

## ANTIPASTI

Antipasto Valsugana (x 2 pers) *	20,00€
Cocktail di gamberetti *	14,00€
Fritto misto Vegetariano (x 2 pers) *	19,00€



## PRIMI PIATTI

Penne o Spaghetti Pomodoro	8,00€
Pennette all'arrabbiata	9,50€
Pennette Panarotta	13,50€
Pennette Wodka !!Zubroska!!	11,00€
Pennette al Salmone	15,00€
Spaghetti Vongole "1/2 kg vongole" *	15,00€
Spaghetti di Pesce *	19,00€
Spaghetti della Casa (speck aglio)	12,00€
Spaghetti alla Carbonara	12,00€
Impepata di Cozze Bianche o Rosse (500gr) *	12,00€

**Paella su prenotazione \***

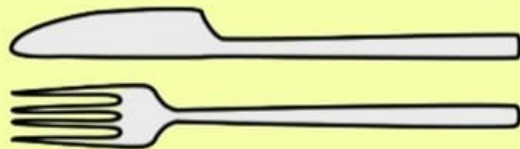
(minimo 2 persone)

1kg di pesce a persona

**40,00€ a persona**

\* potrebbero essere di origine congelata





## SECONDI PIATTI

Milanese Gigante *	14,00€
Scaloppina al limone o al vino	12,50€
Fritto Misto *	19,00€
Entrecote alla Griglia o al Pepe circa 300gr	19,00€

CONTORNI A SCELTA TRA: Insalata mista	3,00€
Patate al rosmarino	3,00€
Patatine fritte*	2,50€
Purè	2,50€

### PANINO HAMBURGER\*:

pane, hamburger, insalata, formaggio, pomodoro salsa e patatine fritte	12,00€
--	--------

## CONTORNI

Insalatona mista (insalata, radicchio, carote, rucola pomodori e cavolo cappuccio)	8,00€
---	-------

### Varianti insalate:

Tonno	2,50€
Mozzarella di Bufala	4,00€
Pollo alla piastra (100gr) *	4,50€
Olive Mais	1,50€
Gamberetti *	4,80€

Patatine Fritte*	4,00€
------------------	-------



Coperto e Servizio	2,00€
--------------------	-------

\* potrebbero essere di origine congelata



\* *Involtini*  
**8,50€**

**involtini vegetariani  
fatti in casa con  
vermicelli di soja**



\* *yum talay*  
**14,00€**

**insalata di mare thai  
con cipolla rossa e salse**



\* *Pad Thai*  
**17,00€**

**Tagliolini di riso  
con gamberetti salsa  
pad thai germogli di soja**



\* **9,00€**

**Ravioli di maiale  
fritti con salsa**



\* *Pad ka prao moo*  
**13,00€**

**Macinato misto  
con cipolla salsa  
riso e uovo**



*Pollo al cocco e Curry*  
**16,00€**

**Pollo con latte di  
cocco curry  
verdure e riso**

\* potrebbero essere di origine congelata



**Pollo con verdure  
in agrodolce  
e anacardi**



**Gamberetti con  
latte cipolla  
e salsa thai**



**Spiedini di pollo  
marinati e con salsa  
piccante e noccioline**



**Tagliolini di riso  
con verdure o  
verdure pollo  
o verdure e pesce**

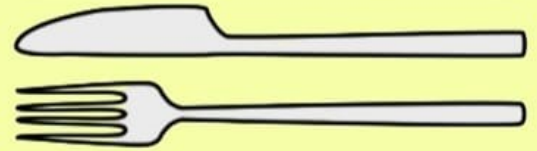


**Pesce con verdure  
in agrodolce**



**Riso con ananas  
gamberetti  
prosciutto e salse**

\* potrebbero essere di origine congelata



## PIZZE CLASSICHE

### Margherita

Pomodoro mozzarella

### Pioggia

pomodoro, doppia mozzarella

### Calabrese

Mozzarella, Aglio, peperoncino

### Napoli

pomodoro, mozzarella, acciughe

### Romana

pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi

### Verde\*

pomodoro, mozzarella, spinaci, ricotta, grana

### Zingara

pomodoro, mozzarella, peperoni, cipolle

### Tonno e cipolle

pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle

### Prosciutto

pom., mozzarella, prosciutto

### Capricciosa

pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi

### 4 Stagioni

pom., mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, acciughe

### 4 Formaggi

pomodoro, mozzarella, ricotta, gorgonzola, grana

### Salamino

pomodoro, mozzarella, salamino

### Gorgonzola

pomodoro, mozzarella, gorgonzola

### Würstel

pomodoro, mozzarella, würstel

### Porcini

pomodoro, mozzarella, funghi porcini

### Deliziosa

mozzarella, pancetta, scamorza olio rosmarino  
a parte rucola crudo e grana



6,50€

8,00€

8,00€

8,00€

8,30€

8,50€

8,50€

9,00€

8,20€

9,00€

9,00€

9,00€

8,80€

8,50€

7,80€

9,70€

12,70€

*Deliziosa*

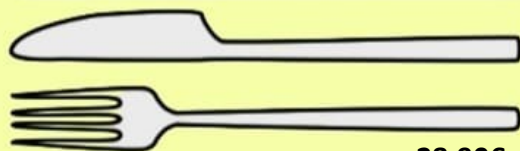


\* potrebbero essere di origine congelata

# PIZZE SPECIALI



# MENÙ



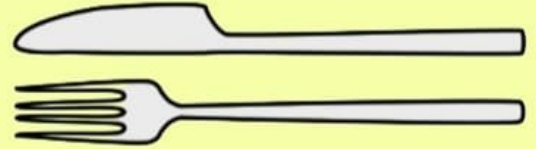
<b>Tagliere</b> (pizza maxi per 2 persone)		28,90€
Pomodoro, Mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, salam, salsiccia, peperoni aglio		
<b>Franz</b>		10,00€
mozzarella, cipolle, gorgonzola, salamino, grana		
<b>Pekos</b>		10,00€
pom. mozz. funghi carciofi tonno peperoncino aglio		
<b>Montanara</b>		10,00€
panna, mozzarella, funghi, salsiccia fresca, grana		
<b>Speciale</b>		10,00€
pom, mozzarella, funghi, prosciutto, salsiccia fresca		
<b>Bufalosa</b>		10,00€
pom, poca mozz, mozz di bufala, rucola e pomodorini		
<b>Ortolana *</b>		9,80€
pomodoro, mozzarella, verdure miste		
<b>SFOGLIATINA SPECK</b>		12,90€
mozzarella, speck, carciofi, scamorza olio rosmarino		
<b>SFOGLIATINA AL SALMONE</b>		12,90€
mozzarella, salmone, zucchine, ricotta, aglio		
<b>Tirolese</b>		11,00€
mozzarella, finferli, speck grana		
<b>Pescatore *</b>		13,50€
pomodoro, mozzarella, frutti di mare		
<b>Salmone</b>		13,50€
mozzarella, salmone affumicato		
<b>Stefano *</b>		13,50€
salsa rosa, poca mozzarella, porcini, salmone, gamberetti, grana,		
<b>Emanuele</b>		10,00€
pomodoro, mozzarella, brie, rucola, pomodoro fresco		
<b>Alberto</b>		10,00€
pomodoro, mozzarella, radicchio rosso, pancetta		
<b>Parmigiana</b>		10,00€
pomodoro, mozzarella, melanzane, aglio e grana		
<b>Bresaola</b>		11,00€
pom, mozz, bresaola, rucola grana a scaglie		
<b>Marescialla</b>		10,00€
pomodoro, mozzarella, prosciutto, salamino, aglio		
<b>Crudo</b>		10,00€
pomodoro, mozzarella, prosciutto <b>crudo di PARMA</b>		
<b>Speck</b>		9,50€
pomodoro, mozzarella, speck		
<b>Pizza della casa</b>		12,00€
pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, peperoni, würstel, asparagi, salamino		



novità 2025

<b>Pizza Victoria</b>	11,00€
Passata di datterino giallo poca mozz pancetta tagliata fine grana burrata a pezzi dopo cottura	

<b>Pizza Italia</b>	13,50€
Pomodoro,, dopo cottura: crudo, burrata pomodori secchi e basilico	
<b>* potrebbero essere di origine congelata</b>	



## I COCCI



DOPPIA MOZZARELLA, BRIE, DOPO COTTURA RUCOLA CRUDO E GRANA A SCAGLIE



DOPPIA MOZZARELLA, RICOTTA, FINFERLI, ASIAGO, SPECK GRANA



DOPPIA MOZZARELLA, FONTINA, PHILADELPHIA, PORCINI E BRESAOLA



DOPPIA MOZZARELLA, POMODORINI, PESCE MISTO E AGLIO



DOPPIA MOZZARELLA, PATATE LESSE, PANCETTA CIPOLLA, PESTO E PANNA



DOPPIA MOZZARELLA, VERDURE MISTE CON PATATE SALTATE IN PANNELLA

\* potrebbero essere di origine congelata

## APERITIVI

Spritz  
Gingerino—Sambitter—Crodino  
Martini ed altri



## DRINKS

Bibita piccola 0,33 l lattina

Bibita media 0,50 l lattina

Acqua naturale e gasata 0,75 l

## CAFFETTERIA

Espresso  
Doppio Espresso  
Espresso corretto  
Espresso Decaffeinato  
Espresso Decaffeinato Corretto  
Orzo piccolo  
Orzo grande  
Cappuccino  
Cioccolata Calda  
Tea Caldo

4,50€  
3,00€  
3,50€  
Grappa Barricata

## LIQUORI

Liquori Nazionali 3,00€  
Liquori Esteri 4,00€  
Grappa 3,00€  
Grappa Barricata 4,50€  
Grappa Limoncello, mirtillo, ecc..... 2,50€  
Amari Nazionali 3,50€

## SPECIALITA' TRENTINE

3,00€ Amaro trentino & Amaro Alpino 15,00€

4,50€

**BIRRE**



**ENGEL**  
BIERMANUFATUR SEIT 1738

BIRRA ALLA SPINA "NON FILTRATA"

Birra piccola 0,30 l 3,00€  
Birra Media 0,50 l 5,00€

BIRRA BOTTIGLIA

Hell (bionda), Weissen, Keller (non filtrata, Dunkel (scura) 5,00€

## VINO SFUSO

Vino della casa bianco o rosso  
1 Litro 15,00€  
1/2 Litro 8,00€  
1/4 Litro 4,50€

Bicchiere Vino in Bottiglia 5,00€

Vino Spumantizzato 0,75 L 14,00€  
Prosecco 0,75 L 20,00€



## SYRAH

20,00€



### ABBINAMENTI

Si accompagna con affettati saporiti, carni rosse ai ferri, selvaggina, formaggi affumicati e alle erbe. Da provare anche con un piatto di mare particolarmente saporito come il pesce spada al rosmarino.

## NERO D'AVOLA

20,00€

### ABBINAMENTI

Si accompagna con pizza, risotti, primi piatti di pasta al forno, carni rosse, agnello e formaggi saporiti. Per la sua piacevole struttura e intensa aromaticità il Nero d'Avola si abbina in modo ideale ad un piatto tipico della cucina siciliana, gli spaghetti alla Norma, con melanzane e ricotta affumicata.

## TEROLDEGO ROTALIANO

20,00€



### ABBINAMENTI

Ideale complemento per ricchi piatti, arrostiti, grigliate e formaggi stagionati. Perfetto con la cucina tradizionale trentina.

## MARZEMINO

20,00€

### ABBINAMENTI

Si accompagna con piatti a base di funghi, lasagne, carni bianche e formaggi stagionati

## LAGREIN

22,00€

### ABBINAMENTI

Si accompagna con salumi, primi piatti tradizionali, arrostiti e selvaggina delicata.

## CABERNET SAUVIGNON

22,00€

### ABBINAMENTI

Si accompagna perfettamente con carni rosse, arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati.

## PINOT NERO

22,00€

### ABBINAMENTI

Si accompagna con carni bianche e rosse da arrosto, mediamente speziate e formaggi semi-stagionati.

## MERLOT

18,00€

### ABBINAMENTI

Si accompagna con carni rosse, formaggi e zuppe saporite.

## LAGREIN ROSATO

20,00€

### ABBINAMENTI

Si accompagna con salumi, primi piatti tradizionali, arrostiti e selvaggina delicata.

## INZOLIA

**18,00€**



### ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo, è eccellente con i frutti di mare, crostacei e con tutti i piatti a base di pesce, specialmente il rombo o i calamari alla griglia. Da provare anche con tagliolini alla bottarga oppure con ingredienti semplici come il tonno e i pomodorini pachino.

## GRILLO

**17,00€**

### ABBINAMENTI

Si accompagna con frutti di mare, primi piatti di pasta con verdure, carni bianche e pesce al forno. La ricchezza e la fragranza aromatica del grillo ne fanno il vino ideale per accompagnare un piatto come il carpaccio di vitello con sedano e fragole.

## MÖLLER THURGAU

**18,00€**



### ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, è ideale con pesce crudo o cotto, formaggi freschi, primi piatti alle verdure e carni bianche alle erbe aromatiche.

## PINOT GRIGIO

**22,00€**

### ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, ideale con antipasti, carni bianche e pesce..

## SAUVIGNON

**22,00€**

### ABBINAMENTI

Si accompagna con pesce affumicato e alla griglia, con carni bianche, con prosciutto, polenta, verdure delicatamente cucinate e formaggi a media stagionatura.

## GEWÜRZTRAMINER

**25,00€**

### ABBINAMENTI

Si abbina perfettamente a primi piatti, formaggi, asparagi e crostacei.

**X dolci**

**28,00€**

## Dabèn Moscato Rosa Trentino DOC - Castel Firmian

Questo vino squisito si sposa alla perfezione con insalate fresche, piatti di pesce leggeri e dessert fruttati, con la sua dolcezza incantevole che si armonizza particolarmente bene con le torte di fragole e la Panna Cotta.



**100,00€**

FLAVIO 2014 -EDIZIONE LIMITATA-

