
FIUME, LAGO E MARE - ANTIPASTI

FISCHSPEZIALITÄTEN - VORSPEISE FISH SPECIALITIES - STARTERS & APPETIZERS

 **“Trota in Saor” con Polentina gialla di Storo grigliata** € 14

„Trota in Saor“ - Marinierte Forelle mit gegrillter Polenta von Storo
“Trota in Saor” Armanini (local style marinated trout) with grilled Polenta from Storo

Tartare di tonno Sashimi ai cetrioli e olive Taggiasche con Pan Brioche e salsa di soia € 19

Thunfisch Tartar mit Gurken, Taggiasca Oliven mit Brioche Brot Croûtons und Sojasauce
Tuna tartare with cucumbers, olives from Taggia with brioche bread and soy sauce

Carpaccio di salmone affumicato alle pere marinate con Pan Brioche al timo e riduzione all'arancia rossa € 16

Carpaccio von geräuchertem Lachs mit marinierten Birnen, Thymian-Pan-Brioche und reduzierte Blutorange-Soße.

Smoked salmon carpaccio with marinated pears, served with thyme pan brioche and reduced blood orange sauce.

Polpo* croccante alla paprika dolce su crema di patate e crostoni € 15

Knuspriger Krake mit süßem Paprika auf Kartoffelcreme und Croûtons
Crunchy octopus with sweet paprika on potato cream and croutons

***Tris gratinato di Capasanta, Canestrelli e Cozze** € 16

Gratiniertes Trio von Jakobmuscheln, Kammuscheln und Pfahlmuscheln
Scallop, Queen Scallops and Mussels au Gratin

Zuppa di cozze* in rosso con crostoni all'aglio € 13

Pfahlmuschel Suppe mit Tomatensoße und Knoblauch Croûtons
Mussels tomato soup with toasted garlic croutons

Pane e coperto | Gedeck | Cover € 2



Piatto vegetariano | Vegetarisch | Vegetarian

 **Km 0**


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
*Es können tiefgefrorene Produkte verwendet werden / *Some products can be frozen

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

DAL TERRITORIO - ANTIPASTI

LANDSPEZIALITÄTEN - VORSPEISEN
LAND SPECIALITIES - STARTERS & APPETIZERS

 **Uovo Poche al tartufo nero del Baldo, con fonduta di Trentingrana e Speck croccante** € 18

Concassé und geröstetem Knoblauchbrot
Bruschetta: fresh tomatoes and toasted bread with garlic



 **Carpaccio di Carne Salada "Macelleria Bertoldi" con scaglie di Trentingrana e olio EVO** € 14

Carpaccio von Carne Salada „Macelleria Bertoldi“ mit Trentingrana Flocken und natives Olivenöl extra
"Carne Salada" beef carpaccio "Macelleria Bertoldi" with Trentingrana cheese slivers e EVO Oil

con scaglie di tartufo nero del Baldo +6
mit schwarzen Trüffelspänen vom Monte Baldo
with shavings of black truffle from Monte Baldo

 **Burrata alla Caprese con crema di basilico fresco** € 12

Caprese mit Burrata Käse und mit frischer Basilikum-Creme
Caprese with burrata cheese and fresh basil cream

  **Sedano rapa con porcini, bietoline, fonduta tiepida ai formaggi di malga e tuorlo d'uovo Biologico croccante** € 15

Knollensellerie mit Steinpilzen, Mangold, lauwarmer Fondue von Bergkäsen und knusprigem Bio-Eigelb
Celeriac with porcini mushrooms, swiss chard, warm mountain cheese cream and crispy Organic egg yolk

 **Tartare di carne salada "Macelleria Bertoldi" con crema di burrata pugliese e petali di pane** € 16

Caprese mit Burrata Käse und mit frischer Basilikum-Creme
Caprese with burrata cheese and fresh basil cream

con scaglie di tartufo nero del Baldo +6
mit schwarzen Trüffelspänen vom Monte Baldo
with shavings of black truffle from Monte Baldo

  **Formaggi di malga Trentina con composte "Azienda Agricola Bertamini"** € 15

Trentino Bergkäsen mit Kompotten „Azienda Agricola Bertamini“
Selection of Mountain local cheese with fruit compotes "Azienda Agricola Bertamini"

 **Bruschetta: pomodoro fresco e pane tostato all'aglio** € 9

Bruschetta: frischem Tomaten-Concassé und geröstetem Knoblauchbrot
Bruschetta: fresh tomatoes and toasted bread with garlic

FIUME, LAGO E MARE - PRIMI PIATTI

FISCHSPEZIALITÄTEN - ERSTER GANG FISH SPECIALITIES - FIRST COURSES

Bigoli alla "cacio e pepe" con tartare di gamberi profumata al lime € 18

Bigoli mit 'Cacio e Pepe' und Limetten-aromatisiertes Garnelentartar
Bigoli with "cacio e pepe" and lime-scented shrimp tartare

Spaghetti alle vongole veraci con bottarga e pomodorini Ciliegino € 22

Spaghetti mit Venusmuscheln, Meeräschen Rogen und Kirschtomaten
Spaghetti with clams, botargo, and cherry tomatoes

 **Bigoli alle sarde di lago, mollica tostata e uvetta Sultanina** € 14

Bigoli Nudeln mit Seesardinen, geröstete Brotkrume und Rosinen
Bigoli with sardines from lake, toasted crumb bread and raisins

Risotto mantecato alle code di gambero* profumato al limone € 18

Risotto mit Garnelenschwänzen und Zitrone duftend
Risotto with prawns tails and lemon fragrance

Risotto mantecato alle capesante, mascarpone e mele Golden € 20

Risotto mit Jakobsmuscheln, Mascarpone Käse und Goldenen Äpfeln
Risotto with scallops, mascarpone cheese and Golden apples

Spaghetti allo Scoglio* (minimo per 2 Persone - prezzo a Persona) € 19

Spaghetti mit Meeresfrüchten (min. 2 Personen - Preis pro Person)
Spaghetti with Seafood (minimum for 2 Persons - price per Persons)

"Mezze Maniche" alle verdure croccanti di stagione e salmone affumicato € 15

"Mezze Maniche" mit knusprigem saisonalem Gemüse und geräuchertem Lachs
"Mezze Maniche" pasta with crispy seasonal vegetables and smoked salmon

Gnocchi di patate con code di gambero, pomodorini Ciliegino e zucchine alla julienne € 16



Kartoffelknödel mit Garnelenschwänzen, Kirschtomaten und Julienne-Zucchini
Potato dumplings with prawns tails, cherry tomatoes and julienne zucchini

DAL TERRITORIO - PRIMI PIATTI

LANDSPEZIALITÄTEN - ERSTER GANG LAND SPECIALITIES - FIRST COURSES

  **Tagliolini freschi all'uovo con tartufo nero del Baldo e crema al Trentingrana** € 18


Frische Ei-Tagliolini mit Schwarzem Baldo-Trüffel und Trentingrana-Creme
Fresh egg tagliolini with black Baldo truffle and Trentingrana cream

  **Risotto mantecato ai funghi porcini e tartufo nero del Baldo** € 18

Risotto mit Steinpilzen, Schwarzem Baldo-Trüffel
Risotto with porcini mushrooms and black Baldo truffle

"Mezze Maniche" alla crema di carbonara e guanciales croccante € 14

"Mezze Maniche" mit Carbonara Creme und knuspriger Schweinebacke
"Mezze Maniche" with Carbonara Cream and crispy Pork Cheek

 **Ravioloni* di ricotta e spinaci al burro fuso, salvia e Trentingrana** € 13



Ravioli mit Ricotta- und Spinatfüllung mit Schmelzbutter, Salbei und Trentingrana
Large ravioli filled with ricotta cheese and spinach, with melted butter, sage and Trentingrana cheese

Lasagna di papà Gianni € 14

Lasagna von Papà Gianni
Lasagna of Papà Gianni

 **Spaghetti con crema all'aglio, olio EVO, peperoncino e mollica tostata** € 11

Spaghetti Knoblauchcreme, natives Olivenöl extra, Chili und geröstete Brotkrume
Spaghetti with garlic cream, EVO oil, red chili pepper and toasted crumb bread

  **Strangolapreti alla Trentina al burro fuso, salvia e Trentingrana** € 14

Spinatklößchen mit Schmelzbutter, Salbei und Trentingrana
Spinach Dumplings with melted Butter, Sage and Trentingrana Cheese

FIUME, LAGO E MARE - SECONDI PIATTI

FISCHSPEZIALITÄTEN - HAUPTGERICHTE FISH SPECIALITIES - MAIN DISHES

***Grigliata mista di pesce di mare
(Tonno, Salmone, Scampi, Gamberoni, Polpo, Calamari) € 28**
Meergrillteller (Thunfisch, Lachs, Scampi, Garnelen, Krake, Tintenfisch)
Mixed grilled sea fish (Tuna, Salmon, Scampi, Prawns, Octopus, Squids)


Filetto di salmone cotto in bassa temperatura con salsa allo yogurt greco € 17
Lachsfilet bei niedriger Temperatur gegart mit griechischem Joghurtsauce
Salmon fillet cooked at low temperature with Greek yogurt sauce

Filetto di tonno Sashimi con panko aromatizzato alle erbe aromatiche € 23
Thunfisch Tagliata mit Panko, Kräuter Herbs
Tuna fillet with Panko panure, aromatic herbs

Filetto di branzino cotto al vapore e aromatizzato al limone € 16
Barschfilet gedämpft und mit Zitronengeschmack verfeinert
Steam-cooked sea bass fillet flavored with lemon

***Calamari alla griglia € 16**
Tintenfisch vom Grill
Grilled fresh squids

***Fritto misto di pesce con salsa Tartara € 23**
Gemischte frittierte Fische mit Tartarasoße
Mixed fried fish with Tartara sauce

 **Filetto di trota salmonata "Armanini" alla griglia € 15**
Forellenfilet vom Grill
Grilled fresh fillet of salmon trout "Armanini"

oppure gratinato con panure di erbe aromatiche € 18
oder überbacken mit einer Panade aus aromatischen Kräutern
or gratinated with breadcrumbs of aromatic herbs

DAL TERRITORIO - SECONDI PIATTI

LANDSPEZIALITÄTEN - HAUPTGERICHTE LAND SPECIALITIES - MAIN DISHES

 **Carne Salada "Macelleria Bertoldi" alla griglia con fagioli** € 16

Carne Salada „Macelleria Bertoldi“ vom Grill mit Bohnen
Grilled "Carne Salada" beef thin slices from "Macelleria Bertoldi" with beans

Puntine di maiale cotte in bassa temperatura con le sue spezie e salsa barbecue € 15


Schweinerippchen bei niedriger Temperatur gegart mit den eigenen Gewürzen und Barbecuesauce
Pork ribs cooked at low temperature with their spices and barbecue sauce

Cotolette di pollo* alla Milanese con confettura ai mirtilli rossi € 15


Hühnerschnitzel mit Preiselbeeren
Breaded chicken cutlet with redberry compote

Filetto di maialino cotto in bassa temperatura marinato alla soia con spinacino fresco € 18

Schweinefilet bei niedriger Temperatur gegart, mariniert mit Soja und frischem Spinat
Pork tenderloin cooked at low temperature marinated in soy sauce with fresh baby spinach

  **Formaggio alla griglia con polenta gialla di Storo e funghi porcini** € 16

Gegrillter Käse mit mit gegrillter Polenta von Storo und Steinpilzen
Grilled Cheese with grilled Polenta from Storo and porcini mushrooms

 **"Tortel" di patate con speck, carpaccio di Carne Salada "Macelleria Bertoldi",
salame, formaggi selezionati e cappuccio viola marinato** € 19

Kartoffeltortel mit Speck, Carpaccio von Carne Salada „Macelleria Bertoldi“,
Salami, ausgewählten Käsesorten und eingelegtem lila Kraut
Potato "Tortel" with speck, Carpaccio of Carne Salada from "Macelleria Bertoldi",
salami, selected cheeses, and marinated purple cabbage

"ALFIUME" BEEF

Filetto di Black Angus Argentina ai ferri (circa 200 gr) € 26

Black Angus Rinderfilet
Black Angus grilled fillet of beef

Tagliata "Cube Roll" di Black Angus Argentina ai ferri (circa 250 gr) € 22

Gegrilltes Zick-Zack vom "Cube Roll" Black Angus (geschnitten)
Grilled cut of "Cube Roll" Black Angus steak

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

Salsa al pepe verde - Grüner Pfeffersauce - Green pepper sauce € 5

Salsa verde - Grüne Sauce - Green sauce € 4

Tartufo a scaglie - Trüffel in Scheiben - Shaved truffle € 6

STAY LIGHT ... STAY HEALTHY

 **Insalatona Capricciosa** €12



Insalata verde, carote, pomodori, mais, cipolla rossa, mozzarelline, tonno, uovo sodo
Grüner Salat, Karotten, Tomaten, Mais, rote Zwiebeln, Mozzarella, Thunfisch, hartgekochtes Ei
Green salad, carrots, tomatoes, maize, fresh red onions, mozzarella, tuna and hard-boiled egg

  **Insalata Trentina** €14

Radicchio, mele, noci, trota marinata "Armanini" e scaglie di Trentingrana
Radicchio, Äpfel, Nüsse, marinierte Forelle „Armanini“ und Trentingrana-Käseflocken
Red radicchio salad, apple, nuts, marinated trout "Armanini" and Trentingrana cheese slivers

LE ZUPPE

UNSERE SUPPEN - OUR SOUPS

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

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

**Crema di pomodoro arrosto e basilico fresco
con panna acida e gamberi in pasta kataifi** €16

Gegrillte Tomaten-Basilikum-Creme mit Sauerrahm und Garnelen in Kataifi-Teig
Cream of roasted tomato and fresh basil with sour cream and shrimp in kataifi pastry

MENÙ PER BAMBINI

KINDERMENÜ - KID'S MENU

Maccheroni alla bolognese o al pomodoro €7

Maccheroni mit Bolognese Soße oder Tomatensoße
Spaghetti with meat sauce or tomato sauce

Würstel con patate dippers €9

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

Cotoletta di pollo* alla Milanese con patate dippers €9


Hühnerschnitzel mit Pommes frites
Breaded chicken cutlet with french fried potatoes

CONTORNI E INSALATE


BEILAGEN UND SALATE SIDE DISHES AND SALADS

 **Verdure di stagione alla griglia** €8

Gegrillte Saisongemüse
Grilled seasonal vegetables

 **Zucchine gratinate** €6

Gratinierte Zucchini
Courgettes au Gratin

 **Patate al forno** €6

Bratkartoffeln
Baked potatoes

 **Patate dippers** €6

Pommes frites
French fried potatoes

 **Insalata mista** €7

Gemischter Salat
Small mixed salad

 **Insalata rucola con scaglie di Trentingrana** €8

Rauke Salat mit Trentingrana Flocken
Rocket salad with Trentingrana slivers

 **Insalata di pomodori e cipolla rossa** €7

Tomaten und rote Zwiebeln Salat
Tomato salad and red onions

PIZZE "SELEZIONE AL FIUME"

FIUME SELECTION

Bomba € 14

Pomodoro, mozzarella "Fior di Latte", lucanica, salamino piccante Levoni, prosciutto cotto, würstel
Tomatensoße, Mozzarella "Fior di Latte", Lucanica (gerollte Wurst), scharfe Salami, Schinken, Würstel
Tomato, mozzarella "Fior di Latte", lucanica (local sausage), hot salami, ham, frankfurtes sausages

Chef € 14

Pomodoro, mozzarella "Fior di Latte", prosciutto cotto, salamino piccante Levoni, funghi,
carciofi, peperoni alla griglia, cipolla

Saporita € 12,5

Pomodoro, mozzarella "Fior di Latte", funghi, carciofi, tonno, aglio, peperoncino
Tomatensoße, Mozzarella "Fior di Latte", Pilze, Artischocken, Thunfisch, Knoblauch, Chili
Tomato, mozzarella "Fior di Latte", mushrooms, artichokes, tuna fish, garlic, chili

Zingara € 12,5

Pomodoro, mozzarella "Fior di Latte", olive, capperi, peperoni alla griglia, acciughe, aglio, peperoncino
Tomatensoße, Mozzarella "Fior di Latte", Oliven, Kapern, gegrillte Paprika, Sardellen, Knoblauch, Chili
Tomato, mozzarella "Fior di Latte", olives, capers, grilled peppers, anchovies, garlic, chili

Braccio di Ferro € 13

Pomodoro, mozzarella "Fior di Latte", spinaci, ricotta, Trentingrana
Tomate, Mozzarella 'Fior di Latte', Spinat, Ricotta, Trentingrana
Tomato, mozzarella 'Fior di Latte', spinach, ricotta, Trentingrana

Della "Busa" € 14,5

Pomodoro, mozzarella "Fior di Latte", carne salada, rucola, scaglie di Trentingrana
Tomatensoße, Mozzarella "Fior di Latte", "Carne Salada" (typische Rindercarpaccio), Rucola, Trentingrana Käse Floken
Tomato, mozzarella "Fior di Latte", "Carne Salada" (typical beef carpaccio), rucola, Trentingrana cheese slivers

Pizza della casa € 14

Pomodoro, melanzane alla griglia, salamino piccante Levoni, pomodorini Ciliegino, Trentingrana in cottura (senza mozzarella)
Tomatensoße, gegrillte Auberginen, scharfe Salami, Kirschtomaten, Trentingrana Käse (ohne Mozzarella)
Tomato, grilled aubergines, hot salami, cherry tomatoes, Trentingrana cheese (without Mozzarella)

Duchessa € 13,5

Pomodoro, mozzarella "Fior di Latte", prosciutto crudo di Parma, pomodorini ciliegino, philadelphia, rucola
Tomatensoße, Mozzarella "Fior di Latte", Parma, Kirschtomaten, Philadelphia, Rucola
Tomato, mozzarella "Fior di Latte", Parma raw ham, cherry tomatoes, philadelphia, rucola

Rustica € 13,5

Pomodoro, mozzarella "Fior di Latte", funghi, lucanica, gorgonzola
Tomatensoße, Mozzarella "Fior di Latte", Pilze, Lucanica (gerollte Wurst), Gorgonzola Käse
Tomato, mozzarella "Fior di Latte", mushrooms, lucanica (local sausage), Gorgonzola blue cheese

Frutti di mare € 15

Pomodoro, mozzarella "Fior di Latte" frutti di mare
Tomatensoße, Mozzarella "Fior di Latte", Meeresfrüchte
Tomato, mozzarella "Fior di Latte", seafood

PIZZE BIANCHE "SELEZIONE AL FIUME"

PIZZA OHNE TOMATEN - PIZZAS WITHOUT TOMATO SAUCE

Desi € 14,5

Mozzarella "Fior di Latte", mortadella, burrata, granella di pistacchio, crema al basilico
Mozzarella 'Fior di Latte', Mortadella, Burrata, Pistazienkörner, Basilikumcreme
Mozzarella 'Fior di Latte', mortadella, burrata, pistachio granules, basil cream

Italia € 13,5

Mozzarella "Fior di Latte", burrata, rucola, pomodorini Ciliegino
Mozzarella 'Fior di Latte', Burrata, Rucola, Kirschtomaten
Mozzarella 'Fior di Latte', burrata, arugula, cherry tomatoes

Nordica € 14,5

Mozzarella "Fior di Latte", salmone affumicato, philadelphia, rucola, pomodorini Ciliegino
Mozzarella 'Fior di Latte', geräucherter Lachs, Philadelphia, Rucola, Kirschtomaten
Mozzarella 'Fior di Latte', smoked salmon, Philadelphia cream cheese, arugula, cherry tomatoes

Siciliana € 13,5

Mozzarella "Fior di Latte", peperoni alla griglia, tonno, pomodorini secchi, cipolle rosse
Mozzarella "Fior di Latte", gegrillte Paprika, Thunfisch, getrocknete Kirschtomaten, rote Zwiebeln
Mozzarella "Fior di Latte", grilled peppers, tuna fish, dried cherry tomatoes, red onions

Tartufata € 16

Mozzarella "Fior di Latte", funghi, tartufo nero del Baldo, scaglie di grana
Mozzarella "Fior di Latte", Pilze, Schwarzem Baldo-Trüffel, Granakäse Splitters
Mozzarella "Fior di Latte", mushrooms, black Baldo truffle, grana cheese slivers

Calabrese € 8

Mozzarella "Fior di Latte", peperoncino, aglio
Mozzarella "Fior di Latte", Chili, Knoblauch
Mozzarella "Fior di Latte", chili, garlic

PIZZE RIPIENE

PIZZA CALZONE - STUFFED PIZZAS

Calzone € 11


Mozzarella "Fior di Latte", prosciutto cotto, funghi, ricotta, salsa al pomodoro (fuori cottura)
Mozzarella "Fior di Latte", Schinken, Pilze, Ricotta Käse / Mozzarella "Fior di Latte", ham, mushrooms, ricotta cheese

Trilogia di Calzoni € 14


Mozzarella "Fior di Latte", salamino piccante Levoni, gorgonzola, ricotta,
prosciutto cotto, funghi, salsa al pomodoro (fuori cottura)
Mozzarella 'Fior di Latte', scharfe Levoni-Salami, Gorgonzola, Ricotta,
gekochter Schinken, Pilze, Tomatensauce (nicht gekocht)
Mozzarella 'Fior di Latte', spicy Levoni salami, gorgonzola, ricotta,
cooked ham, mushrooms, tomato sauce (uncooked)

PIZZE "LE CLASSICHE"

KLASSISCH - CLASSIC

 **Pizza pane con aglio e rosmarino** €6
Pizzabrot mit Knoblauch und Rosmarin
Pizzabread with garlic and rosemary

 **Margherita** €7,5
Pomodoro, mozzarella "Fior di Latte", basilico fresco
Tomatensoße, Mozzarella "Fior di Latte", Basilikum
Tomato, mozzarella "Fior di Latte", basil

 **Marinara** €7,5
Pomodoro, aglio, origano
Tomatensoße, Knoblauch, Oregano
Tomato, garlic, oregano

Prosciutto cotto €9
Pomodoro, mozzarella "Fior di Latte", prosciutto cotto
Tomatensoße, Mozzarella "Fior di Latte", Schinken
Tomato, mozzarella "Fior di Latte", ham


Pizza Bimbo €12
Pomodoro, mozzarella "Fior di Latte", würstel, patatine dippers
Tomatensoße, Mozzarella "Fior di Latte", Würstel, Pommes Frites
Tomato, mozzarella "Fior di Latte", frankfurter sausages, french fried potatoes

Salamino piccante €10,5
Pomodoro, mozzarella "Fior di Latte", salamino piccante Levoni
Tomatensoße, Mozzarella "Fior di Latte", scharfe Salami
Tomato, mozzarella "Fior di Latte", hot salami

Diavola €12,5
Pomodoro, mozzarella "Fior di Latte", salamino piccante Levoni, peperoni Lombardo, peperoncino
Tomatensoße, Mozzarella "Fior di Latte", scharfe Salami, scharfe Paprikaschoten, scharfes Chili
Tomato, mozzarella "Fior di Latte", hot salami, hot peppers, hot chili

Salame dolce €9,5
Pomodoro, mozzarella "Fior di Latte", salame dolce
Tomatensoße, Mozzarella "Fior di Latte", Salami
Tomato, mozzarella "Fior di Latte", salami

Prosciutto crudo €12,5
Pomodoro, mozzarella "Fior di Latte", prosciutto crudo di Parma
Tomatensoße, Mozzarella "Fior di Latte", Parma Schinken
Tomato, mozzarella "Fior di Latte", Parma raw ham

 **Vegetariana** €12,5
Pomodoro, mozzarella "Fior di Latte", verdure alla griglia, spinaci, Trentingrana
Tomatensoße, Mozzarella "Fior di Latte", Gemüse vom Grill, Spinat, Trentingrana Käse
Tomato, mozzarella "Fior di Latte", grilled vegetables, spinach, Trentingrana cheese slivers

Prosciutto e funghi €10
Pomodoro, mozzarella "Fior di Latte", prosciutto, funghi
Tomatensoße, Mozzarella "Fior di Latte", Schinken, Pilze
Tomato, mozzarella "Fior di Latte", ham, mushrooms

Romana € 10,5

Pomodoro, mozzarella "Fior di Latte", acciughe, capperi, olive
Tomatensoße, Mozzarella "Fior di Latte", Sardellen, Kapern, Oliven
Tomato, mozzarella "Fior di Latte", anchovies, capers, olives

Tonno e cipolla € 10,5

Pomodoro, mozzarella "Fior di Latte", tonno, cipolla
Tomatensoße, Mozzarella "Fior di Latte", Thunfisch, Zwiebeln
Tomato, mozzarella "Fior di Latte", tuna fish, onions

Capricciosa € 11

Pomodoro, mozzarella "Fior di Latte", funghi, prosciutto cotto, carciofi
Tomatensoße, Mozzarella "Fior di Latte", Pilze, Schinken, Artischocken
Tomato, mozzarella "Fior di Latte", mushrooms, ham, artichokes

4 Stagioni € 12

Pomodoro, mozzarella "Fior di Latte", funghi, prosciutto cotto, carciofi, olive
Tomatensoße, mozzarella "Fior di Latte", Pilze, Schinken, Artischocken, Oliven
Tomato, mozzarella "Fior di Latte", mushrooms, ham, artichokes, olives

4 Formaggi € 10

Pomodoro, mozzarella "Fior di Latte", gorgonzola, ricotta, Trentingrana
Tomatensoße, Mozzarella 'Fior di Latte', Gorgonzola, Ricotta, Trentingrana
Tomato, mozzarella 'Fior di Latte', gorgonzola, ricotta, Trentingrana

Melanzane € 10,5

Pomodoro, mozzarella "Fior di Latte", melanzane alla griglia, Trentingrana
Tomatensoße, Mozzarella "Fior di Latte", gegrillte Aubergine, Trentingrana Käse
Tomato, mozzarella "Fior di Latte", grilled aubergines, Trentingrana cheese

Sole Mio € 10

Pomodoro, mozzarella "Fior di Latte", asparagi bianchi, uovo all'Occhio di Bue
Tomatensoße, Mozzarella 'Fior di Latte', weißer Spargel, Spiegelei
Tomato, mozzarella 'Fior di Latte', white asparagus, sunny-side-up egg

Burrata € 10

Pomodoro, burrata, crema di basilico
Tomatensoße, Burrata Käse, Basilikumcreme
Tomato, burrata cheese, basil cream

Barone € 13

Pomodoro, mozzarella "Fior di Latte", zucchini, brie, salamino piccante Levoni, Trentingrana
Tomatensoße, Mozzarella "Fior di Latte", Zucchini, Brie Käse, scharfe Salami, Trentingrana Käse
Tomato, mozzarella "Fior di Latte", courgettes, brie cheese, hot salami, Trentingrana Cheese

Trentina € 13

Pomodoro, mozzarella "Fior di Latte", lucanica, funghi, prezzemolo secco, Trentingrana
Tomatensoße, Mozzarella 'Fior di Latte', Lucanica, Pilze, getrocknete Petersilie, Trentingrana
Tomato, mozzarella 'Fior di Latte', lucanica, mushrooms, dried parsley, Trentingrana

Tirolese € 13

Pomodoro, mozzarella "Fior di Latte", speck "Kofler", funghi, brie
Tomatensoße, Mozzarella "Fior di Latte", Speck "Kofler", Pilze, Brie Käse
Tomato, mozzarella "Fior di Latte", speck "Kofler", mushrooms, brie cheese