

MENU



ANTIPASTI STARTERS / VORSPEISEN

DI PESCE FISH / FISCH

Insalata di mare (2, 4) — € 15,00
Seafood salad / Meeresfrüchtesalat

Cicchetteria Veneziana (sarde in saore, baccalà mantecato, polipetti) (1, 4, 7, 8, 14) — € 16,00
Venetian "Cicchetti" (Sardines in saore, creamed salt cod, baby octopus) / Venezianische "Cicchetti" (Sardinen in Saore, cremiger Stockfisch, kleiner Krake)

Polipo alla piastra con morbido di patate, pomodorini e olive taggiasche (14) — € 18,00
Grilled octopus with creamed potatoes, cherry tomatoes and Taggiasca olives / Gegrillter Krake auf Kartoffelcreme, Kirschtomaten und Taggiasca-Oliven

Tartare di tonno con burro al limone e crostini (1,4,6,7) — € 18,00
Tuna tartare with lemon butter and croutons / Thunfisch-Tatar mit Zitronenbutter und Crostini

Padella di cozze in bianco o guazzetto al pomodoro (6,1,14) — € 14,00
Mussels in white or tomato sauce / Miesmuscheln in Weiß oder Tomatensauce

DI CARNE MEAT / FLEISCH

Tavolozza di salumi, formaggi e mostarde (per 2 persone) (1, 6, 7, 8, 10, 11, 12) — € 25,00
Platter of cold cuts, cheeses and fruit mustards (for 2) / Aufschnitt-, Käse- und Senffrüchteplatte (für 2 Personen)

Tartare di cervo con cavolo cappuccio marinato, dadolata di mele e cristalli di sale — € 18,00
Venison tartare with marinated cabbage, diced apples and salt crystals / Hirsch-Tatar mit mariniertem Kohl, Apfelwürfeln und Salzkristallen

VEGETARIANI VEGETARIAN / VEGETARISH

Tartare di verdure marinate e crema di zucca (9, 7) — € 13,00
Marinated vegetable tartare and pumpkin cream / Tatar aus mariniertem Gemüse und Kürbiscrème

Spiedino di tofu fritto con salsa di lamponi (1, 6) — € 15,00
Fried tofu skewer with raspberry sauce / Fried Tofu-Spieß mit Himbeersauce

PRIMI FIRST COURSES / ERSTE GÄNGE

DI PESCE FISH / FISCH

Paccheri con pesto di pistacchi e mazzancolle
(1, 2, 3, 4, 7) — € 18,00

*Paccheri pasta with pistachio pesto and king prawns
/ Paccheri mit Pistazienpesto und Riesengarnelen*

**Ravioli neri al branzino su crema di zucca e
tartufo nero estivo** (1, 2, 3, 4, 7) — € 19,00
*Black ravioli filled with sea bass on pumpkin cream
and summer black truffle / Schwarze Wolfsbarsch-
Ravioli auf Kürbiscreme und schwarzem
Sommertrüffel*

Tagliolini alla carbonara di mare
(1, 3, 4, 7, 8) — € 16,00
*Tagliolini with seafood carbonara / Meeresfrüchte-
Carbonara-Tagliolini*

Spaghetti alle vongole (1, 13, 14) — € 18,00
Spaghetti with clams / Spaghetti mit Venusmuscheln

DI CARNE MEAT / FLEISCH

Lasagna di cervo (1, 3, 9, 7) — € 15,00
Venison lasagna / Hirsch-Lasagne

**Tagliolini freschi con burro al timo, luganega e
tartufo** (1, 3, 7) — € 17,00
*Fresh tagliolini with thyme butter, luganega
sausage, and black truffle / Frische Tagliolini mit
Thymianbutter, Luganega-Wurst und Trüffel*

VEGETARIANI VEGETARIAN / VEGETARISH

Gnocchi di patate al ragù di lenticchie
(1, 9, 7) — € 14,00
*Potato gnocchi with lentil ragout /
Kartoffelgnocchi mit Linsenragout*

**Cannelloni al forno ripieni di ricotta e crema
di carciofi** (1, 7, 3) — € 15,00
*Baked cannelloni filled with ricotta and artichoke
cream / Überbackene Cannelloni gefüllt mit
Ricotta und Artischockencreme*

SECONDI MAIN COURSES / HAUPTSPESIEN

DI PESCE FISH / FISCH

Baccalà in rosso con polenta morbida
(4, 7) — € 20,00

*Salt cod in tomato sauce with soft polenta / Stockfisch in
Tomatensauce mit weicher Polenta*

Fritto misto (1, 2, 3, 4, 14) — € 20,00
Mixed fried fish / Gemischter frittierter Fisch

**Tagliata di tonno in crosta di sesamo con verdure
croccanti** (4, 11) — € 22,00
*Sliced tuna in a sesame crust / Thunfisch-Tagliata in
Sesamkruste*

**Pescato del giorno al forno (branzino, orata, rombo)
con patate e pomodorini** (4) — € 7,00 / hg
*Baked catch of the day (Sea bass, sea bream, turbot) with
potatoes and cherry tomatoes / Tagesfisch aus dem Ofen
(Wolfsbarsch, Goldbrasse, Steinbutt) mit Kartoffeln und
Kirschtomaten*

DI CARNE MEAT / FLEISCH

**½ Galletto ruspante croccante affumicato al mugo
servito con biette saltate** — € 17,00

*½ Crispy free-range half cockerel, smoked with mountain
pine, served with sautéed chard / ½ Knuspriges halbes
Freilandhähnchen, mit Latschenkiefer geräuchert,
serviert mit Mangold*

**Big Ribs cotte a bassa temperatura scaloppate al
Teroldego con patate fritte** (1) — € 19,00
*Slow-cooked pork ribs with Teroldego wine sauce and
french fries / Niedrigtemperaturgegarnte Big Ribs mit
Teroldego-Sauce und Pommes Frites*

Fiorentina alla brace - € 7 / hg
*Grilled Florentine steak
/ Gegrilltes Florentiner Steak*

VEGETARIANI VEGETARIAN / VEGETARISH

Involtini di verza con patate e formaggio di malga
(7) — € 15,00

*Cabbage rolls with potatoes and alpine cheese /
Kohlrouladen mit Kartoffeln und Bergkäse*

Cotoletta di cavolfiore con patate fritte
(1, 3) — € 14,00
*Cauliflower cutlet with french fries / Blumenkohlschnitzel
mit Pommes frites*

PIZZE

PIZZAS / PIZZEN

(Solo a cena / Dinner only / Nur zum Abendessen)

Focaccia (aglio, olio, origano e sale)
(1, 9, 11, 6) — € 6,00

*Focaccia with garlic, olive oil, oregano and salt /
Focaccia mit Knoblauch, Öl, Oregano und Salz*

Marinara (salsa di pomodoro, aglio, olio e origano)
(1, 9, 11, 6) — € 7,00

*Tomato sauce, garlic, oil and oregano / Tomatensauce,
Knoblauch, Öl und Oregano*

Margherita (pomodoro, mozzarella, basilico)
(1, 9, 3, 6, 7) — € 8,00

*Tomato, mozzarella, basil / Tomato, Mozzarella,
Basilikum*

Viennese (salsa di pomodoro, mozzarella e würstel)
(1, 9, 3, 10, 11, 6) — € 10,00

*Tomato sauce, mozzarella and frankfurter sausage /
Tomatensauce, Mozzarella und Würstel*

Vegghi (salsa di pomodoro, mozzarella, melanzane e
zucchine) (1, 9, 3, 10, 11, 6) — € 10,00

*Tomato sauce, mozzarella, eggplant and zucchini /
Tomatensauce, Mozzarella, Auberginen und Zucchini*

Diavola (salsa di pomodoro, mozzarella e salame
piccante) (9, 3, 1, 10, 11, 6) — € 11,50

*Tomato sauce, mozzarella and spicy salami /
Tomatensauce, Mozzarella und scharfe Salami*

Trentina (salsa di pomodoro, mozzarella, speck e
brie) (9, 3, 1, 10, 11, 6) — € 11,50

*Tomato sauce, mozzarella, speck and brie cheese /
Tomatensauce, Mozzarella, Speck und Brie*

Valtellina (base bianca, mozzarella, bresaola, rucola
e scaglie di grana) (9, 3, 1, 10, 11, 6) — € 12,00

*White base, mozzarella, bresaola, rocket and
parmesan shavings / Weiße Basis, Mozzarella,
Bresaola, Rucola und Grana-Flocken*

Parmigiana (salsa di pomodoro, mozzarella,
melanzane fritte, parmigiano e basilico)
(9, 3, 1, 10, 11, 6) — € 12,00

*Tomato sauce, mozzarella, fried eggplant, parmesan
and basil / Tomatensauce, Mozzarella, frittierte
Auberginen, Parmesan und Basilikum*

Tonno e Cipolla (salsa di pomodoro, mozzarella,
tonno e cipolla)

(1, 9, 6, 11, 3, 4, 8, 5) — € 12,50

*Tomato sauce, mozzarella, tuna, and onion /
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln*

Contadina (base bianca, mozzarella, zucca,
luganega, cipolla e brie) (9, 3, 1, 10, 11, 6) — € 13,00
*White base, mozzarella, pumpkin, luganega sausage,
onion, and brie / Weiße Basis, Mozzarella, Kürbis,
Luganega-Wurst, Zwiebeln und Brie*

Sas Gris (base bianca, mortadella, stracciatella,
pistacchi) (1, 9, 3, 11, 6) — € 14,00

*White base, mortadella, stracciatella cheese,
pistachios / Weiße Basis, Mortadella, Stracciatella-
Käse, Pistazien*

Ingredienti extra € 2,00

DOLCI

DESSERTS / NACHSPEISEN

Strudel di mele con gelato alla vaniglia

(1, 3, 4, 7, 8) — € 6,00

*Apple strudel with vanilla ice cream / Apfelstrudel
mit Vanilleeis*

Tiramisù (1, 3, 4, 7, 8) — € 6,00

Tiramisu / Tiramisu

Torta Tenerina (1, 3, 4, 7, 8) — € 6,00

*Chocolate Tenerina cake / Schokoladenkuchen
Tenerina*

Cheesecake ai frutti di bosco

(1, 3, 4, 7, 8) — € 6,00

Wildberry cheesecake / Beeren-Käsekuchen

Semifreddo all'amaretto (1, 3, 4, 7, 8) — € 6,00

Amaretto semifreddo / Amaretto-Semifreddo

Coperto / cover charge / Gedeck € 3,00



CONTORNI SIDES / BEILAGEN

Patatine fritte (1) — € 5,00
French fries / Pommes frites

Insalata mista — € 5,00
Mixed salad / Gemischter Salat

Bieta saltata — € 5,00
Sautéed Swiss chard / Gebratener Mangold

MENU BAMBINI CHILDREN'S MENU / KINDERSPEISEKARTE

Cotoletta con patatine fritte (1, 3) — € 8,00
Cutlet with french fries / Schnitzel mit Pommes frites

Gnocchi al pomodoro/ragù (1) — € 8,00
Gnocchi with tomato sauce or meat sauce / Gnocchi mit Tomaten - oder Fleischsauce

BEVANDE DRINKS / GETRÄNKE

Acqua 0,75 / Water / Wasser € 2,50

Bibite in lattina / Canned drinks / Getränke in Dosen € 3,00

Birra piccola / Draft Beer (Small) / Bier vom Fass (Klein) € 3,50

Birra media 0,50 / Draft Beer (Large) / Bier vom Fass (Groß) € 5,50

Caffè / coffee / Kaffee € 1,50
Cappuccino € 2,50
Latte macchiato € 3,00

APERITIVI APERITIFS / APERITIFS

Aperol Spritz € 4,50
Campari Spritz € 5,50
Americano € 7,00
Negroni € 8,00
Gin Tonic € 10-13,00

Amari e liquori € 4,50
Whisky e rum € 9,00

LISTA ALLERGENI LIST OF ALLERGENS / ALLERGENLISTE

1. **CEREALI CONTENENTI GLUTINE** (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati / **Cereals containing gluten** (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains) and derived products / **Glutenhaltiges Getreide** (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme) und daraus hergestellte Erzeugnisse.

2. **CROSTACEI** e prodotti derivati / **Crustaceans** and derived products / **Krebstiere** und daraus hergestellte Erzeugnisse.

3. **UOVA** e prodotti derivati / **Eggs** and derived products / **Eier** und daraus hergestellte Erzeugnisse.

4. **PESCE** e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino / **Fish** and derived products (except fish gelatin or isinglass used as a fining agent in beer and wine) / **Fisch** und daraus hergestellte Erzeugnisse (außer Fischgelatine oder Hausenblase als Klärungsmittel in Bier und Wein).

5. **ARACHIDI** e prodotti derivati / **Peanuts** and derived products / **Erdnüsse** und daraus hergestellte Erzeugnisse.

6. **SOIA** e prodotti derivati / **Soybeans** and derived products / **Soyabohnen** und daraus hergestellte Erzeugnisse.

7. **LATTE** e prodotti derivati, inclusa lattosio / **Milk** and derived products, including lactose / **Milch** und daraus hergestellte Erzeugnisse, einschließlich Laktose.

8. **FRUTTA A GUSCIO**, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati / **Nuts** (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, Queensland nuts) and derived products / **Schalenfrüchte** (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Keschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Queenslandnüsse) und daraus hergestellte Erzeugnisse.

9. **SEDANO** e prodotti derivati / **Celery** and derived products / **Sellerie** und daraus hergestellte Erzeugnisse.

10. **SENAPE** e prodotti derivati / **Mustard** and derived products / **Senf** und daraus hergestellte Erzeugnisse.

11. Semi di **SESAMO** e prodotti derivati / **Sesame seeds** and derived products / **Sesamensamen** und daraus hergestellte Erzeugnisse.

12. **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂ / **Sulphur dioxide and sulphites** in concentrations above 10 mg/Kg or 10 mg/l expressed as SO₂ / **Schwefeldioxid und Sulfite** in Konzentrationen von mehr als 10 mg/Kg oder 10 mg/l als SO₂.

13. **LUPINI** e prodotti derivati / **Lupin** and derived products / **Lupinen** und daraus hergestellte Erzeugnisse.

14. **MOLLUSCHI** e prodotti derivati / **Molluscs** and derived product / **Weichtiere** und daraus hergestellte Erzeugnisse.

NOTE NOTES / ANMERKUNGEN

Per la vostra e la nostra sicurezza i prodotti serviti crudi dopo mandatura e pulizia vengono immediatamente abbattuti. In mancanza di prodotti freschi potrebbero essere usati prodotti surgelati. Gli allergeni sono indicati tramite numeri tra parentesi e relativa legenda.

For your safety and ours, products served raw after peeling and cleaning are immediately blast-chilled. If fresh produce is unavailable, frozen products may be used. Allergens are indicated by the numbers in brackets and the corresponding key.

Zu Ihrer und unserer Sicherheit werden die Produkte, die nach dem Schalen und Säubern roh serviert werden, sofort schockgefroren. Sollten keine frischen Produkte verfügbar sein, können tiefgekühlte Produkte verwendet werden. Allergene sind durch die Zahlen in Klammern und die dazugehörige Legende gekennzeichnet.



Tel. 333 145 6952
E-mail: info@ristorantesasgris.it
Strada dei Laghi di Lamar, 44
38096 Terlago, Vallèlaghi, Trento