

ANTIPASTI / VORSPEISEN / APPETIZER:

Capesante dorate alle mandorle

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

Jakobsmuschel mit Mandel

Pilgrim scallops with almond

Pepata di cozze alla marinara

(AGLIO, OLIO E.V.O, PEPE, VINO BIANCO, PREZZEMOLO)

Marinade Miesmuscheln

Marinate mussels

Insalata di polpo con patate al vapore , sedano e olive taggiasche

(OLIO E.V.O, ACETO, POMODORINO , PEPE, PREZZEMOLO)

Oktopus mit Salzkartoffeln, Sellerie und Oliven

Octopus with boiled potatoes, celery and olives

Lavarello marinato leggero con olio al basilico e lamelle di zucchine

(OLIO E.V.O, LIMONE PEPE)

Marinades Felchen begleitet mit Basilikum Öl und Zucchini julienne

Pickled Lavaret with basil oil and courgettes julienne

Tonno affumicato , rucola, arance e finocchi

(OLIO E.V.O, SALE, LIMONE, PEPE)

Geräuchertes Thunfisch mit Rauke , Orangen und Fenchel

Smoked Tuna with rocket , orange and fennel

Speck Trentino e verdure in agrodolce

(OLIO E.V.O., ACETO, PEPE IN GRANI)

Trentino Speck und süß-sauere Gemüse

Trentino smoked ham and sweet and sour vegetables

Prosciutto crudo di Parma e melone

Parma roher Schinken und Honigmelone

Parma raw ham and melon

Carne salada con valeriana e Trentin grana

(SALE, PEPE, ZUCCHERO, ROSMARINO, GINEPRO E SALVIA)

Salzfleisch mit Feldsalat und Grana Käse

Salted beef with valerian and Grana cheese

Bresaola con rucola e vinaigrette agli agrumi e grana

(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 caprese

Tomaten und Mozzarella

Tomato and mozzarella



PRIMI PIATTI / ERSTE GÄNGE / FIRST COURSES:

Paccheri di Gragnano all'astice

(BASILICO, SALSA POMODORO, POMODORINI, RIDOTTO DI ASTICE E OLIO E.V.O.)

Paccheri Nudeln mit Hummer

Paccheri with Lobster

Tagliatelle con salmone affumicato e pesto di pistacchio

(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

(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

(PEPE, PREZZEMOLO)

Große Ravioli mit Steinpilzen, Butter, Grana-Käse Schuppen und geröstete Haselnuss

Large ravioli with Porcini mushrooms, butter, Grana cheese flakes and toasted nut



Tortelloni con formaggi di Tremosine allo speck e aceto balsamico

(OLIO E.V.O. CREMA DI LATTE, GRANA A SCAGLIE E CIPOLLA)

Große Ravioli mit Tremosine Käse, Bauchspeck und Balsamico Essig

Large ravioli with cheese from Tremosine, smoked ham and balsamic vinegar

Risotto carnaroli con gamberi e asparagi

(BRODO DI PESCE)

Risotto mit Garnelen und Spargeln

Risotto with prawns and asparagus

Risotto carnaroli con funghi porcini e spuma di mascarpone

(PANNA, OLIO E.V.O, PEPE, GRANA GRATTUGIATO)

Risotto mit Steinpilzen und Frischmilchkäse - mascarpone

Risotto with Porcini mushrooms and mascarpone cheese froth



Risotto carnaroli con trota del Garda, pinoli e zeste di limoni

(OLIO E.V.O, PEPE, SALE, GRANA GRATTUGIATO)

Risotto mit Forelle vom Garda, Pinienkern und geriebene Zitrone

Risotto with local trout, pine nut and grated lemon

Vellutata di carote

(CIPOLLA, PEPE, OLIO E.V.O)

Karotte Creme-suppe

Carrot creamy soup

Zuppa di verdure

(MISTO DI VERDURE DI STAGIONE)

Gemüsesuppe

Vegetable soup

Coperto incluso - Dienst schon imbegriffen - Service included

SPAGHETTERIA:

Spaghetti trafilati al bronzo

- **Allo scoglio**
(AGLIO, OLIO E.V.O. , PEPE, SALA AL POMODORO, PREZZEMOLO, COZZE, VONGOLE, GAMBERI , CALAMARI, SCAMPI)
Spaghetti mit Meeresfrüchte
Spaghetti with seafood

- **Gamberi e crema di zucchini**
(AGLIO, OLIO E.V.O. , BRODO DI PESCE, PREZZEMOLO)
Spaghetti mit Garnelen und Zucchini creme
Spaghetti with king prawns and courgettes

- **Alle vongole veraci**
(AGLIO, OLIO E.V.O., PREZZEMOLO , PEPE, POMODORINI)
Spaghetti mit Teppischmuscheln
Spaghetti with carpet shells

- **Alla carbonara**
(OLIO E.V.O., GUANCIALE, FORMAGGIO GRANA)
Spaghetti mit Ei, Pfeffer und Bauchspeck
Spaghetti with egg, pepper and bacon

- **Alla amatriciana**
(SALSA POMODORO, CIPOLLA, GUANCIALE, GRANA)
Spaghetti mit Tomatensoße und Bauchspeck
Spaghetti with tomato sauce and bacon

- **Al ragù**
(CIPOLLA, SEDANO, CAROTE, CARNE DI MANZO, VINO ROSSO)
Spaghetti mit Fleischsoße
Spaghetti with meat sauce

- **Al pomodoro**
(SALSA POMODORO, CIPOLLA, BASILICO, OLIO E.V.O.)
Spaghetti mit Tomatensoße
Spaghetti with tomato sauce

- **Con aglio, olio e peperoncino**
Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Chili- Pfeffer
Spaghetti with garlic, oil and Chilli pepper



Penne all'arrabbiata

(SALSA POMODORO, PEPERONCINO, PREZZEMOLO, AGLIO)
Nudeln mit Tomatensoße und scharfer Pfeffer
Penne with tomato sauce and hot pepper



Penne con panna e prosciutto

Nudeln mit Sahnesoße und gekochter Schinken
Penne in a ham and cream sauce

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

Filetto di trota salmonata alla griglia

(OLIO D'OLIVA, ERBE AROMATICHE, AGLIO)

Gegrilltes Lachsforellefilet

Grilled salmon trout fillet

Tronchetto di tonno in crosta di sesamo con insalatina di finocchietti

(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

(ERBE AROMATICHE, OLIO D'OLIVA, PREZZEMOLO)

Gegrilltes Goldbrassefilet

Gilthead grilled fillet

Spigola in vaso cottura ai sapori di mare

(OLIO E.V.O, PEPE, COZZE, VONGOLE, POMODORINO, PREZZEMOLO)

Wolfsbarsch gekocht im Glas

Pot-cooked Seebarsch.

Salmerino alpino profumato all' aneto e limone

(OLIO E.V.O, PEPE,)

Saibling mit Dill und Zitrone

Arctic char with dill and lemon

Spiedino di gamberi e calamari

(PANE GRATTUGIATO, PREZZEMOLO, PEPE, AGLIO, OLIO AL LIMONE)

Spießchen aus Garnelen und Kalmare

King pawns and squids sweker

Grigliata mista di pesce

(MISTO DI PESCE DISPONIBILE DEL GIORNO)

Gemischte grillplatte aus Fisch

Mixed fish grill

Gamberoni alla griglia

(AGLIO, OLIO D'OLIVA, PEPE, INSALATA DI STAGIONE)

Garnelen vom Grill

Grilled prawns

Frittura del Garda (calamari, gamberi, persico e sardoncini)

(OLIO DI SEMI D'ARACHIDI, SALE, FARINA)

Gemischte Ausgebackene Garnelen, Tintenfisch, Flussbarsch und Sardine

Fried prawns, squid, perch and sardine

CONTORNI/BEILAGEN/SIDE DISHES

Insalata al buffet / Salat vom Buffet/ Salad buffet

Patatine fritte / Pommes frites / French fries

Patate al forno / Ofenkartoffeln / Roasted potatoes

Verdure alla griglia / Gemüse vom Grill/ Grilled vegetables

Patate lesse / Salzkartoffeln / Boiled potatoes



= VEGGIE OK!

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

Filetto di manzo irlandese alla griglia con salsa bernese

(OLIO D'OLIVA, SALE, PEPE, ROSMARINO, PANE GRATTUGIATO)

Gegrilltes Irisches Rindfilett mit Béarnaise Soße

Grilled irish beef fillet with Béarnaise sauce

Filetto di manzo irlandese, in crosta di grana e spuma di formaggio

(SALE, PANNA, PEPE)

Irisches Rindfilett in Grana Käse Rinde und Käse mousse

Irish beef fillet in a crust Grana cheese and cheese froth

Tagliata di manzo con rucola e scaglie grana

(SERVITA MEDIA COTTURA, SALE, PEPE, ROSMARINO)

Rindsteak mit Rauke und Grana Käse

Beef steak with rocket and Grana cheese

Fiorentina di circa Gr. 900 alla griglia (Min. 2 persone)

(SERVITA MEDIA COTTURA, PEPE IN GRANI, ROSMARINO, TIMO E OLIO E.V.O)

Gegrillte Florentiner T-Bone-Steak (Gr. 900) (min. 2 Personen)

Grilled Florentine T - bone steak (Gr. 900) (min. 2 people)

Medaglione di filetto di maiale cotto a bassa temperatura all'aceto balsamico

Schwein filett mit Balsamico Essig

Pork fillet with balsamic vinegar

Petto d'anatra cotto a bassa temperatura in salsa d'arancia

(OLIO E.V.O, BURRO AROMI , PEPE)

Ente mit Orangensoße

Duck breast with orange sauce

Petto di pollo alla griglia

(SALE, OLIO D'OLIVA, ROSMARINO)

Hähnchenbrust vom Grill

Grilled chicken breast

Cotoletta alla milanese

(PANE GRATTUGIATO , UOVA, MAIALE)

Wiener Schnitzel

Pork cutlet

CONTORNI/BEILAGEN/SIDE DISHES

Insalata al buffet / Salat vom Buffet/ Salad buffet

Patatine fritte / Pommes frites / French fries

Patate al forno / Ofenkartoffeln / Roasted potatoes

Verdure alla griglia / Gemüse vom Grill/ Grilled vegetables

Patate lesse / Salzkartoffeln / Boiled potatoes

INSALATE / SALAT / SALAD:

Insalata mediterranea

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

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

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

Wiener Schnitzel mit Pommes frites
Milanese cutlet with french fries

2 Würstel alla griglia con patatine fritte

2 gegrillte Bratwürst mit Pommes frites
2 Hot dogs with chips

Pennette al pomodoro o al burro

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

