



MENÙ

Cucina e Pizza





I NOSTRI APERITIVI



HUGO	€ 5,00
Prosecco, Sciroppo di Sambuco, Soda, Menta	
APEROL SPRITZ	€ 5,00
Aperol, Prosecco, Soda, Arancia	
CAMPARI SPRITZ	€ 5,00
Campari, Prosecco, Soda, Arancia	
SPRITZ DEL CAPO	€ 5,00
Amaro del Capo al Peperoncino, Prosecco, Soda, Arancia	
GIN TONIC	€ 7,00 - € 10,00
Gin Piero, Gin Luz, Gin Luz al Limone, Gin Mare, Bombay, Heindrick's	
MOSCOW MULE	€ 7,00
Vodka, Ginger Beer, Succo di Lime	
AMERICANO	€ 7,00
Campari, Martini Rosso, Soda, Arancia e Limone	
BOLLICINE DI MONTAGNA (Trento DOC)	€ 5,00
Altemasi Millesimato, Revi' Rosè	

DA STUZZICARE O CONDIVIDERE

FOCACCE

FOCACCIA MORTAZZA

€ 14,00

Mortadella, Pistacchi, Stracciatella, Datterino Semi Dry
Mortadella, Pistachios, Stracciatella, Dried Cherry Tomato

FOCACCIA AL CRUDO DI PARMA

€ 14,00

Crudo di Parma, Burrata Pugliese, Datterino Semi Dry e Basilico
Parma Ham, Burrata Cheese, Dried Cherry Tomato, Basil

FOCACCIA DEL CANTABRICO

€ 14,00

Mozzarella di Bufala Campana, Alici del Cantabrico, Datterino Semi Dry, Basilico, Sale e Pepe
Buffalo Mozzarella, Anchovies from the cantabrian, Dried Cherry Tomato, Basil, Salt and Pepper

FOCACCIA CARNE SALADA

€ 14,00

Carne Salada, Rucola, Scaglie di Grana
Cured Beef, Rocket, Trentingrana Shavings

LE MONTANARINE (BASE PIZZA FRITTA)

LE CLASSICHE

4 pezzi € 9,00

Al Pomodoro, Fior di Latte e Trentingrana
Tomato, Fior di Latte, Trentingrana

MONTANARE MISTE

4 pezzi € 12,00












LA NOSTRA CUCINA

ANTIPASTI

- Tortel di Patate, Speck Trentino, Casolèt della Val di Sole, Insalata di Cavolo Cappuccio e Speck, Confettura di Mirtilli   € 12,00
Potto Cakes with Speck, Casolet Cheese, Cabbage Salade, Blueberry Marmalade
- Tagliere Misto di Salumi e Formaggi della Val di Sole  € 10,00
Mixed Platter of Cold Cuts and Cheeses
- Carpaccio di Carne Salada, Finferli, Porcini, Scaglie di Trentingrana  € 12,00
Carpaccio of Saltedmeat with Local Mushrooms and Trentingrana Cheese
- Tartare di Manzo con Cipolla Rossa Caramellata e Crostini di Polenta    € 16,00
Beef Tartare with Sauteed Onion and Polenta Chips
- Trota Marinata agli Agrumi con Insalatina di Finocchio*  € 12,00
Marinated Trout with Citrus and Fannel Salad

PRIMI PIATTI E PASTE FRESCHE







- Paccheri ai Due Pomodori, Burrata Pugliese e Basilico    € 11,00
Paccheri with Two Tomatoes, Stracciatella Cheese and Basil
- Pappardelle al Ragù di Capriolo Tagliato al Coltello*    € 11,00
Pappardelle with Roe Deer
- Bis di Canederli e Strangolapreti al Burro Versato, su Insalata di Cavolo Capuccio e Speck    € 12,00
Canederli and Strangolapreti with Butter and Cabbage Salad with Speck
- Gnocchi di Patate al Guanciale, Burro Versato e Ricotta Affumicata    € 11,00
Potato Gnocchi with Bacon, Butter and Smoked Ricotta Cheese
- Bigoli alla Trota, Pomodorini e Zucchine*    € 12,00
Bigoli with Trout, Cherry Tomatoes and Zucchini
- Lasagnetta ai Funghi Porcini e Casolèt della Val di Sole*    € 11,00
Lasagna with Porcini Mushrooms and Casolet Cheese
- Canederli in Brodo    € 10,00
Canederli in Broth
- Zuppa di Verdure e Orzo    € 10,00
Vegetable and Barley Soup











✂ LA NOSTRA CUCINA ✂

SECONDI PIATTI E GRILL

Tagliata di Manzo con Verdurine al Vapore e Patate  <i>Cut of Beef with Steamed Vegetables and Patatoes</i>	€ 18,00
Costata di Manzo alla Griglia (600 gr) con Patate Chips  <i>Rib of Beef with Patatoes Chips</i>	€ 29,00
Cotoletta alla Milanese con Patate Chips    <i>Milanese Cutlet with French Fries</i>	€ 14,00
Filetto di Trota Salmonata su Insalatina di Finocchio e Agrumi*  <i>Trout Fillet with Fennel and Citrus Salad</i>	€ 15,00

SECONDI CON LA POLENTA

Cervo in Umido e Funghi*   <i>Stewed Venison and Mixed Mushrooms</i>	€ 18,00
Guancetta di Maiale Brasata al Teroldego   <i>Stewed Pork Cheek</i>	€ 17,00
Formaggio alla Piastra con Verdure Grigliate e Funghi*  <i>Grilled Cheese and Vegetables with Mixed Mushrooms</i>	€ 17,00
Gulash di Manzo  <i>Beef Goulasch</i>	€ 17,00





✂ LA NOSTRA CUCINA ✂

BURGERS

CHEESEBURGER

Hamburger, Casolèt della Val di Sole, Insalata, Pomodoro e Salsa Bbq
Hamburger, Casolet Cheese, Salad, Tomato, BBQ Sauce

€ 12,00

AFFUMICATO

Hamburger, Provola Affumicata, Melanzane a Funghetto, Cipolla Rossa Caramellata
Hamburger, Provola Cheese, Aubergine, Caramelized Red Onion

€ 14,00

BUFALO

Hamburger, Stracciatella, Scarola Brasata
Hamburger, Burrata Cheese, Escarole

€ 14,00

INSALATONE

CAESAR SALAD

Insalata Verde, Radicchio Rosso, Pollo alla Griglia, Trentingrana, Datterino Rosso, Salsa Cesar
Salad, Radish, Chicken, Trentingrana Cheese, Cherry Tomatos, Cesar Sauce

€ 12,00

INSALATA CAPRESE

Mozzarella di Bufala, Datterini Freschi, Basilico, Olio e Origano
Buffalo Mozzarella, Cherry Tomatos, Basil, Oil, Origan

€ 11,00

INSALATA DI TONNO

Insalata Verde, Datterini Freschi, Mozzarella, Filetti di Tonno all'Olio EVO, Radicchio Rosso, Finocchio, Carote
Salad, Cherry Tomatos, Mozzarella Cheese, Tuna, Radish, Fennel, Carrots

€ 12,00

INSALATA VEGANA

Insalata Verde, Radicchio Rosso, Mele, Carote, Fagiolini, Mais, Finocchio, Cavolo Capuccio
Salad, Radish, Apples, Carrots, Green Beans, Corn, Fennel, Cabbage

€ 11,00





LA NOSTRA CUCINA

MENÙ BABY

Pasta alla Bolognese o al Pomodoro <i>Pasta Bolognese or Pasta with Tomato</i>	€ 7,00
Nuggets di pollo con Patatine Fritte* <i>Nugget with French Fries</i>	€ 7,00
Würstel con Patatine Fritte* <i>Würstel with French Fries</i>	€ 7,00
Hamburger con Insalata, Pomodoro e Patatine Fritte* <i>Hamburger with Salad, Tomato and French Fries</i>	€ 10,00

CONTORNI

Patate Fritte* <i>French Fries</i>	€ 5,00
Verdure alla Griglia <i>Grilled Vegetables</i>	€ 6,00
Insalata Mista <i>Mix Salad</i>	€ 4,00
Verdure Cotte <i>Cooked Vegetables</i>	€ 6,00

* alcuni alimenti all'origine potrebbero essere surgelati/congelati

ALLERGENI



ARACHIDI



CROSTACEI



FRUTTA A GUSCIO



GLUTINE



LATTICINI



MOLLUSCHI



PESCE



SEDANO



SENAPE



SESAMO



SOIA



SOLFITI



UOVA



LE NOSTRE PIZZE

LA VALLE Fior di Latte, Salsiccia, Patate, Ricotta Affumicata <i>Provola, Mozzarella, Sausage, Potatoes</i>	€ 9,50
PRESSON Pomodoro, Fior di Latte, Radicchio Rosso, Asparagi, Pancetta, Casolèt <i>Tomato, Mozzarella, Red Radish, Asparagus, Bacon, Casolèt Chees</i>	€ 10,00
TARTUFATA Fior di Latte, Crema di Tartufo, Crudo di Parma, Scaglie di Trentingrana, Rucola <i>Mozzarella, Cream Truffle, Parma Ham, Trentingrana Shavings, Rocket</i>	€ 11,00
NOGARA Fior di Latte, Gorgonzola, Crudo di Parma, Noci <i>Mozzarella, Parma Ham, Gorgonzola Chees, Nuts</i>	€ 9,00
ANGELICA Pomodoro, Mozzarella di Bufala Campana D.O.P., Rucola, Datterino Rosso, Origano <i>Tomato, Buffalo Mozzarella, Rocket, Cherry Tomatoes, Organ</i>	€ 11,00
AURORA Pomodoro, Rucola, Crudo di Parma, Burrata Pugliese <i>Tomato, Rocket, Parma Ham, Burrata (creamy mozzarella)</i>	€ 11,00
SPLUZA Pomodoro, Fior di Latte, Funghi, Salsa Spleuza, Speck <i>Tomato, Mozzarella, Mushrooms, Spleuza sauce, Speck</i>	€ 9,00
MONDIFRÀ Pomodoro, Fior di Latte, Casolèt della Val di Sole, Funghi, Speck <i>Tomato, Mozzarella, Casolèt Cheese, Mushrooms, Speck</i>	€ 9,00
ANGY Pomodoro, Fior di Latte, Bresaola, Rucola, Scaglie di Trentingrana <i>Tomato, Mozzarella, Bresaola, Rocket, Trentingrana Shavings</i>	€ 9,00
FANTASY Pomodoro, Fior di Latte, Carne Salada, Rucola, Scaglie di Trentingrana <i>Tomato, Mozzarella, Cured Beef, Rocket, Trentingrana Shavings</i>	€ 9,00
MELINDA Fior di Latte, Speck a Julienne, Mele, Noci, Rucola, Casolèt <i>Mozzarella, Speck Julienne-style, Apple, Nuts, Rocket, Casolèt Chees</i>	€ 9,00
QUATTRO FORMAGGI Fior di Latte, Gorgonzola, Casolèt, Ricotta, Trentingrana <i>Mozzarella, Gorgonzola Cheese, Casolèt Cheese, Ricotta Cheese, Trentingrana Cheese</i>	€ 9,00

VARIANTE IMPASTO - Tutte le pizze possono essere ordinate con impasto al kamut e integrale € 1,50 senza glutine € 2,00

VARIANTE ALIMENTI - Da € 1,00 a € 2,50



✂ LE NOSTRE PIZZE ✂

DELICE Pomodoro, Fior di Latte, Rucola, Crudo di Parma, Scaglie di Trentingrana <i>Tomato, Mozzarella, Rocket, Parma Ham, Trentingrana Cheese</i>	€ 10,00
REGINA Pomodoro, Fior di Latte, Philadelphia, Rucola, Datterino Rosso <i>Tomato, Mozzarella, Philadelphia, Rocket, Cherry Tomatoes</i>	€ 9,00
MONCLASSICO Pomodoro, Fior di Latte, Salsiccia, Lardo, Rucola <i>Tomato, Mozzarella, Sausage, Lard, Rocket</i>	€ 10,00
ESTIVA Pomodoro, Mozzarella, Brie, Rucola, Pomodorini <i>Tomato, Mozzarella, Brie Cheese, Rocket, Cherry Tomatoes</i>	€ 10,00
FRIARIELLI Fior di Latte, Salsiccia, Provola Affumicata, Friarielli <i>Mozzarella, Sausage, Provola Cheese, Friarielli</i>	€ 10,00
PIZZA ALLA SCAROLA Fior di Latte, Scarola Brasata, Olive Taggiasche, Provola Affumicata, Alici <i>Mozzarella, Escarole, Olive Taggiasche, Provola Cheese, Anchovies</i>	€ 10,00
PIZZA TOTÒ Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Datterino Giallo, Datterino Rosso, Alici Marinate, Aglio, Origano, Basilico <i>Tomato, Buffalo Mozzarella, Yellow Cherry Tomatoes, Marinated Anchovies, Garlic, Origan, Basil</i>	€ 11,00
CORNETTO DI BUFALA Fior di Latte, Mozzarella di Bufala Campana D.O.P., Ricotta, Provola Affumicata, Pepe, Basilico, Speck, Rucola, Trentingrana <i>Mozzarella, Buffalo Mozzarella, Ricotta Cheese, Pepper, Speck, Trentingrana Cheese</i>	€ 13,00





LE NOSTRE PIZZE

MARGHERITA Pomodoro, Fior di Latte, Basilico Fresco <i>Tomato, Mozzarella, Basil</i>	€ 7,00
MARINARA Pomodoro, Aglio, Origano, Basilico <i>Tomato, Chili, Origan, Basil</i>	€ 7,00
SALAMINO Pomodoro, Fior di Latte, Salame Piccante <i>Tomato, Mozzarella, Spicy Salami</i>	€ 8,00
ROMANA Pomodoro, Fior di Latte, Alici, Capperi, Olive Taggiasche, Origano <i>Tomato, Mozzarella, Anchovies, Capers, Black Olives, Origan</i>	€ 8,50
TONNO E CIPOLLA Pomodoro, Fior di Latte, Filetto di Tonno all'Olio d'Oлива, Cipolla Rossa <i>Tomato, Mozzarella, Tuna, Onion</i>	€ 8,00
VIENNESE Pomodoro, Fior di Latte, Würstel <i>Tomato, Mozzarella, Würstel</i>	€ 8,00
CAPRICCIOSA Pomodoro, Fior di Latte, Prosciutto Cotto, Champignon, Carciofi <i>Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms, Artichokes</i>	€ 9,00
CALABRESE Fior di Latte, Peperoncino, Origano, Aglio <i>Mozzarella, Chili Pepper, Chili, Origan</i>	€ 7,00
BUFALINA Pomodoro, Mozzarella di Bufala Campana D.O.P., Basilico Fresco, Trentingrana <i>Tomato, Buffalo Mozzarella, Basil, Trentingrana Cheese</i>	€ 10,00
CAMPANA Datterino Giallo, Mozzarella di Bufala Campana D.O.P., Provola Affumicata, Melanzane a Funghetto, Zucchine, Datterino Rosso, Basilico <i>Yellow Tomato, Buffalo Mozzarella, Provola Cheese, Aubergine, Courgettes, Cherry Tomatoes, Basil</i>	€ 12,00
GENOVESE Pesto, Fior di Latte, Prosciutto Cotto all'uscita, Datterino Semi Dry, Stracciatella di Bufala <i>Pesto, Mozzarella, Ham After Cooking, Dried Cherry Tomato, Burrata (creamy mozzarella)</i>	€ 12,00
TREVISANA Fior di Latte, Radicchio Rosso, Ricotta, Speck a Julienne, Glassa al Balsamico <i>Mozzarella, Red Radish, Ricotta Cheese, Speck Julienne-style, Balsamic Glaze</i>	€ 10,00
MORTAZZA Fior di Latte, Mortadella, Pistacchi, Stracciatella, Datterino Semi Dry <i>Mozzarella, Mortadella, Pistachios, Burrata (creamy mozzarella), Dried Cherry Tomato</i>	€ 12,00



LE NOSTRE PIZZE

VENTO DEL SUD Fior di Latte, Datteri Gialli e Rossi, Straciatella, Alici Marinate, Pepe <i>Mozzarella, Yellow and Red Cherry Tomatoes, Burrata (creamy mozzarella), Marinated Anchovies, Pepper</i>	€ 12,00
QUATTRO STAGIONI RIVISITATA 1/4 Salsiccia e Friarielli, 1/4 Scarola, 1/4 Marinara, 1/4 Straciatella e Basilico <i>1/4 Sausage and Friarielli, 1/4 Escarole, 1/4 Marinara, 1/4 Burrata (creamy mozzarella), Basil</i>	€ 10,00
CARBONARA Fior di Latte, Crema di Pecorino, Carbo Crema, Guanciale croccante, Pepe <i>Mozzarella, Cream of Pecorino, Carbo Cream, Crispy Bacon, Pepper</i>	€ 10,00
VEGETARIANA Fior di Latte, Verdure miste di stagione <i>Mozzarella, Mixed Vegetables in season</i>	€ 9,00
SCUGNIZZO Pomodoro, Fior di Latte, Melanzane a Funghetto, Salsiccia, Straciatella <i>Tomato, Mozzarella, Aubergine, Sausage, Burrata (creamy mozzarella)</i>	€ 10,00
PORCHETTA Fior di Latte, Patate, Porchetta, Brie, Rosmarino <i>Mozzarella, Potatoes, Brie Cheese, Rosemary</i>	€ 12,00
CALZONE CLASSICO Pomodoro, Fior di Latte, Funghi, Ricotta, Prosciutto cotto, Trentingrana <i>Tomato, Mozzarella, Mushroom, Ricotta Cheese, Ham, Trentingrana Cheese</i>	€ 9,00
CALZONE ALLA ROMANA Ricotta, Fior di Latte, Guanciale, Provola, Pepe, Crema di Pecorino <i>Ricotta Cheese, Mozzarella, Guanciale, Provola Cheese, Pepper, Pecorino Cream</i>	€ 10,00
CALZONE PICCANTE Ricotta, Fior di Latte, Pepe, Salamino, 'Nduja <i>Ricotta Cheese, Mozzarella, Pepper, Salami, 'Nduja</i>	€ 10,00





✂ I NOSTRI VINI ✂

BOLLICINE DI MONTAGNA

Trento DOC 51,151 Brut Moser	€ 30,00
Trento DOC Altemasi Millesimato Cavit	€ 30,00
Trento DOC Ferrari "Perlè" Lunelli	€ 45,00
Trento DOC Ferrari "Perlè Bianco" Lunelli	€ 50,00
Trento DOC Brut Riserva Methius	€ 50,00
Trento DOC Brut Rosè Revì	€ 40,00
Trento DOC Brut Dosaggio Zero Millesimato Revì	€ 38,00
Trento DOC Brut Revì	€ 30,00
Trento DOC Brut Maso Martis	€ 35,00
Trento DOC Rosè Maso Martis	€ 40,00
Trento DOC Dosaggio Zero Maso Martis	€ 45,00
Champagne Brut Ruinart	€ 90,00
Champagne Rosè Ruinart	€ 130,00
Champagne Blanc De Blancs Ruinart	€ 130,00
Laurent-Perrier Cuvee	€ 70,00
Laurent-Perrier Cuvee Magnum 1.5 L	€ 150,00
Laurent-Perrier Millesime	€ 100,00
Laurent-Perrier Cuvee Millesime Magnum 1.5 L	€ 220,00
Laurent-Perrier Cuvee Rosè	€ 110,00
Bollinger Special Cuvee	€ 90,00
Bollinger PN VZ16	€ 140,00



VINI BIANCHI

Müller Thurgau Bellaveder	€ 19,00	Nosiola Cesconi	€ 23,00
Müller Thurgau Sass Rigas Manni-Nossing	€ 20,00	Manna (Riesling, Sauvignon, Chardonnay, Gewürztraminer) Franz Hass	€ 33,00
Chardonnay Bellaveder	€ 25,00	Pinot Grigio Merus Tiefenbrunner	€ 18,00
Chardonnay "Sanct Valentin" St. Michael-Eppan	€ 40,00	Ribolla Gialla Vinae Jermann	€ 28,00
Sauvignon "Lahn" St. Michael-Eppan	€ 25,00	Rinot Grigio Jermann	€ 24,00
Sauvignon "Sanct Valentin" St. Michael-Eppan	€ 40,00	Soave Classico Pieropan	€ 20,00
Gewürztraminer Abbazia di Novacella	€ 25,00		
Gewürztraminer St. Michael-Eppan	€ 24,00		
Pinot Bianco Anna Turmhof Tiefenbrunner	€ 24,00		
Manzoni Bianco Cesconi	€ 20,00		
Sylvaner Abbazia di Novacella	€ 25,00		
Kerner Abbazia di Novacella	€ 25,00		
Riesling "Montiggl" St. Michael-Eppan	€ 26,00		
Riesling Falkenstein	€ 28,00		



✂ I NOSTRI VINI ✂

VINI ROSSI

Teroldego Rotaliano Dorigati	€ 18,00	Fojaneghe (Merlot, Cabernet, Teroldego) Conti Bossi Fedrigotti Masi	€ 30,00
Teroldego Rotaliano De Vescovi Ulzbach	€ 24,00	Pinot Nero Riserva Faedi Bellaveder	€ 37,00
Teroldego Rotaliano Maso Warth Moser	€ 23,00	Pinot Nero Schweizer Franz Haas	€ 50,00
Marzemino Simoncelli	€ 19,00	Pinot Nero Schweizer Franz Haas 1,5 L	€ 110,00
Pinot Nero St. Michael-Eppan	€ 22,00	Rebo Marco Morer	€ 28,00
Pinot Nero Riserva St. Michael-Eppan	€ 29,00	Trilogia Bruno Grigolli (Cabernet Franc/ Sauvignon Merlot)	€ 35,00
Pinot Nero Franz Haas	€ 35,00	Cabernet Franc Erminio Bruno Grigolli	€ 42,00
Merlot Phil Peter De Poli	€ 25,00		
Merlot Ris. "Siedeneich" Cant. di Colterenzio	€ 29,00		
Merlot Pivier Cesconi	€ 40,00		
Lagrein St. Michael-Eppan	€ 20,00		
Lagrein "Turmhof" Tiefenbrunner	€ 30,00		
Lagrein Maso Warth Moser	€ 25,00		
Lagrein "Sanct Valentin" St. Michael-Eppan	€ 40,00		

VINI ROSSI D'ITALIA

Brolo "Campofiorin Oro" Rosso Veronese 2015 Masi	€ 25,00
Amarone della Valpolicella Classico Riserva di Costasera Masi	€ 68,00
Rosso di Montalcino Poggio alle Mura Banfi	€ 28,00
Brunello di Montalcino Banfi	€ 47,00
Aska Bolgheri Rosso Banfi	€ 30,00
Chianti Classico Berardenga Fèlsina	€ 30,00
Barolo Barcenasco Ratti	€ 65,00
Nebbiolo delle Langhe Ginestrino Coterno Fantino	€ 35,00





IL NOSTRO BAR

BEVANDE

ACQUA PEJO (0.75 cl) Minerale Naturale, Frizzante	€ 2,50
BIBITE ALLA SPINA (piccola) Pepsi, The alla Pesca, Aranciata, Lemonsoda	€ 3,00
BIBITE ALLA SPINA (media) Pepsi, The alla Pesca, Aranciata, Lemonsoda	€ 6,00
BIBITE IN LATTINA Coca Cola, Fanta, Coca Zero, Sprite, Chinotto, The, Birra	€ 3,00
VINO ROSSO DELLA CASA (1/4 lt.) PROSECCO DELLA CASA (1/4 lt.)	€ 3,00
VINO ROSSO DELLA CASA (1/2 lt.) PROSECCO DELLA CASA (1/2 lt.)	€ 6,00
VINO ROSSO DELLA CASA (1 lt.) PROSECCO DELLA CASA (1 lt.)	€ 12,00

BIRRE ALLA SPINA

Forst Kroner Chiara (piccola)	€ 3,00
Forst Kroner Chiara (media)	€ 6,00
Forst Kroner Chiara (1 lt.)	€ 12,00
Weissbier Paulaner (0.30 lt.)	€ 4,00
Weissbier Paulaner (0.50 lt.)	€ 6,00
Weissbier Paulaner (1 lt.)	€ 12,00
Forst Sixtus Rossa (piccola)	€ 3,50
Forst Sixtus Rossa (media)	€ 6,00
Forst Sixtus Rossa (1 lt.)	€ 12,50
Felsenkeller	€ 4,50

BIRRIFICIO ARDUINI

Viola Bionda Lager (vol. 5,6%)	€ 14,00
Viola Rossa Ale (vol. 5,6%)	€ 15,00
Viola Numerotre Pale Ale (vol. 6,9%)	€ 15,00
Viola Blanche (vol. 4,8%)	€ 15,00

CAFFETTERIA

Caffè Espresso	€ 1,50
Caffè d'orzo	€ 2,00
Caffè Decaffeinato	€ 1,50
Caffè al Ginseng	€ 2,00
Cappuccino	€ 2,00
The Caldo	€ 2,00
Caffè Corretto	€ 2,00

LIQUORI, AMARI, GRAPPE

Amari e Distillati	€ 4,00
Grappe Monovitigno	€ 4,00
Grappe alle Erbe	€ 4,00
Liquori	€ 4,00

* COPERTO (servizio e coperto) € 1,50





✂️ SEGUICI SUI SOCIAL ✂️



Osteria La Spleuza Cucina & Pizza



laspleuza_osteria



CANALE TELEGRAM

Vuoi rimanere aggiornato su tutte le novità dell'*Osteria La Spleuza*?

1. Inquadra il QR CODE



2. Unisciti al Canale



3. Il gioco è fatto!

- Menù del giorno (lun-ven)
- Serate a tema
- Notizie importanti
- Chiusure

* Per quanto riguarda la Privacy nessun iscritto al canale potrà vedere il tuo nome e i tuoi dati.



Visita il nostro sito

www.laspleuza.it