

ANTIPASTI

Magatello cotto a bassa temperatura con salsa tonnata e frutti del capperro

Low-temperature cooked beef fillet with tuna sauce and caper berries 12 €

4-9-10

Tagliere di affettati e formaggi con giardiniera fatta in casa e Tortel di patate

Cold cuts and cheese platter with homemade giardiniera and potato tortel 16 €

7-12

Caprese di pomodorini confit e burrata

Caprese salad with confit cherry tomatoes and burrata 12 €

7

Tartare di trota su letto di misticanza e olio all'aneto

Trout tartare on a bed of mixed salad and dill oil 14 €

4

PRIMI

Strangolapreti al burro e salvia 14 €

Strangolapreti with butter and sage

1-3-7

Tagliatelle al tartufo estivo 18 €

Tagliatelle with summer truffle

1-3

Maccheroncini al torchio con ragù di cervo 16 €

Maccheroncini al torchio with venison ragù

1-3-7-9-12

Risotto mantecato alle mele e speck 12 €

Creamy risotto with apples and speck

12

SECONDI

Steack di cervo su letto di rucola e composta di mirtillo rosso 24 €
Venison steak on a bed of arugula and cranberry compote

Salmerino alpino con verdure miste al vapore 19 €
Arctic char with steamed mixed vegetables

4

Coniglio cotto a bassa temperatura con polenta gialla di Storo e la sua
demi-glace 16 €
Rabbit cooked at low temperature with yellow polenta from Storo and its demi-glace
7-12

Entrecote di Angus con cipolle caramellate e Cucuncio 26 €
Angus entrecote with caramelized onions and Cucuncio

CONTORNI

Patate saltate 6 €
sautéed potatoes

Patate fritte 6 €
French fries

Polenta gialla di Storo 6 €
Yellow polenta from Storo

Verdure al vapore 7 €
Steamed vegetables

Crauti rossi 7 €
Red sauerkraut

LE NOSTRE INSALATE

Insalata mista piccola 7 €
Small mixed salad

Insalata mista grande 13 €
Large mixed salad

Insalatona con petto di pollo e scaglie di grana 16 €
Salad with chicken breast and parmesan shavings
7

Insalatona con Tonno e olive 15 €
Salad with tuna and olives
4

Insalatona con gamberetti e salsa rosa 15 €
Salad with shrimp and pink sauce
3-4

Insalatona con mozzarella e pomodorini confit 14 €
Salad with mozzarella and confit cherry tomatoes
7

Insalata Greca con pomodoro, cetrioli, cipolla e dressing allo yogurt 16 €
Greek salad with tomato, cucumber, onion and yogurt dressing
7-9-10

I NOSTRI HAMBURGER

Hamburger con Bun al carbone vegetale, carne di cervo, taleggio, cipolla caramellata e speck 17 €
Hamburger with charcoal bun, venison, taleggio cheese, caramelized onion and speck
1-7

Hamburger con Bun bianco, carne di manzo, rucola, burrata e pomodorini confit 15 €
Hamburger with white bun, beef, arugula, burrata and confit cherry tomatoes
1-7

Hamburger con Bun al carbone vegetale, tortel di patate, insalata capricciosa e cappucci rossi stufati 15 €
Burger with charcoal bun, potato tortel, capricciosa salad and stewed red caps
1-3-9-10-12

Hamburger con Bun bianco, cotoletta di pollo; insalata verde e salsa tartara 14 €
Hamburger with white bun, chicken cutlet, green salad and tartar sauce
1-3-9-10

LE NOSTRE PIZZE TRADIZIONALI

Americana € 10,5

Pomodoro, fior di latte, wurstel, patatine fritte. 1-7

Bresaola € 13

Pomodoro, fior di latte, bresaola, rucola, grana. 1-7

Break € 12

Fior di latte, zucchine grigliate, prosciutto crudo, scaglie di grana. 1-7

Bufalina € 10

Pomodoro, Bufala DOP, pomodorini confit. 1-7

Caprese € 11,5

Doppio pomodoro, pomodorini confit, burrata. 1-7

Capricciosa € 12

Pomodoro, fior di latte, carciofi, funghi champignon, prosciutto cotto. 1-7

Carpaccio € 13,5

Pomodoro, fior di latte, Carne Salada, rucola e scaglie di grana. 1-7

Deliziosa € 14

Pomodoro, acciughe, olive taggiasche, salamino piccante, datterino confit, origano, bufala "a crudo". 1-4-7

Diavola € 9,5

Pomodoro, fior di latte, salamino piccante. 1-7

Focaccina € 5

Olio di oliva, sale, rosmarino. 1

Gamberetti e zucchine € 13,5

Fior di latte, zucchine, gamberetti. 1-7-4

Maialina € 12,5

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, salsiccia, wurstel. 1-7

Margherita € 7,5

Pomodoro, fior di latte. 1-7

Marinara € 6,5

Pomodoro, aglio, origano. 1

Meridionale € 12,5

Pomodoro, fior di latte, 'Nduja, salsiccia e cipolla rossa. 1-7

Parmigiana € 12,0

Pomodoro, mozzarella, melanzane e scaglie di grana. 1-7

Porchetta special € 12,5

Pomodoro, fior di latte, gorgonzola, 'Nduja, porchetta romana. 1-7

Portofino € 14

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, gorgonzola, carciofini grigliati scaglie di grana. 1-7

Prosciutto e funghi € 11

Pomodoro, fior di latte, funghi Champignon, prosciutto cotto. 1-7

Romana € 9,5

Pomodoro, fior di latte, acciughe, capperi, olive e origano. 1-4-7

Siciliana € 14

Pomodoro, fior di latte, acciughe, olive, pomodorini confit, Burrata. 1-7

Tirolese € 13

Pomodoro, fior di latte, porcini, gorgonzola, speck. 1-7

Tonno e cipolla € 11

Pomodoro, fior di latte, tonno, cipolla rossa. 1-7-4

Vegana 2.0 € 10

Pomodoro, zucchine, olive, cipolla, pomodorini confit. 1

Vegetariana € 11

Pomodoro, fior di latte, peperoni, melanzane, zucchine, radicchio. 1-7

4 formaggi € 10,5

Pomodoro, fior di latte, Brie, Gorgonzola, Edamer. 1-7

I NOSTRI CALZONI

Sally € 11,5

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto funghi champignon. 1-7

Zeus € 12

Pomodoro, fior di latte, salamino piccante, 'Nduja. 1-7

LE NOSTRE PIZZE GOURMET

Carbonara € 16,5

Salsa Carbonara, mozzarella, pancetta (in cottura), scaglie di grana. 1-3-7

Golosa € 15

Fior di latte, mortadella dop, burrata, granella di pistacchio, glassa di aceto balsamico. 1-7-8

Madia € 17

Pomodoro, fior di latte, pomodorini confit, rucola, prosciutto crudo, scaglie di grana, burrata. 1-7

Octopus € 18

Pomodoro, tentacoli di polpo, funghi porcini, peperoncino, aglio. 1-4-7

Tartufata € 17

Crema al tartufo nero, fior di latte, porcini, speck. 1-7

Trentina € 14,5

Fior di latte, gorgonzola, mele, speck, noci. 1-7-8

I NOSTRI IMPASTI

Gluten-free supplemento € 3 Ai cereali

supplemento € 2

Supplemento pizza da € 1,5 a € 3

LE NOSTRE PIZZE DESSERT

Classica alla Nutella 10€

Nutella
1

Campanil Bass 11€

Nutella e mele
1

Paganella 12€

Nutella e granella di pistacchio
1-8

Gaggia 12€

Nutella e granella di nocciole
1-8

DOLCI

Mousse allo yogurt con frutti di bosco o cioccolato o caramello 6€

Yogurt mousse with berries or chocolate or caramel
7

Gelato al fior di latte con noci caramellate e sciroppo di pino Mugo 7€

Fior di latte ice cream with caramelized walnuts and mountain pine syrup
7-8

Cremoso ai Lamponi e crumble al cioccolato 8€

Raspberry cream and chocolate crumble
3-6-7

Frittele di mele spolverate con zucchero alla cannella 7€

Apple fritters dusted with cinnamon sugar
1-7

ELENCO ALLERGENI



1. Cereali



2. Crostacei



3. Uova



4. Pesce



5. Arachidi



6. Soia



7. Latticini



8. Frutta
a guscio



9. Sedano



10. Senape



11. Sesamo



12. Solfiti



13. Lupini



14. Molluschi