Arachidi; 6 Soia; 7 Latte; 8 Frutta a guscio; 9 Sedano; 10 Senape; 11 Semi di sesamo; 12 Solfiti; 13 Lupini; 14 Molluschi

Schweppes al limone in bottiglia 18 cl	3,00 €
Schweppes tonica in bottiglia 18 cl	3,00 €
Spezi piccola 0,2 l (Coca Cola e limonata)	3,00 €
Spezi media 0,4 l (Coca Cola e limonata)	6,00 €
Tè Lipton al limone in lattina 33 cl	3,50 €
Tè Lipton alla pesca in lattina 33 cl	3,50 €
Succo di frutta Pago (pesca, albicocca, pompelmo, ananas, arancio, ace, mela)	3,00 €

Birra

Birra alla spina Heineken brewlock piccola 0,25 l	3,00 €
Birra alla spina Heineken brewlock media 0,5 l	6,00 €
Birra alla spina Moretti la bianca non filtrata brewlock 0,2 l	3,00 €
Birra alla spina Moretti la bianca non filtrata brewlock 0,4 l	6,00 €
Birra Ichnusa non filtrata 33 cl	4,00 €
Melchiori Bio Roen 50 cl	6,00 €
Moretti rossa 33 cl	4,00 €
Birra Paulaner Weizen analcolica 50 cl	6,00 €
Birra Melchiori Pura gluten free 33 cl	5,00 €
Birra radler piccola 0,25 l	3,00 €
Birra radler media 0,5 l	6,00 €

Aperitivi

Prosecco con succo di arancia	5,00 €
Prosecco con succo di ananas	5,00 €
Prosecco in calice	6,00 €
Aperol Spritz	6,00 €
Hugo	6,00 €
Campari soda	3,50 €
Sanbitter	3,50 €
Crodino	3,50 €



LISTA ALLERGENI

1 Cereali; 2 Crostacei; 3 Pesce; 4 Uova; 5 Arachidi; 6 Soia; 7 Latte; 8 Frutta a guscio; 9 Sedano; 10 Senape; 11 Semi di sesamo; 12 Solfiti; 13 Lupini; 14 Molluschi

Amari

Amaretto di Saronno	4,00 €
Averna	4,00 €
Branca Menta	4,00 €
China Martini	4,00 €
Cynar	4,00 €
Fernet Branca	4,00 €
Jägermeister	4,00 €
Lucano	4,00 €
Montenegro	4,00 €
Petrus	4,00 €
Rabarbaro Zucca	4,00 €
Ramazotti	4,00 €

Brandy

Stravecchio	4,00 €
Vecchia Romagna	4,00 €

Liquori

Cointreau	4,00 €
Grand Marnier	4,00 €
Sambuca	4,00 €

Liquori distillati

Liquore distillato al lampone	4,00 €
Liquore distillato alla mela	4,00 €
Liquore distillato al mirtillo	4,00 €
Liquore distillato alla pesca	4,00 €
Liquore distillato alla prugna	4,00 €

Whisky

Chivas Regal	4,50 €
Four Roses	4,50 €
Glen Grant	4,50 €
Jack Daniel's	4,50 €



Surgelato



Vegetariano



Senza glutine



Senza lattosio



Abbattuto e sottovuoto

LISTA ALLERGENI

1 Cereali; 2 Crostacei; 3 Pesce; 4 Uova; 5 Arachidi; 6 Soia; 7 Latte; 8 Frutta a guscio; 9 Sedano; 10 Senape; 11 Semi di sesamo; 12 Solfiti; 13 Lupini; 14 Molluschi

Rum

Bacardi	4,00 €
Havana Club	4,00 €

Vodka

Vodka ghiacciata bianca	4,00 €
Vodka ghiacciata alla fragola	4,00 €
Vodka ghiacciata al limone	4,00 €
Vodka ghiacciata alla pesca	4,00 €

Grappe

Grappa oro	4,00 €
Grappa bianca	4,00 €
Grappa morbida	4,00 €
Grappa riserva	5,00 €
Grappa amara	4,00 €
Grappa alla genziana	4,00 €
Grappa alla ruta	4,00 €
Grappa al mugo	4,00 €
Grappa all'asperula	4,00 €
Grappa al ginepro	4,00 €

Caffè Illy

Caffè espresso	1,40 €
Caffè corretto	2,00 €
Caffè decaffeinato	1,50 €
Caffè decaffeinato corretto	2,00 €
Cappuccino	2,00 €
Cappuccino decaffeinato	2,10 €
Macchiato	1,50 €
Caffè al ginseng	1,70 €
Caffè d'orzo tazza piccola	1,40 €
Caffè d'orzo tazza grande	1,50 €
Caffè americano	2,20 €



LISTA ALLERGENI

1 Cereali; 2 Crostacei; 3 Pesce; 4 Uova; 5 Arachidi; 6 Soia; 7 Latte; 8 Frutta a guscio; 9 Sedano; 10 Senape; 11 Semi di sesamo; 12 Solfiti; 13 Lupini; 14 Molluschi