

## **ANTIPASTI / VORSPEISEN / APPETIZER:**

**Capesante dorate alle mandorle** € 15,00

(PANE GRATTUGIATO, FARINA DI MANDORLE, ANETO E OLIO E.V.O., GRANA.)

**Jakobsmuschel mit Mandel und Grana Käse**

**Pilgrim scallops with almond and Grana cheese**

**Polpo scottato al vapore, humus di ceci e pomodori secchi e carta musica** € 15,00

(LIME, POMODORO, AVOCADO, SALE, PEPE, OLIO E.V.O.)

**Krake mit Kichererbsenhumus, Zitrone, Kreuzkümmel, Knoblauch, Olivenöl**

**Octopus with chickpea humus, lemon, cumin seeds, garlic, olive oil**

**Tartare di Gambero rosso di Mazara aromatizzato al Lime con avocado e datterino** € 14,00

(LIME, POMODORO, AVOCADO, SALE, PEPE, OLIO E.V.O.)

**Garnelentatar mit Limettengeschmack, Avocado und Tomatendatterini Salt, Pfeffer und Olivenöl**

**Red prawn tartare flavored with lime, avocado and cherry tomato salt, pepper & olive oil**

**Prosciutto crudo di Parma e melone** € 12,00

**Parma roher Schinken und Honigmelone**

**Parma raw ham and melon**

**Carne salada fatto in casa con formaggio Spressa e petali di champignon** € 12,00

(SALE, PEPE, ZUCCHERO, ROSMARINO, AGLIO, OLIO E.V.O.)

**Salzfleisch mit Spressa Käse und champignon**

**Salted beef with Spressa cheese & champignon**

**Bresaola con rucola e vinaigrette agli agrumi e trentin grana** € 12,00

(OLIO E.V.O., SUCCO DI AGRUMI, SALE E PEPE)

**Bündner Fleisch mit Rauke, Grana Käse und Zitrusfrucht vinaigrette**

**Dry salted beef with rocket, grana cheese and citrus fruit vinaigrette**

**Mozzarella Bufala caprese** € 10,00

**Tomaten und Buffel-Mozzarella**

**Tomato and Buffalo mozzarella**



**PRIMI PIATTI / ERSTE GÄNGE / FIRST COURSES:**

**Tagliatelle con salmone affumicato e pesto di pistacchio** € 14,00  
(BRANDY, OLIO E.V.O., CREMA DI LATTE, AGLIO)

**Bandnudeln mit geräucherter Lachs und Pistazien pesto**  
**Tagliatelle with smoked salmon and pistachio pesto**

**Tagliatelle ai gamberi e crema allo zafferano** € 14,00  
(OLIO E.V.O., CREMA DI LATTE, VINO BIANCO, PEPE)

**Bandnudeln mit Garnelen und Safransoße**  
**Tagliatelle with prawns and saffron sauce**

**Tortellone di porcini, burro di malga, scaglie di grana Trentino e nocciole tostate** € 14,00  
(PEPE, PREZZEMOLO)

**Größe Ravioli mit Steinpilzen, Butter, Grana-Käse Schuppen und geröstete Haselnuss**  
**Large ravioli with Porcini mushrooms, butter, Grana cheese flakes and toasted nut**



**Risotto carnaroli con gamberi e asparagi** € 14,00  
(RIDOTTO DI CROSTACEI, BURRO, GRANA, PEPE)

**Risotto mit Garnelen und Spargeln**  
**Risotto with prawns and asparagus**

**Risotto carnaroli con trota del Garda, pinoli zeste di limone e caviale di trota** € 14,00  
(OLIO E.V.O., PEPE, SALE, GRANA GRATTUGIATO)

**Risotto mit Forelle vom Garda, Pinienkern, geriebene Zitrone und Forelle Kaviar**  
**Risotto with local trout, pine nut, grated lemon and trout caviar**

**Vellutata di carote** € 9,00  
(CIPOLLA, PEPE, OLIO E.V.O.)

**Karotte Creme-suppe**  
**Carrot creamy soup**





**Zuppa di verdure** € 9,00  
(MISTO DI VERDURE DI STAGIONE)

**Gemüsesuppe**  
**Vegetable soup**

## SPAGHETTERIA:

### Spaghetti trafilati al bronzo

- **Allo scoglio** € 15,00  
(AGLIO, OLIO E.V.O., PEPE, SALSAL POMODORO, PREZZEMOLO, COZZE, VONGOLE, GAMBERI, CALAMARI, SCAMPI)  
**Spaghetti mit Meeresfrüchte**  
**Spaghetti with seafood**
  
- **Alle vongole veraci** € 14,00  
(AGLIO, OLIO E.V.O., ASPARAGI DI MARE, PEPE, POMODORINI)  
**Spaghetti mit Teppischmuscheln Tomaten und Seespargel**  
**Spaghetti with carpet shells and sea Asparagus**
  
- **Alla carbonara** € 11,00  
(OLIO E.V.O., GUANCIALE, FORMAGGIO GRANA)  
**Spaghetti mit Ei, Pfeffer, Bauchspeck und Grana Käse**  
**Spaghetti with egg, pepper, bacon & Grana cheese**
  
- **Alla amatriciana** € 11,00  
(SALSAL POMODORO, CIPOLLA, GUANCIALE, PECORINO)  
**Spaghetti mit Tomatensoße, Bauchspeck und Pecorino**  
**Spaghetti with tomato sauce and bacon**
  
- **Al ragù** € 10,00  
(CIPOLLA, SEDANO, CAROTE, CARNE DI MANZO E MAIALE, VINO ROSSO)  
**Spaghetti mit Fleischsoße**  
**Spaghetti with meat sauce**
  
- **Al pomodoro** € 10,00  
(SALSAL POMODORO, CIPOLLA, BASILICO, OLIO E.V.O.)   
**Spaghetti mit Tomatensoße**  
**Spaghetti with tomato sauce**
  
- **Aglio, olio e peperoncino** € 10,00   
**Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Chili-Pfeffer**  
**Spaghetti with garlic, oil and Chilli pepper**

### Penne all'arrabbiata

(SALSAL POMODORO, PEPERONCINO, PREZZEMOLO, AGLIO)

**Nudeln mit Tomatensoße und schärfer Pfeffer**

**Penne with tomato sauce and hot pepper**

€ 10,00



### Penne con panna e prosciutto

Panna, grana

**Nudeln mit Sahnesoße und gekochter Schinken**

**Penne in a ham and cream sauce**

€ 10,00

## SECONDI PIATTI DI PESCE / HAUPTGÄNGE VON FISCH // MAIN COURSES OF FISH

**Filetto di trota salmonata alla griglia** € 15,00  
(OLIO D'OLIVA, ERBE AROMATICHE, AGLIO)

**Gegrilltes Lachsforellefilet**  
**Grilled salmon trout fillet**

**Tronchetto di tonno in crosta di sesamo con insalatina di finocchietti** € 18,00  
(OLIO E.V.O., PEPE,)

**Thunfischfilet in Sesamkruste mit Fenchel salat**  
**Tuna fillet in a sesame crust with fennel salad**

**Filetto di orata alla griglia** € 18,00  
(ERBE AROMATICHE, OLIO D'OLIVA, PREZZEMOLO)

**Gegrilltes Goldbrassefilet**  
**Gilthead grilled fillet**

**Spigola in vaso cottura ai sapori di mare** € 19,00  
(OLIO E.V.O, PEPE, VONGOLE , POMODORINO, BASILICO, BRODO VEGETALE, SEDANO)

**Wolfsbarsch gekocht im Glas**  
**Pot-cooked Seebarsch.**

**Salmerino alpino profumato all' aneto e limone** € 18,00  
(OLIO E.V.O , PEPE,)

**Saibling mit Dill und Zitrone**  
**Arctic char with dill and lemon**

**Grigliata mista di pesce** € 24,00  
(MISTO DI PESCE DISPONIBILE DEL GIORNO , ERBE AROMATICHE E OLIO E.V.O)

**Gemischte grillplatte aus Fisch**  
**Mixed fish grill**

**Gamberoni alla griglia** € 23,00  
(AGLIO , OLIO D'OLIVA, PEPE, INSALATA DI STAGIONE)

**Garnelen vom Grill**  
**Grilled prawns**

**Frittura mista di pesce ( calamari, gamberi, persico e sardoncini )** € 19,00  
( OLIO DI SEMI D'ARACHIDI , SALE, FARINA DI RISO E MAIS

**Gemischte Ausgebackene Garnelen, Tintenfisch, Flussbarsch und Sardine**  
**Fried prawns, squid, perch and sardine**

## CONTORNI/BEILAGEN/SIDE DISHES

<i>Insalata al buffet / Salat vom Buffet/ Salad buffet</i>	€ 5,00
<i>Patatine fritte / Pommes frites / French fries</i>	€ 4,00
<i>Patate al forno / Ofenkartoffeln / Roasted potatoes</i>	€ 4,00
<i>Verdure alla griglia / Gemüse vom Grill/ Grilled vegetables</i>	€ 4,00
<i>Patate lesse / Salzkartoffeln / Boiled potatoes</i>	€ 4,00

## SECONDI PIATTI DI CARNE / HAUPTGÄNGE VON FLEISCH / MAIN COURSES OF MEAT

<b><u>Filetto di manzo irlandese alla griglia con salsa bernese</u></b> (OLIO D'OLIVA, SALE, PEPE, ROSMARINO, PAN CARRE')	€ 24,00
<b>Gegrilltes Irisches Rindfilett mit Béarnaise Soße</b> <b>Grilled irish beef fillet with Béarnaise sauce</b>	
<b><u>Filetto di manzo irlandese, in crosta di grana e spuma di funghi porcini</u></b> (SALE, PANNA, PEPE)	€ 24,00
<b>Irisches Rindfilet in Grana Käse Rinde und Steinpilzen mousse</b> <b>Irish beef fillet in a crust Grana cheese and porcini mushroom froth</b>	
<b><u>Tagliata di manzo con rucola e scaglie grana</u></b> (SERVITA MEDIA COTTURA, SALE, PEPE, ROSMARINO)	€ 20,00
<b>Rindsteak mit Rauke und Grana Käse</b> <b>Beef steak with rocket and Grana cheese</b>	
<b><u>Fiorentina di circa Gr. 900 alla griglia</u></b> (SERVITA MEDIA COTTURA, PEPE IN GRANI, ROSMARINO, TIMO E OLIO E.V.O.)	€ 5,00 all'etto
<b>Gegrillte Florentiner T-Bone-Steak (Gr. 900) (min. 2 Personen)</b>	€ 5,00 100 Gr.
<b>Grilled Florentine T - bone steak (Gr. 900) (min. 2 people)</b>	€ 5,00 100 gr.
<b><u>Medaglione di filetto di maiale cotto a bassa temperatura all'aceto balsamico</u></b> (PEPE, OLIO E.V.O.)	€ 16,00
<b>Schwein filet mit Balsamico Essig</b> <b>Pork fillet with balsamic vinegar</b>	
<b><u>Petto d'anatra cotto a bassa temperatura in salsa d'arancia</u></b> (OLIO E.V.O., BURRO AROMI, PEPE, MIELE, GINEPRO, BRANDY)	€ 20,00
<b>Ente mit Orangensoße</b> <b>Duck breast with orange sauce</b>	
<b><u>Petto di pollo alla griglia</u></b> (SALE, OLIO D'OLIVA, ROSMARINO)	€ 13,00
<b>Hähnchenbrust vom Grill</b> <b>Grilled chicken breast</b>	
<b><u>Cotoletta alla milanese</u></b> (PANE GRATTUGLIATO, UOVA, BRACIOLA DI VITELLO)	€ 13,00
<b>Wiener Schnitzel</b> <b>Pork cutlet</b>	

## CONTORNI/BEILAGEN/SIDE DISHES

<b>Insalata al buffet / Salat vom Buffet/ Salad buffet</b>	€ 5,00
<b>Patatine fritte / Pommes frites / French fries</b>	€ 4,00
<b>Patate al forno / Ofenkartoffeln / Roasted potatoes</b>	€ 4,00
<b>Verdure alla griglia / Gemüse vom Grill/ Grilled vegetables</b>	€ 4,00

## ***INSALATE / SALAT / SALAD:***

### **Insalata mediterranea**

€ 10,00

*Insalata mista, pomodori, code di gamberi, olive nere, patate lesse, mozzarelline*

**Gemischtes Salat, Tomaten, Garnelenschwänze, schwarze Oliven, Salzkartoffeln, Mozzarella**

**Mixed salad, tomatoes, prawn tails, black olives, boiled potatoes, mozzarella**

### **Insalata capricciosa**

€ 10,00

*Insalata mista, pomodori, tonno, uova sode, prosciutto cotto, formaggio*

**Gemischtes Salat, frische Tomaten, Thunfisch, gekochte Eier, Schinken, Käse**

**Mixed salad, fresh tomatoes, tuna, boiled eggs, ham, cheese**

### **Insalata greca**

€ 10,00

*Insalata mista, carote a julienne, pomodori, olive nere, feta greca*

**Gemischtes Salat, Karotten Julienne, frische Tomaten, schwarze Oliven, Griechisches Käse**

**Mixed salad, carrots julienne, fresh tomatoes, black olives, greek cheese**



## ***BABY MENU:***

### **Cotoletta alla milanese con patatine fritte**

€ 8,00

*Wiener Schnitzel mit Pommes frites*

*Milanese cutlet with french fries*

### **Würstel alla griglia con patatine fritte**

€ 7,00

*2 gegrillte Bratwürst mit Pommes frites*

*2 Hot dogs with chips*

### **Pennette al pomodoro o al burro**

€ 6,00

*Nudeln mit Tomatensoße oder mit Butter*

*Penne with tomato sauce or with butter*





***PER IL MENU' SENZA GLUTINE CHIEDERE AI CAMERIERI***

***FÜR DAS GLUTENFREI MENÜ FRAGEN SIE AM KELLNER***

***FOR HAVING THE GLUTENFREE MENU ASK TO THE WAITERS***

