

MENU



ANTIPASTI STARTERS / VORSPEISEN

DI PESCE FISH / FISCH

Gamberoni al curry su letto di riso Venere (1,2,6,7) — € 18,00

King prawns in curry sauce served on black rice / Garnelen in Currysauce auf schwarzem Venere-Reis

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, kleinen Oktopusse)

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 Oktopus 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 Crostinis

Filetto di trota marinato agli agrumi con dressing di yogurt e menta (4,7,10) — € 16,00
Citrus-marinated trout fillet with yogurt and mint dressing / Zitronenmariniertes Forellenfilet mit Joghurt-Minz-Dressing

Tris di capesante al naturale o gratinate (1,7,14) — € 15,00
Scallop trio (natural or gratinated) / Jakobsmuschel-Tris (natur oder gratiniert)

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 manzo con straciatella e cipolla caramellata (7) — € 19,00
Beef tartare with straciatella cheese and caramelized onions / Rindertatar mit Straciatella-Käse und karamellisierten Zwiebeln

VEGETARIANI **VEGETARIAN / VEGETARISH**

Caponata siciliana con crostini di pane
(1, 8, 9) — € 13,00
Sicilian caponata with croutons / Sizilianische Caponata mit Croûtons

Caprese di pomodori e mozzarella di bufala campana (7) — € 14,00
Caprese salad with tomatoes and Campanian buffalo mozzarella / Caprese-Salat mit Tomaten und Büffelmozzarella aus Kampanien

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 salmone su vellutata di piselli e tartufo nero estivo (1,2,3,4,5,6,7,9,10) — € 19,00

Black salmon-filled ravioli on pea velouté and summer black truffle / Schwarze Lachs-Ravioli auf Erbsencreme und Sommertrüffel

Tagliolini alla carbonara di mare

(1, 3, 4, 7, 8) — € 16,00

Tagliolini with seafood carbonara / Meeresfrüchte-Carbonara-Tagliolini

Spaghetti alle vongole (1, 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 estivo (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 con crema di porro e rosmarino (1,7) — € 14,00

Potato gnocchi with leek cream and rosemary / Kartoffelgnocchi mit Lauchcreme und Rosmarin

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 / HAUPTGERICHTE

DI PESCE FISH / FISCH

Grigliata mista di pesce (capasanta, filetto di branzino, gamberone, seppia)
(2,4,13,14) — € 25,00

Mixed grilled seafood (scallop, sea bass fillet, king prawn, cuttlefish) / *Gemischte Fisch-Grillplatte* (Jakobsmuschel, Wolfsbarschfilet, Riesengarnele, Tintenfisch)

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 with crunchy vegetables / Thunfisch-Tagliata in Sesamkruste mit knackigem Gemüse

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 biete 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

Filetto di manzo alla griglia 200gr con verdure saltate - € 23,00
200g grilled beef tenderloin with sautéed vegetables / Gegrilltes Rinderfilet (200 g) mit gebratenem Gemüse

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

Parmigiana di melanzane
(1, 3, 7) — € 14,00
Eggplant parmigiana / Melanzanauflauf nach Parmigiana-Art

PIZZE

PIZZAS / PIZZEN

Focaccia (*aglio, olio, origano e sale*)

(1, 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, 6) — € 7,00

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

Margherita (*pomodoro, mozzarella, basilico*)

(1, 6, 7) — € 8,00

Tomato, mozzarella, basil / Tomate, Mozzarella, Basilikum

Viennese (*salsa di pomodoro, mozzarella e würstel*)

(1, 6, 7) — € 10,00

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

Vegghi (*salsa di pomodoro, mozzarella, melanzane e zucchini*) (1, 6, 7) — € 10,00

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

Diavola (*salsa di pomodoro, mozzarella e salame piccante*) (1, 6, 7) — € 11,50

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

Trentina (*salsa di pomodoro, mozzarella, speck e brie*) (1, 6, 7) — € 11,50

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

Valtellina (*base bianca, mozzarella, bresaola, rucola e scaglie di grana*)

(1, 6, 7) — € 12,00

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

Parmigiana (*salsa di pomodoro, mozzarella, melanzane, parmigiano e basilico*)

(1, 6, 7) — € 12,00

Tomato sauce, mozzarella, eggplant, parmesan and basil / Tomatensauce, Mozzarella, 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

Capricciosa (salsa di pomodoro, mozzarella, carciofini, prosciutto cotto e funghi)
(1,6,7) — € 13,00

Tomato sauce, mozzarella, artichokes, ham and mushrooms / Tomatensauce, Mozzarella, Artischocken, Schinken und Champignons

Prosciutto e funghi (salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi) (1,6,7) — € 12,50
Tomato sauce, mozzarella, ham and mushrooms / Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Champignons

Sas Gris (base bianca, mortadella, straciatella, pistacchi) (1, 6, 7, 8) — € 14,00
White base, mortadella, straciatella cheese, pistachios / Weiße Basis, Mortadella, Straciatella-Käse, Pistazien

Ingredienti extra / Extra toppings / Extra € 2,00

DOLCI

DESSERTS / NACHSPEISEN

Strudel di mele con gelato alla vaniglia
(1, 3, 7, 8) — € 6,00

Apple strudel with vanilla ice cream / Apfelstrudel mit Vanilleeis

Tiramisù (1, 3, 6, 7, 8, 10, 11) — € 6,00
Tiramisu / Tiramisu

Torta Tenerina (1, 3, 7, 8) — € 6,00
Chocolate Tenerina cake / Schokoladenkuchen Tenerina

Cheesecake ai frutti di bosco
(1, 3, 7, 8) — € 6,00
Wildberry cheesecake / Beeren-Käsekuchen

Semifreddo all'amaretto (1, 3, 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

Verdure saltate — € 5,00
Mixed sautéed vegetables / Gebratenes Gemüse

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 hybridised 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 / **Sojabohnen** und daraus hergestellte Erzeugnisse.
7. **LATTE** e prodotti derivati, incluso 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 ternstroemia*) 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 / **Sesamsamen** 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 mondatura 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 Schälen 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.