al fiume
Pizzeria
Ristorante

MENÙ

I nostri lievitati

Pane fatto in casa con lievito madre

Il nostro lievito o pasta madre è nato a febbraio 2024 come impasto di farina ed acqua che, una volta lasciato maturare per un paio di mesi con frequenti rinfreschi, ci ha consentito di produrre ed offrire ai nostri clienti un pane a lievitazione completamente naturale. Prodotto versatile che ci permette di ottenere con poche lavorazioni altri elementi del menù come i petali di pane da guarnizione o ancora i crostoni ed i crostini tostati. Con il solo utilizzo di farina, acqua, sale, olio EVO e lievito madre siamo in grado di ottenere un alimento genuino semplice, sinonimo di artigianalità e attenta lavorazione delle materie prime.

Homemade bread with sourdough

Our sourdough starter was created in February 2024 as a mixture of flour and water, which, after maturing for a couple of months with frequent feedings, allowed us to produce and offer our customers a completely naturally leavened bread. This versatile product also enables us to create other items on the menu, such as bread petals for garnishing, as well as toasted croutons and crostini, with minimal preparation. Using only flour, water, salt, EVO oil, and sourdough, we are able to produce a simple, genuine food, synonymous with craftsmanship and careful handling of raw ingredients.

Selbstgemachtes Brot mit Sauerteig

Unser Sauerteig wurde im Februar 2024 als Mischung aus Mehl und Wasser erschaffen, die nach einer Reifung von ein paar Monaten mit häufigem Auffrischen es uns ermöglichte, unseren Kunden ein völlig natürlich gegorenes Brot anzubieten. Dieses vielseitige Produkt ermöglicht es uns auch, andere Elemente auf der Speisekarte zu erstellen, wie z. B. Brotblätter zum Garnieren sowie geröstete Croutons und Crostini mit minimaler Verarbeitung. Mit nur Mehl, Wasser, Salz, EVO-Öl und Sauerteig können wir ein einfaches, echtes Lebensmittel herstellen, das für Handwerkskunst und sorgfältige Verarbeitung der Rohstoffe steht.

Pane e coperto | Cover | Gedeck € 2,5

Piatto vegetariano | Vegetarian | Vegetarisch **Km 0**

Impasto pizza a lunga lievitazione

Il nostro impasto nasce da sole farine selezionate e viene lasciato lievitare lentamente
per un minimo di 48-72 ore in modo da ridurre al minimo l'utilizzo di lievito.
Ciò che otteniamo è una pizza dal sapore unico, soffice e particolarmente digeribile.

Dough with long fermentation

Our dough is made with only selected flours and is left to rise slowly
for a minimum of 48-72 hours to minimize the use of yeast.
The result is a pizza with a unique flavor, soft texture, and exceptional digestibility.

Teig mit langer Aufgehen

Unser Teig wird ausschließlich aus ausgewählten Mehlen hergestellt
und ruht langsam für mindestens 48-72 Stunden,
um den Einsatz von Hefe auf ein Minimum zu reduzieren.
Das Ergebnis ist eine Pizza mit einzigartigem Geschmack,
weicher Konsistenz und besonderer Bekömmlichkeit.

In caso di allergie o intolleranze... chiedere al personale o richiedere il menù appositamente dedicato
In case of allergies or intolerances ... ask the staff or request the special menu
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten ... fragen Sie das Personal oder fordern Sie ein spezielles Menü an

*Alcuni dei prodotti utilizzati possono essere congelati
*Some products can be frozen / *Es können tiefgefrorene Produkte verwendet werden

Si avvertono i Signori clienti che, per motivi organizzati non è sempre possible
che i piatti di pizzeria e di cucina escano contemporaneamente. Ci scusiamo per l'inconveniente.

We would like to advice our dear Guests that, for organizative reasons, is not always possible that dishes from our Pizzeria
or our kitchen will arrive at the table at the same time. Sorry for the inconvenience

Wir möchten gern unsere lieben Gäste benachrichtigen, dass es nicht immer aus organisatorischen Gründen möglich ist,
dass Sie das Essen aus unserer Küche und unserer Pizzeria gleichzeitig bekommen. Es tut uns sehr leid.

FIUME, LAGO E MARE - ANTIPASTI

FISH SPECIALITIES - STARTERS & APPETIZERS
FISCHSPEZIALITÄTEN - VORSPEISE

"Trota in Saor" con polentina gialla di Storo grigliata € 15
Trota in Saor local style marinated trout with grilled yellow polenta from Storo
Trota in Saor marinierte Forelle mit gegrillter gelber Polenta aus Storo

Carpaccio di trota salmonata Armanini aromatizzato agli agrumi e pepe rosa, con arancia viva e Pan Brioche € 18
Salmon trout carpaccio flavored with citrus and pink pepper,
with fresh orange and Pan Brioche
Carpaccio von Lachsforelle mit Zitrusfrüchten und rosa Pfeffer,
mit frischer Orange und Pan Brioche

Baccalà alla vicentina con polenta gialla di Storo e crumble al Trentingrana* € 16
Codfish in Vicenza style with yellow polenta from Storo and Trentingrana crumble
Stockfisch nach Vicenza Art mit gelber Polenta aus Storo und Trentingrana Crumble

Tartare di tonno Sashimi Pinna Gialla ai cetrioli, olive Taggiasche e olio EVO con Pan Brioche e salsa di soia € 20
Sashimi yellowfin tuna tartare with cucumbers, Taggiasca olives
and EVO oil with Pan Brioche and soy sauce
Sashimi Gelbflossen Thunfisch Tartar mit Gurken, Taggiasca Oliven
und EVO Öl mit Pan Brioche und Sojasauce

Polpo croccante alla paprika dolce su crema di patate e chips di pane* € 17
Crispy octopus with sweet paprika on potato cream and bread chips
Knuspriger Oktopus mit süßem Paprika auf Kartoffelcreme und Brotchips

Il nostro french toast € 16
pan brioche, salmone affumicato, uovo poche e crema di avocado
Pan Brioche, smoked salmon, poached egg and avocado cream
Pan Brioche, geräucherter Lachs, pochiertes Ei und Avocadocreme

Burrata alla Caprese con acciughe e petali di pane € 14
Caprese Burrata with anchovies and bread chips
Caprese Burrata mit Anchovis und Brotchips

DAL TERRITORIO - ANTIPASTI

LAND SPECIALITIES - STARTERS & APPETIZERS
LANDSPEZIALITÄTEN - VORSPEISEN

Uovo Poche su letto di fonduta al Vezzena, con polenta morbida alla farina gialla di Storo e funghi porcini* € 14

Poached egg on Vezzena Cheese fondue,
with polenta made with yellow Storo cornmeal and porcini mushrooms
Pochiertes Ei auf Vezzena Käsefondue, mit Polenta aus gelbem Storo Maismehl und Steinpilzen

con scaglie di tartufo nero +6

with shavings of black truffle / mit Scheiben von schwarzem Trüffel

Tartare di carne salada Macelleria Bertoldi con crema di burrata, olio EVO e petali di pane € 18

Tartare of Carne Salada beef with burrata cream,
EVO oil and bread chips
Tartar von Carne Salada mit Burrata Creme, EVO Öl und Brotchips

con scaglie di tartufo nero +6

with shavings of black truffle / mit Scheiben von schwarzem Trüffel

Sashimi di filetto di maialino cotto in bassa temperatura con cipolla rossa caramellata, porro croccante e crema di rapa rossa € 15

Sashimi of pork fillet cooked at low temperature with caramelized red onion, crispy leek, and beetroot cream
Sashimi vom Schweinefilet langsam gegart, mit karamellisierter roten Zwiebel,
knusprigem Lauch und Rote Bete Creme

Sedano rapa con funghi porcini, bietoline, fonduta tiepida ai formaggi trentini e tuorlo d'uovo croccante* € 15

Celery root with porcini mushrooms, Swiss chard, warm Trentini cheeses fondue and crispy egg yolk
Knollensellerie mit Steinpilzen, Mangold, lauwarmer Trentiner Käsefondue und knusprigem Eigelb

Carpaccio di Carne Salada Macelleria Bertoldi con scaglie di Trentingrana e olio EVO € 18

Carne Salada beef carpaccio with Trentingrana cheese slivers and EVO oil
Carpaccio von Carne Salada mit Trentingrana Scheiben und EVO Öl und Brotblüten

con scaglie di tartufo nero +6

with shavings of black truffle / mit Scheiben von schwarzem Trüffel

Vellutata di zucca… con i suoi semi, il suo olio e crostini al burro € 12

Cream of pumpkin… with its seeds, its oil and buttered bread croutons
Kürbissuppe… mit seinen Kernen, seinem Öl und Buttercroûton

FIUME, LAGO E MARE - PRIMI PIATTI

FISH SPECIALITIES - FIRST COURSES
FISCHSPEZIALITÄTEN - ERSTER GANG

Bigoli freschi all'uovo Pastificio Laboratorio alle sarde di lago, mollica tostata e uvetta Sultanina* € 17

Fresh egg Bigoli Pasta with lake sardines, toasted breadcrumbs and raisins
Frische Eier Bigoli Pasta mit Seesardinen, geröstetem Brotkrumen und Sultaninen

Spaghetti La Molisana al misto di lago e pomodorini Ciliegino (Gambero di fiume, lavarello, sarde, trota, salmerino, persico)* € 20

Spaghetti with mixed lake fish selection and cherry tomatoes
(river prawn, whitefish, lake sardines, trout, char, perch)
Spaghetti mit Mischung aus Seefisch und Kirschtomaten
(Flusskrebs, Weißfisch, Seesardinen, Forelle, Saibling, Barsch)

Bigoli freschi all'uovo Pastificio Laboratorio alla cacio e pepe con tartare di gamberi profumata al lime* € 19

Fresh egg Bigoli Pasta with "cacio e pepe" cream and lime scented shrimp tartare
Frische Eier Bigoli Pasta mit "Cacio e Pepe" Creme und Limette duftender Garnelen Tartar

Ravioloni neri freschi all'uovo Pastificio Laboratorio ripieni al salmone con porro croccante e crema di rapa rossa € 15

Fresh egg black ravioli salmon stuffed with crispy leek and beetroot cream
Frische Eier schwarze Ravioli gefüllt mit Lachs, knusprigem Lauch und Rote Bete Creme

Risotto carnaroli Campanini mantecato alle code di gambero, profumato al limone* € 16

Risotto Carnaroli creamed with prawn tails, lemon scented
Risotto Carnaroli mit Garnelenschwänzen und Zitrone duftend

Spaghetti La Molisana alla carbonara di lago e trota salmonata Armanini croccante € 15

Spaghetti with lake carbonara cream and crispy salmon trout
Spaghetti mit Carbonara Creme aus dem See und knuspriger Lachsforelle

DAL TERRITORIO - PRIMI PIATTI

LAND SPECIALITIES - FIRST COURSES
LANDSPEZIALITÄTEN - ERSTER GANG

Tagliolini freschi all'uovo Pastificio Laboratorio con tartufo nero e crema al Trentingrana* € 18
Fresh egg Tagliolini Pasta with black truffle and Trentingrana cream
Frische Eier Tagliolini Pasta mit schwarzem Trüffel und Trentingrana Creme

Risotto carnaroli Campanini mantecato ai funghi porcini e tartufo nero* € 18
Risotto Carnaroli creamed with porcini mushrooms and black truffle
Risotto Carnaroli mit Steinpilzen und schwarzem Trüffel

Orzotto mantecato alla lucanica tostata, fonduta al Casolet e creme alle due carote € 15
Barley risotto creamed with toasted Lucanica sausage, Casolet cheese fondue and two carrots creams
Gerste Risotto mit gerösteter Lucanica Wurst, Casolet Käsefondue und zweierlei Karottencreme

Pappardelle fresche all'uovo Pastificio Laboratorio al ragù bianco di cinghiale tagliato a coltello* € 17
Fresh egg pappardelle with hand cut wild pig white ragù
Frische Eier Pappardelle mit handgeschnittenem Wildschwein Ragù in weißer Sauce

Strangolapreti trentini fatti in casa al burro fuso, salvia e Trentingrana € 15
Homemade spinach dumplings "Strangolapreti" with melted butter, sage and Trentingrana cheese
Selbstgemachte Spinatklößchen "Strangolapreti" mit geschmolzener Butter, Salbei und Trentingrana Käse

Mezze Maniche La Molisana alla crema di carbonara e guanciale croccante € 16
Mezze Maniche with carbonara cream and crispy pork cheek
Mezze Maniche mit Carbonara Creme und knusprigem Schweinebacke

Ravioloni freschi all'uovo Pastificio Laboratorio ripieni di ricotta e spinaci, al burro fuso, salvia e Trentingrana* € 14
Fresh egg ravioloni filled with ricotta and spinach with melted butter, sage and Trentingrana cheese
Frische Eier Ravioloni gefüllt mit Ricotta und Spinat mit geschmolzener Butter, Salbei und Trentingrana Käse

FIUME, LAGO E MARE - SECONDI PIATTI

FISH SPECIALITIES - MAIN DISHES
FISCHSPEZIALITÄTEN - HAUPTGERICHTE

Grigliata mista di pesce di mare € 30
(Tonno Pinna Gialla, Branzino, Gamberoni, Polpo, Calamaro)*
Mixed seafood grill platter
(Yellowfin Tuna, Sea bass, Prawns, Octopus, Squid)
Gemischter Meeresfrüchte Grill
(Gelbflossen Thunfisch, Wolfsbarsch, Riesengarnelen, Krake, Tintenfisch)

Filettini di cernia cotti in bassa temperatura con salsa aioli € 18
Grouper fillets cooked at low temperature with aioli sauce
Zackenbrarschfilet bei niedrigler Temperatur gegart mit Aioli-Sauce

Filetto di tonno Pinna Gialla alla griglia € 24
Grilled Yellowfin tuna fillet
Gegrilltes Gelbflossen Thunfischfilet

oppure con panure alla farina gialla di Storo e erbe aromatiche € 26
or with breadcrumbs made with yellow flour from Storo and aromatic herbs
oder mit Panure aus Storo Gelbfördermehl und aromatischen Kräutern

Filetto di branzino cotto al vapore in carta fata, aromatizzato al limone € 20
Steamed sea bass fillet, flavored with lemon
Gedämpft Wolfsbarschfilet mit Zitronenaroma

Fritto misto di lago con salsa allo yogurt greco e aceto balsamico € 26
Mixed fried lake food with Greek yogurt and balsamic vinegar sauce
Gemischter frittierte Seefisch mit griechischer Joghurt und Balsamico Essig Sauce

Filetto di trota salmonata Armanini alla griglia € 19
Grilled salmon trout fillet
Gegrilltes Lachsforellenfilet

oppure gratinato con panure e erbe aromatiche € 21
or gratinated with breadcrumb and aromatic herbs
oder überbacken mit Semmelbröseln und aromatischen Kräutern

DAL TERRITORIO - SECONDI PIATTI

LAND SPECIALITIES - MAIN DISHES
LANDSPEZIALITÄTEN - HAUPTGERICHTE

Filetto di maialino cotto in bassa temperatura marinato alla soia, con spinacino € 20
Pork fillet cooked at low temperature marinated in soy sauce, with spinach
Schweinefilet bei niedriger Temperatur gegart in Sojasauce mariniert, mit Spinat

Lingua bovina salmistrata Alto Garda e cotechino, con salsa verde e "peverada" alla trentina € 16
Salted beef tongue from Alto Garda and Cotechino (Italian pork sausage), with green sauce and Trentino "Peverada" cream
Gesalzene Rinderzunge aus Alto Garda und Cotechino (Italienische Schweinswurst), mit grüner Sauce und Trentino "Peverada" Creme

"Tortei" di patate fatti in casa, con speck Alto Adige, carpaccio di Carne Salada Macelleria Bertoldi, lucanica trentina, formaggi selezionati e cavolo cappuccio viola marinato € 24
Homemade potato "Tortei" with speck from Alto Adige, Carpaccio of Carne Salada beef, Trentino sausage salami, selected cheeses and marinated purple cabbage
Hausgemachte Kartoffel "Tortei" mit Speck aus Südtirol, Carpaccio von Carne Salada, Trentino Wurst Salami, ausgewählten Käsesorten und mariniertem Rotkohl

Carne Salada Macelleria Bertoldi alla griglia con fagioli borlotti € 21
Grilled Carne Salada beef with borlotti beans
Gegrilltes Carne Salada mit Borlotti Bohnen

Tomini alla griglia con polenta gialla di Storo e funghi porcini* € 18
Grilled Tomini cheese with grilled polenta from Storo and porcini mushrooms
Gegrillte Tomini Käse mit gegrillte Polenta aus Storo und Steinpilzen

"AL FIUME" BEEF

Filetto di scottona Ejendu Bretone (circa 200 gr) € 28
Grilled Ejendu beef fillet
Gegrilltes Ejendu Rinderfilet

Costata di scottona Mazoy (circa 500 gr) € 10 / 100 g
Mazoy rib chop beef
Mazoy Ribeye Steak mit Knochen

...personalizzala con la tua salsa preferita!
...and make your steak saucey! / ...machen Sie Ihr Steak wohlschmeckend

Salsa al pepe verde - Green pepper sauce - Grüner Pfeffersauce € 5
La nostra salsa Tzatziki - Tzatziki sauce - Tzatzikisauce € 5
Salsa verde - Green sauce - Grüne Sauce € 4
Tartufo a scaglie - Shaved truffle - Trüffel in Scheiben € 6

INSALATONE

Insalatona Capricciosa € 12

Insalata mista, cavolo cappuccio viola, carote, pomodori, mais, cipolla rossa, mozzarelline, tonno Auriga, uovo sodo

Mixed salad, purple cabbage, carrots, tomatoes, corn, red onion, mozzarella, Auriga tuna, hard-boiled egg

Gemischter Salat, Rotkohl, Karotten, Tomaten, Mais, rote Zwiebel, Mozzarella, Auriga Thunfisch, hartgekochtes Ei

Non chiamarmi Caesar Salad € 19

Insalata mista, cotoletta di pollo, cavolo cappuccio viola, pomodorini Ciliegino, cipolla rossa, scaglie di Trentingrana, speck Alto Adige croccante, la nostra salsa Tzatziki

Mixed salad, chicken cutlet, purple cabbage, cherry tomatoes, red onion, Trentingrana cheese shavings, crispy Alto Adige speck and our Tzatziki sauce

Gemischter Salat, Hähnchenschnitzel, Rotkohl, Kirschtomaten, rote Zwiebel, Trentingrana Käseflocken, knuspriger Speck aus Südtirol und unsere Tzatziki Sauce

MENÙ PER BAMBINI

KID'S MENU - KINDERMENÜ

Lasagna di papà Gianni € 12

Lasagna of Papà Gianni
Lasagna von Papà Gianni

Maccheroni o spaghetti alla bolognese € 9

Maccheroni or spaghetti with meat sauce
Maccheroni oder Spaghetti mit Bolognese Soße

Maccheroni o spaghetti al pomodoro € 7

Maccheroni or spaghetti with tomato sauce
Maccheroni oder Spaghetti mit Tomatensoße

Würstel con patate dippers € 11

"Würstel" frankfurt sausages with french fried potatoes
Würstel mit Pommes frites

Cotoletta di pollo* alla Milanese con patate dippers € 14

Breaded chicken cutlet with french fried potatoes
Hühnerschnitzel mit Pommes frites

CONTORNI E INSALATE

SIDE DISHES AND SALADS
BEILAGEN UND SALATE

Insalatina Siciliana € 12
Arance, finocchio, cipolla rossa, acciughe, olive taggiasche e la sua vinaigrette agli agrumi e olio EVO
Oranges, fennel, red onion, anchovies, Taggiasca olives, and its citrus vinaigrette with EVO oil
Orangen, Fenchel, rote Zwiebel, Anchovis, Taggiasca Oliven und Zitronen Vinaigrette mit EVO Öl

Peverada alla Trentina € 5
Trentino "Peverada" cream
Trentino "Peverada" Creme

Verdure miste alla griglia € 9
Mixed grilled vegetables
Gemischtes Grillgemüse

Zucchine gratinate € 7
Courgettes au Gratin
Gratinierte Zucchini

Patate novelle al forno € 7
Baked potatoes
Bratkartoffeln

Patate dippers € 6
French fried potatoes
Pommes frites

Insalata mista € 9
Small mixed salad
Gemischter Salat

Insalata rucola, pomodorini Ciliegino e scaglie di Trentingrana € 10
Rocket salad, cherry tomatoes and Trentingrana slivers
Rauke Salat, Kirschtomaten und Trentingrana Flocken

Insalata di pomodori e cipolla rossa € 8
Tomato salad and red onions
Tomaten und rote Zwiebeln Salat

al fiume
Pizzeria
Ristorante