

DA CONDIVIDERE e non solo

TORTEI DI PATATE ^{1,5,7} 	28,00 €
Tortei accompagnati con salumi nostrani, Casolet, cavolo cappuccio, fagioli, giardiniera, "formai" alla piastra e carne salada alla griglia	
<i>Crispy potato pancakes served with regional cold cuts, Casolet cheese, white cabbage, beans, pickled vegetables, grilled cheese and grilled Carne Salada</i>	
FOCACCIA MORTAZZA ^{1,7,8}	15,00 €
Mortadella, Granella di Pistacchio, Stracciatella, Pomodorini Semidry	
<i>Focaccia with Mortadella, Pistachio Crumbs, Stracciatella, Semidry Cherry Tomatoes</i>	
FOCACCIA CRUDO DI PARMA ^{1,7}	15,00 €
Prosciutto Crudo di Parma, Stracciatella, Pomodorini Semidry	
<i>Focaccia whit Parma Ham, Stracciatella, Semidry tomatoes</i>	
FOCACCIA DEL CANTABRICO ^{1,4,7}	16,00 €
Alici del Cantabrico, Bufala, Pomodorini Semidry, Sale e Pepe	
<i>Focaccia with Cantabrian Anchovies, Buffalo mozzarella, Semidry Cherry Tomatoes, Salt, and Pepper</i>	

ANTIPASTI

TARTARE ^{1,10} 	17,00 €
Tartare di scottona con cipolla fritta, gocce di peperoni in agrodolce e maionese alla senape	
<i>Beef tartare with fried onions, sweet and sour peppers and mustard mayonnaise</i>	
CIALDINA ^{1,3,5,7}	14,50 €
Cialdina di patate e porcini su fonduta di Casolet	
<i>Potato and porcini pancake on a Casolet creamy cheese</i>	
Prosciutto di capriolo	15,00 €
Prosciutto di capriolo su letto di radicchio e pancetta croccante	
<i>Venison ham with radicchio salad and crispy bacon</i>	
TORTEL DI PATATE ^{1,5,7} 	14,50 €
Tortel di patate con funghi sott'olio, salumi nostrani e Casolet	
<i>Crispy potato cake served with marinated mushrooms, regional cold cuts and Casolet cheese</i>	
SFORMATINO ^{1,3,7} 	15,00 €
Sformatino di radicchio dell'orso su fonduta di formaggio	
<i>Wild radicchio flan on a creamy cheese fondue</i>	

PRIMI PIATTI



<p>ORZETTO alla trentina ^{1,9,*}</p> <p>Minestrone d'orzo con verdure Trentino-style barley soup with vegetable</p>	13,50 €
<p>CANEDERLI ^{1,3,7,*}</p> <p>Canederli di pane e salumi nostrani serviti in brodo o al burro Bread dumplings (Canederli) with regional cold cuts, served in broth or with melted butter</p>	14,50 €
<p>Gnocchi di patate crude ^{1,7}</p> <p>Gnocchi di patate crude con burro e pancetta Raw potato gnocchi with butter and pancetta</p>	16,00 €
<p>Pappardelle ^{1,3,9} </p> <p>Pappardelle al ragù di selvaggina Pappardelle with game ragù</p>	18,00 €
<p>Tagliolini ^{1,3,7,*} </p> <p>Tagliolini ai funghi Tagliolini with mushrooms</p>	17,00 €
<p>Ravioloni ^{1,3,7,*}</p> <p>Ravioloni farciti con radicchio dell'orso e ricotta Ravioli stuffed with wild radicchio and ricotta cheese</p>	14,50 €
<p>Risotto ^{12,7} </p> <p>Risotto al mirtillo e Teroldego (minimo 2 persone) Blueberry risotto with Teroldego red wine (min. 2 people)</p>	15,50 €

Secondi PIATTI



<p>Stinco di maiale ^{9,12,*} </p> <p>Stinco di maiale con polenta Pork shank served with polenta</p>	19,00 €
<p>Goulash ^{5,12,13,*} </p> <p>Goulash di manzo con polenta Beef goulash served with polenta</p>	19,00 €
<p>Cervo nostrano ^{5,9,12,*} </p> <p>Cervo nostrano in umido con polenta Local venison stew served with polenta</p>	20,00 €
<p>Guancia di maialino ^{1,5,9,12}</p> <p>Guancia di maialino al Teroldego con polenta Braised pork cheek with Teroldego red wine, served with polenta</p>	20,00 €
<p>Formai dal mont ⁷ </p> <p>Formaggio alla piastra con polenta Grilled cheese served with polenta</p>	16,00 €
<p>Baccalà ^{1,4,9,*}</p> <p>Baccalà alla livornese con polenta Livorno-style salted cod stew served with polenta</p>	22,00 €
<p>Polenta, funghi e zola ^{1, 7}</p> <p>Polenta con funghi misti trifolati e gorgonzola Mushrooms and Gorgonzola cheese served with polenta</p>	16,00 €

Carne alla griglia



<p>Tagliata di manzo 🌿</p> <p>Tagliata di manzo con tartufo in olio extra vergine d'oliva con patate <i>Sliced beef steak with truffle in extra virgin olive oil, served with potatoes</i></p>	24,00 €
<p>Tagliata di cervo 🌿</p> <p>Tagliata di cervo nostrano al mirtillo rosso con patate <i>Sliced local venison steak with red cranberry sauce, served with potatoes</i></p>	24,50 €
<p>Rib eye 🌿</p> <p>Rib eye steack di scottona con patate <i>Heifer rib-eye steak served with potatoes</i></p>	25,00 €
<p>Costata 🌿</p> <p>Costata (dalla pezzatura di minimo 1kg) con patate <i>Prime rib steak (minimum size 1 kg), served with potatoes</i></p>	all'hg 5,50 €
<p>Fiorentina 🌿</p> <p>Fiorentina (dalla pezzatura di minimo 1kg) con patate <i>T-bone steak (minimum size 1 kg), served with potatoes</i></p>	all'hg 6,50 €

contorni



funghi trifolati ¹	8,00 €
<i>Mushrooms</i>	
Cavolo cappuccio 🌱	6,00 €
<i>White Cabbage</i>	
Crauti 🌱	5,00 €
<i>Sauerkraut</i>	
Patate al forno 🌱	5,00 €
<i>Roasted potatoes</i>	
Patatine fritte 🌱	5,50 €
<i>Roasted potatoes</i>	
Polenta 🌱	5,00 €
<i>Polenta</i>	
Insalata verde o mista 🌱	5,00 €
<i>Green or mixed salad</i>	
Schiacciata (olio, sale e origano) ¹	6,00 €
<i>Schiacciata (oil, salt and oregano)</i>	
Tortel di patate (1 pz) ¹ 🌱	2,00 €
<i>Crispy fried potato cake</i>	

Menù bimbo



Pasta al pomodoro ¹ 🌱	7,00 €
<i>Pasta with tomato sauce</i>	
Pasta al ragù ¹ 🌱	8,00 €
<i>Pasta with ragù bolognese sauce</i>	
Cotoletta e patatine fritte ^{1,3,7}	13,00 €
<i>Breaded Cutlet with French Fries</i>	
WUrstel e patatine fritte	10,00 €
<i>Sausages with French Fries</i>	

Pizze classiche

margherita ^{1,7}	7,50 €
---------------------------	--------



Pomodoro, Fiordilatte, Basilico, Trentingrana
Tomato, Fiordilatte, Basil, Trentingrana

marinara ¹ 7,00 €

Pomodoro, Aglio, Origano, Basilico
Tomato, Garlic, Oregano, Basil

bufalina ^{1,7} 12,00 €

Pomodoro, Mozzarella di Bufala DOP, Basilico, Trentingrana
Tomato, Buffalo Mozzarella PDO, Basil, Trentingrana

salamino ^{1,7,12} 9,50 €

Pomodoro, Fiordilatte, Salame Piccante
Tomato, Fiordilatte, Spicy Salami

Tonno e cipolla ^{1,4,7} 11,00 €

Pomodoro, Fiordilatte, Tonno, Cipolla Rossa
Tomato, Fiordilatte, Tuna, Red Onion

romana ^{1,4,7} 12,50 €

Pomodoro, Fiordilatte, Acciughe, Olive, Capperi, Origano
Tomato, Fiordilatte, Anchovies, Olives, Capers, Oregano

Quattro stagioni ^{1,7,12} 13,50 €

Pomodoro, Fiordilatte, Prosciutto Cotto, Funghi Champignon, Carciofi, Ricotta
Tomato, Fiordilatte, Cooked Ham, Champignon Mushrooms, Artichokes, Ricotta

capricciosa ^{1,7} 12,50 €

Pomodoro, Fiordilatte, Prosciutto Cotto, Funghi Champignon, Carciofi
Tomato, Fiordilatte, Cooked Ham, Champignon Mushrooms, Artichokes

Quattro formaggi ^{1,7} 13,00 €

Fiordilatte, Gorgonzola, Ricotta, Trentingrana
Fiordilatte, Gorgonzola, Ricotta, Trentingrana

vegetariana ^{1,7} 13,50 €

Pomodoro, Fiordilatte, Verdure Miste
Tomato, Fiordilatte, Mixed Vegetables

calabrese ^{1,7} 11,00 €

Fiordilatte, Peperoncino, Aglio, Origano
Fiordilatte, Chilli, Garlic, Oregano

Calzone classico ^{1,7} 12,00 €

Pomodoro, Fiordilatte, Funghi Champignon, Ricotta, Prosciutto Cotto, Trentingrana
Tomato, Fiordilatte, Champignon Mushrooms, Ricotta, Cooked Ham, Trentingrana

Pizze speciali

italia ^{1,7} 13,00 €

Pomodoro, fuori cottura: Mozzarella di Bufala DOP, Rucola, Datterini, Origano e Olio d'Oliva



Tomato, added after baking: Buffalo Mozzarella PDO, Rocket, Datterini Tomatoes, Oregano and Olive Oil

mortazza ^{1,7,8} 14,50 €

Fiordilatte, fuori cottura: Mortadella, Granella di Pistacchi, Stracciatella, Pomodorini Semidry
Fiordilatte, added after baking: Mortadella, Pistachio Crumbs, Stracciatella, Semi-dried Cherry Tomatoes

delice ^{1,7} 13,50 €

Pomodoro, fuori cottura Prosciutto Crudo di Parma, Rucola e Stracciatella
Tomato, added after baking: Parma Ham, Rocket and Stracciatella

Carbonara ^{1,3,7} 13,50 €

Fiordilatte, Pancetta, Pepe, fuori cottura: Crema di Pecorino e Tuorlo d'uovo
Fiordilatte, Pancetta, Pepper, added after baking: Pecorino Cream and Egg Yolk

genovese ^{1,7,8} 14,00 €

Fiordilatte, fuori cottura: Prosciutto, Datterini, Stracciatella, Pesto Genovese
Fiordilatte, added after baking: Cooked Ham, Datterini, Stracciatella, Genovese Pesto

Campana ^{1,7} 12,50 €

Fiordilatte, Pomodorini Misti, Provola Affumicata e Pepe
Fiordilatte, Mixed Tomatoes, Smoked Provola and Pepper

Partenopea ^{1,7,8} 13,50 €

Fiordilatte, Provola affumicata, Ragù Genovese alla Napoletana e Pepe
Fiordilatte, Smoked Provola, Napoletana Genovese beef ragù and Pepper

Rustica ^{1,7} 14,50 €

Fiordilatte, Cipolla Caramellata, Datterini, Pancetta Affumicata, Basilico fuori cottura: Stracciatella
Fiordilatte, Caramelized Onion, Datterini Tomatoes, Smoked Bacon, Basil added after baking: Stracciatella

streza ^{1,7} 13,50 €

Pomodoro, Fiordilatte, fuori cottura Carne Salada Trentina, Rucola, Fonduta di Gorgonzola e Scaglie di Trentingrana
Tomato, Fiordilatte, added after baking: Trentino Carne Salada, Rocket, Gorgonzola Fondue, Trentingrana Flakes

montanara ^{1,7} 15,00 €

Crema di tartufo, Fiordilatte, Speck a Julienne, Funghi Porcini, fuori cottura: Provolone Piaccante e Rucola
Truffle cream, Fiordilatte, Julienne-cut Speck, Porcini mushrooms, added after baking: Spicy Provolone and Rocket

boscaiola ^{1,7} 13,50 €

Pomodoro, Fiordilatte, Speck, Funghi misti e Casolet
Tomato, Fiordilatte, Speck, Mushrooms and Casolet

Val di rabbi ^{1,7} 15,00 €

Crema di Salvia, Fiordilatte, Salsiccia, Funghi misti, Ricotta Affumicata
Sage Cream, Fiordilatte, Sausage, Mixed Mushroom, Smoked Ricotta



Valtellina ^{1,7} 13,50 €

Pomodoro, Fiordilatte, Ricotta fuori cottura: Bresaola e Rucola

Tomato, Fiordilatte, Ricotta, added after baking: Bresaola and Rocket

Me-linda ^{1,7,8} 12,50 €

Fiordilatte, Speck a julienne, Mela, fuori cottura Noci, Casolet Val di Sole e Rucola

Fiordilatte, Julienne-cut Speck, Apple, added after baking: Walnuts, Casolet Val di Sole Cheese, Rocket

trevisana ^{1,7} 12,50 €

Fiordilatte, Radicchio Rosso, Pancetta, Gorgonzola, Trentingrana

Fiordilatte, Red Radicchio, Bacon, Gorgonzola, Trentingrana

mediterranea ^{1,4,7} 15,00 €

Pomodoro, Acciughe, Olive, Pomodorini Gialli e Rossi, fuori cottura Basilico e Stracciatella

Tomato, Anchovies, Olives, Yellow and Red Cherry Tomatoes, added after baking: Basil and Stracciatella

norma ^{1,7} 13,00 €

Pomodoro, Fiordilatte, Melanzane fritte, Datterini, fuori cottura Ricotta Salata

Tomato, Fiordilatte, Fried Aubergines, Datterini tomatoes, added after baking: Salted Ricotta

friarielli ^{1,7} 12,50 €

Fiordilatte, Salsiccia, Friarielli, Provola Affumicata

Fiordilatte, Sausage, Friarielli, Smoked Provola

Panpizza



*Il nostro impasto pizza, leggero e fragrante, cotto al forno
e farcito con ingredienti selezionati per un gusto tutto da mordere*

porchetta ¹ 12,00 €

Porchetta, Cipolla Brasata e Peperoni

Porchetta, Braised Onion and Bell Peppers

caprese ^{1,7} 12,00 €

Fuori cottura: Pomodori, Bufala, Sale e Origano

Added after baking: Tomatoes, Buffalo Mozzarella PDO, Salt and Oregano

crudo ^{1,7} 12,00 €

Fuori cottura: Prosciutto Crudo di Parma, Rucola e Stracciatella

Added after baking: Parma Ham, Rocket and Stracciatella

Bresaola ^{1,7} 12,00 €

Fuori cottura: Bresaola, Rucola e Trentingrana a Scaglie

Added after baking: Bresaola, Rocket and Trentingrana Flakes



Insalatone

Mediterranea ⁴  12,00 €

Insalata verde, Radicchio, Pomodorini, Tonno, Olive e Trentingrana a Scaglie
Green salad, Radicchio, Tomatoes, Tuna, Olives and Trentingrana Flakes

primavera ⁷  11,00 €

Insalata verde, Cavolo Cappuccio, Radicchio, Rucola, Mozzarella e Mais
Green salad, White Cabbage, Radicchio, Rocket, Mozzarella and Sweetcorn

Impasto pizza: Classico

Multicereali: + 3,00 €

Base senza glutine: + 4,00 €

Aggiunta ingredienti: da 1,00 € a 5,00 €

Coperto: 2,00 €

Pizza dough: Classic

Multigrain: + £ 3.00

Gluten-free base: + £ 4.00

Additional ingredients: from £ 1.00 to £ 5.00

Cover charge: £ 2.00

* Prodotti caserecci che fuori stagione potrebbero essere surgelati all'origine

 Piatti senza glutine SU RICHIESTA +1,00 €

In caso di allergia o dubbi rivolgersi al responsabile di sala.

* *Homemade products that may be frozen at source when out of season*

 *Gluten-free dishes ON REQUEST +1,00 €*

In case of allergies or doubts, please contact the dining room manager

bevande

Birre alla spina

Forst Kronen 0.2 L 3,00 €

Forst Kronen 0.4 L 6,00 €

Forst Kronen 1 L 12,00 €

Felsenkeller 0.3 L 4,50 €



Forst Sixtus 0.2 L	3,50 €
Forst Sixtus 0.4 L	6,50 €
Forst Sixtus 1 L	13,00 €
Weissbier 0.3 L	5,00 €
Weissbier 0.5 L	7,00 €
Weissbier 1 L	14,00 €
Birra Forst 1857 in BOTTIGLIA da 0.3 L	5,00 €
Birra Forst Analcolica (bottiglia 0.3 L)	5,00 €
Birra Peroni Senza Glutine (bottiglia 0.3 L)	5,00 €



Bibite in bottiglia (0.3 L)

Coca Cola / Coca Cola Zero	3,50 €
Fanta	3,50 €
Sprite	3,50 €
Lemonsoda	3,50 €
The Pesca / Limone	3,50 €

Acqua Naturale – Acqua Gasata 0.75 L	2,50 €
Teroldego della casa 1 L / ½ L / ¼ L	14,00 € / 8,00 € / 4,00 €
Bianco frizzante 1 L / ½ L / ¼ L	14,00 € / 8,00 € / 4,00 €
Bianco fermo 1 L / ½ L / ¼ L	14,00 € / 8,00 € / 4,00 €

Spritz Aperol – Campari	5,50 €
Hugo	5,50 €
Analcolico	4,00 €
Gin Tonic (Gin Luz, Gin Mare, Gin Bombay, Gin Lares)	da 9,00 € a 12,00 €

Caffè	1,50 €
Caffè Corretto	2,00 €
Orzo – Ginseng Piccolo	2,00 €
Orzo – Ginseng Grande	2,50 €
Cappuccino	2,50 €
The Caldo - Tisana	2,50 €

Amari	da 4,00 a 7,00 €
Grappe	da 4,00 a 8,00 €
Whisky	da 6,00 a 9,00 €
Rum	da 6,00 a 12,00 €



SOSTANZE O PRODOTTI CHE POSSONO CAUSARE ALLERGIE O INTOLLERANZE

SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES

1	Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati. <i>Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof.</i>
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei. <i>Crustaceans and products thereof.</i>
3	Uova e prodotti a base di uova. <i>Eggs and products thereof.</i>
4	Pesce e prodotti a base di pesce. <i>Fish and fish products.</i>
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi. <i>Peanuts and products thereof.</i>
6	Soia e prodotti a base di soia. <i>Soybeans and products thereof.</i>
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio). <i>Milk and products thereof (including lactose).</i>
8	Frutta a guscio vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti. <i>Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts and products thereof.</i>
9	Sedano e prodotti a base di sedano. <i>Celery and products thereof.</i>
10	Senape e prodotti a base di senape. <i>Mustard and products thereof.</i>
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. <i>Sesame seeds and products thereof.</i>
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg. <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg.</i>
13	Lupini e prodotti a base di lupini. <i>Lupin and products thereof.</i>
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi. <i>Molluscs and products thereof.</i>

