

“I nostri classici”

Unsere Klassische | Our classics

ANTIPASTI | VORSPEISEN | STARTERS

 Pizza pane	5
Pizza Brot Pizza bread	
 Bruschetta	5
Bruschetta (geröstetes Brot mit Knoblauch, Öl und frische Tomaten) Bruschetta (Toasted bread with garlic, oil and fresh tomatoes)	
 Bruschetta alla Sorrentina (mozzarella, aglio, pomodoro, olive)	7
Geröstetes Brot mit frischen Tomaten, Knoblauch, Mozzarella und Oliven Toasted bread with fresh tomato, garlic, mozzarella and olives	
 Mozzarella di Bufala alla Caprese	12
Büffelmozzarella mit frische Tomaten Buffalo's milk mozzarella with fresh Tomatoes	
 Formaggi misti trentini	12
Gemischte Trentiner Käseplatte Selection of cheeses from Trentino	
Speck tirolese “Mair”	12
Tiroler Speck Smoked raw ham	
Prosciutto crudo e melone (solo in stagione)	12
Roher Schinken mit Melone (innerhalb der Saison) Raw Ham and Melon (in season)	
Tartare di carne salada “Macelleria Bertoldi - Riva”	16
(ai cetrioli, senape, sedano e paprika dolce) con crostini “Carne salada” Tartare (mit Gurken, Senf, Sellerie und süß Paprika) und Röstbrote “Carne salada” Tartare (with cucumbers, mustard, celery and sweet paprika) served with canapes	

“I nostri classici”

Unsere Klassische | Our classics



PRIMI PIATTI | TEIGWAREN | PASTA AND NOODLES

Spaghetti alla Bolognese	9
Spaghetti mit Fleischragout Spaghetti with meat ragout	
✓ Spaghetti aglio, olio e peperoncino	9
Spaghetti mit Knoblauch, Öl und scharfem Paprika Spaghetti with garlic, oil and paprika	
✓ Spaghetti Napoli	9
Spaghetti mit Tomatensauce Spaghetti with tomato sauce	
✓ Gnocchi gratinati alla Romana, al colore di pesto e pomodoro	10
Römische gratiniert Grießklößchen, mit Pesto und Tomatensauce Roman broiled semolina dumplings, with pesto and tomato sauce	
Spaghetti alla carbonara (ricetta originale con guanciale di maiale)	10
Spaghetti carbonara (mit Eiern, Sahnesauce und Schweinebacken) Spaghetti carbonara (with eggs, cream sauce and pork cheek)	
Lasagne della casa	10
Lasagne (Nudelgratin mit Fleischsauce) Lasagne (baked noodles bolognese with meat)	
✓ Ravioloni fatti in casa di ricotta e spinaci (vegetali) al burro fuso e salvia	10
Große Ravioli mit Ricotta und Spinat (zur Hause gemacht) mit zerlassene Butter und Salbei Home made large ravioli filled with spinach and ricotta with melted butter and sage	
✓ Bigoli cacio e pepe	13
Bigoli mit Schafskäse und Pfeffer Bigoli with ewe's cheese and black pepper	
Pennette alla mediterranea	13
(pomodoro, olive nere, origano, aglio, peperoncino, capperi, acciughe, pecorino, tonno) Nudeln mit scharfer Tomatensoße, Oliven, Kapern, Sardellen, Schafskäse, Thunfisch) Pasta with tomato sauce, olives, garlic, hot chilli pepper, capers, anchovies, ewe's cheese, tuna)	
✓ Tagliatelle ai funghi porcini e finferli	15
Bandnudeln mit Steinpilzen und Pfifferlingen Tagliatelle (noodles) with wild mushrooms (porcini) and chanterelle mushrooms	

“I nostri classici”

Unsere Klassische | Our classics

SECONDI PIATTI | HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

 Omelette al naturale 12	12
Omelette natur Plain omelette	
Omelette al prosciutto e formaggio 12	12
Omelette mit Schinken und Käse Omelette with ham and cheese	
Petto di pollo alla griglia con ratatouille di verdure 12	12
Hähnchenbrust vom Grill mit Gemüse Ratatouille Grilled chicken breast with vegetarian ratatouille	
 Formaggio “Casolet” della Val di Sole alla piastra, con polenta gialla di Storo brustolada e funghi porcini 13	13
Gegrillter Trentiner “Casolet” Käse mit gebratener Polentascheibe und Steinpilzen Grilled “Casolet” cheese from Trentino with grilled polenta and wild mushrooms (porcini)	
Cotoletta di pollo alla milanese con mirtilli 15	15
Hähnchen Wiener Schnitzel mit Heidelbeeren Breaded chicken cutlet (Milanese) with blueberries	
Vitello tonnato, rivisitato 15	15
Kaltes Kalbfleisch in Thunfischsauce (mit Mayonnaise) Cold veal with tuna sauce (with Mayonnaise)	
Filetto di manzo (Angus Irlanda) ai ferri 25	25
Rinderfilet aus Irland vom Grill Grilled fillet of beef (tenderloin) from Ireland	
Tagliata di manzo (Angus Irlanda) ai ferri, su letto di rucola e grana trentino con funghi porcini trifolati 25	25
Gegrilltes Zick - Zack vom Rinder Rumpsteak aus Irland, mit Rucola, Parmesan Käse und Petersilie sautiert Steinpilze Grilled Zick - zack of sirloin steak from Irish beef, with Rucola, Parmesan cheese and wild mushrooms sautéed with garlic and parsley	
Filetto di manzo (Angus Irlanda) al tartufo nero di Norcia 27	27
Rinderfilet aus Irland mit schwarzem Trüffel aus Norcia Fillet of Irish beef (tenderloin) with black truffle from Norcia	