

Antipasti / Appetizers

<i>La Merenda del boscaiolo</i> (misto salumi e formaggio locale, cetrioli e mostarda) <i>Cold cuts, local cheeses, pickles, savoury preserved fruits</i>	<i>Grande</i> € 25,00 <i>Large</i>	<i>Media</i> € 16,00 <i>Medium</i>	<i>Piccola</i> € 10,00 <i>Small</i>
<i>Il Tagliere di speck</i> (speck locale stagionato con funghi porcini sott'olio) <i>Local seasoned speck, mushrooms in Oil</i>			€ 16,00
<i>Selezione di formaggi locali con mostarda</i> <i>Selection of local cheeses with savoury preserved fruits</i>			€ 15,00

COPERTO € 1,50
COVER CHARGE € 1,50

(*) *In mancanza di prodotto fresco, sarà usato il prodotto surgelato*
(*) *In absence of fresh product, frozen product will be used*

Primi piatti / Mains (Soups & Pasta)

I Canederli di speck in brodo <i>Speck dumplings in broth</i>	€ 10,00
La Zuppa d'orzo alla trentina <i>Barley soup</i>	€ 10,00
La Gulashsuppe <i>Gulashsuppe</i>	€ 11,00
Il Tris di canederli al burro fuso <i>Dumplings Tris with melted butter</i>	€ 11,00
Gli Spätzle verdi alla tirolese (panna e speck) <i>Spinach Spätzle with cream and speck</i>	€ 10,00
Gnocchi di patate della casa al fuso di Puzzone <i>Potato gnocchi with melted Puzzone cheese</i>	€ 10,00
Tagliatelle ai porcini* <i>Tagliatelle noodles with mushroom* sauce</i>	€ 10,00
Tagliatelle al ragù di cervo <i>Tagliatelle with venison bolognese sauce (meat in tomato)</i>	€ 11,00
Pasta kamut al pomodoro <i>Pasta kamut with tomato sauce</i>	€ 9,00
Pasta kamut al ragù <i>Pasta kamut with bolognese sauce (meat in tomato)</i>	€ 9,00
Spaghetti alla carbonara <i>Spaghetti carbonara</i>	€ 10,00
Pennette kamut all'arrabbiata <i>Pasta kamut with spicy tomato sauce</i>	€ 9,50
La Lasagna alla bolognese <i>Lasagna Bolognese</i>	€ 10,00

Insalatone / Salads

La delicata € 11,00
(tonno, insalata, uova, mozzarelline, mais e pomodorini)
Tuna, salad, eggs, mini mozzarella, corn, cherry tomatoes

La bufalina € 11,00
(misticanza, mais, pomodorini, olive, bufala, bresaola o crudo)
mixed leaves salad, corn, cherry tomatoes, olives, buffalo mozzarella cheese, air cured beef or ham

La caprese € 10,00
(pomodori, mozzarella di bufala, olive nere e basilico)
tomatoes, buffalo mozzarella black olives and basil

Secondi Piatti / Mains (Meats & Cheese)

<i>Lo Stinco di maiale al forno con polenta e funghi misti trifolati*</i> <i>Pork knuckle with polenta and mixed mushrooms*</i>	€ 18,00
<i>Il Gulash di manzo alla paprika con polenta</i> <i>Paprika beef goulash with polenta</i>	€ 18,00
<i>Lo Spezzatino di cervo in salmì con polenta e funghi misti trifolati*</i> <i>Deer stew with polenta and mixed mushrooms*</i>	€ 18,00
<i>Il Filetto di manzo ai ferri con rosticciata di patate</i> <i>Grilled beef filet with roasted potatoes</i>	€ 23,00
<i>L'entrecôte di manzo alla griglia con patatine*</i> <i>Grilled beef steak with french fries*</i>	€ 18,00
<i>Il würstel alla griglia con patatine*</i> <i>Grilled würstel with french fries*</i>	€ 12,00
<i>La cotoletta di tacchino con patatine*</i> <i>Turkey schnitzel with french fries*</i>	€ 12,50
<i>Il Formaggio Dobbiaco alla piastra con polenta o patate saltate</i> <i>Grilled dobbiaco cheese with polenta or pan fried potatoes</i>	€ 14,00
<i>Il Piatto dello sciatore (patate saltate, uova e speck)</i> <i>Pan fried potatoes, eggs and speck</i>	€ 12,00
<i>La Lucanica con polenta e crauti</i> <i>Sausage with polenta and Sauerkraut</i>	€ 15,00

Contorni / Side Dishes

<i>La Polenta</i>	€ 5,00
<i>I Crauti</i> <i>Sauerkraut</i>	€ 5,00
<i>I Funghi misti*</i> <i>Mixed mushrooms*</i>	€ 6,00
<i>Le Patate fritte*</i> <i>French fries*</i>	€ 5,00
<i>Le Patate saltate o rustiche</i> <i>Fried potatoes</i>	€ 5,00
<i>L'Insalata mista</i> <i>Mixed salad</i>	€ 6,00
<i>L'Insalata di cavolo cappuccio</i> <i>Cabbage salad</i>	€ 5,00
<i>La Polenta e funghi*</i> <i>Polenta and mushrooms*</i>	€ 10,00

Le Nostre Pizze / Our Pizzas

LA MARGHERITA (pomodoro e mozzarella) <i>tomato and mozzarella</i>	€ 7,00
LA MARINARA (pomodoro, aglio e origano) <i>tomato, garlic and oregano</i>	€ 7,00
LA NAPOLETANA (pomodoro, mozzarella e acciughe) <i>tomato, mozzarella and anchovies</i>	€ 7,00
LA VIENNESE (pomodoro, mozzarella, würstel e patatine fritte*) <i>tomato, mozzarella, würstel and french fries*</i>	€ 9,50
LA BOSCAIOLA (pomodoro, mozzarella, lucanica e funghi*) <i>tomato, mozzarella, lucanica sausage and mushrooms*</i>	€ 9,50
LA TIROLESE (pomodoro, mozzarella, speck e funghi porcini) <i>tomato, mozzarella, speck and mushrooms</i>	€ 10,00
LA TREVIGIANA (pomodoro, mozzarella, radicchio, gorgonzola e scaglie di grana trentino) <i>tomato, mozzarella, chicory, gorgonzola cheese and parmesan flakes</i>	€ 10,00
LA DIAVOLA (pomodoro, mozzarella, salamino piccante) <i>tomato, mozzarella, spicy salami</i>	€ 9,00
IL FIOCCO (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto) <i>tomato, mozzarella, ham</i>	€ 8,00

LA TONNO E CIPOLLA (pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla) <i>tomato, mozzarella, tuna and onion</i>	€ 9,00
IL CAPRICCIO (pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto, carciofi e olive) <i>tomato, mozzarella, mushrooms, ham, artichokes and olives</i>	€ 10,00
LA VEGETARIANA (pomodoro, mozzarella, verdure alla griglia, pomodorini e basilico) <i>tomato, mozzarella, grilled vegetables, cherry tomatoes and basil</i>	€ 10,00
LA ROMANA (pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe e origano) <i>tomato, mozzarella, capers, anchovies and oregano</i>	€ 10,00
IL CALZONE CLASSICO (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e basilico) <i>tomato, mozzarella, ham and basil</i>	€ 10,00
LA PARADISO (pomodoro, stracciatella di mozzarella, crudo, rucola e scaglie di grana) <i>tomato, mozzarella, ham, rocket salad and parmesan flakes</i>	€ 10,00
LA VALTELLINA (pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana) <i>tomato, mozzarella, bresaola, rocket, parmesan</i>	€ 11,00
LA GUSTOSA (pomodoro, mozzarella, melanzane, pancetta, basilico) <i>tomato, mozzarella, aubergine, pancetta, basil</i>	€ 9,00
LA HAWAI (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas) <i>tomato, mozzarella, cooked ham, pineapple</i>	€ 9,00
LA WÜRSTEL (pomodoro, mozzarella, würstel) <i>tomato, mozzarella, würstel</i>	€ 9,00

aggiunta di ingredienti / *added ingredients* €0,50-€2,00

Le Pizze Bianche / *White Pizzas*

LA QUATTRO FORMAGGI (mozzarella, gorgonzola, puzzone di Moena e fontal di Cavalese) <i>Four cheeses</i>	€ 9,50
LA PIZZA MOENA (mozzarella, puzzone di Moena, porri e speck) <i>mozzarella, puzzone cheese, leeks and speck</i>	€ 10,00
LA PARMIGIANA (mozzarella, melanzane, pecorino, basilico, pomodorini e olio all'aglio) <i>mozzarella, eggplant, pecorino cheese, basil, tomatoes and garlic oil</i>	€ 10,00
LA DELICATA (mozzarella, brie, pancetta, porri) <i>mozzarella, brie, pancetta, leeks</i>	€ 10,00
FOCACCIA SAN PELLEGRINO (bresaola e rucola e scaglie di grana) <i>bresaola, rocket salad and parmesan flakes</i>	€ 10,00

aggiunta di ingredienti / *added ingredients* € 0,50-€2,00

Dessert

<i>Strudel di mele con salsa alla vaniglia</i> <i>Apple Strudel with vanilla sauce</i>	€ 5,00
<i>Torta di mele</i> <i>Apple cake</i>	€ 5,00
<i>Torta Sacher</i> <i>Sacher cake</i>	€ 5,00
<i>Torta grano saraceno</i> <i>Buckwheat cake</i>	€ 5,00
<i>Crostata Linz</i> <i>Linzer torte</i>	€ 5,00
<i>Tiramisu della casa</i> <i>Tiramisu</i>	€ 5,00
<i>Crema Catalana</i> <i>Creme brulee</i>	€ 5,00
<i>Panna cotta ai frutti di bosco</i> <i>Panna cotta with red berries</i>	€ 5,00
<i>Yogurt con frutti di bosco</i> <i>Yogurt with red berries</i>	€ 5,00

aggiunta di panna / added whipped cream +€ 0,50

Vini / Wines

Rossi / Red

Bianchi / White

Cantina Ritterhof

St. Magdalener	€ 20
Kaltersee	€ 20
Lagrein	€ 21
Lagrein Superiore Latus	€ 27
Cabernet	€ 21
Blauburgunder-Pinot Nero	€ 24
Ramus (Cabernet-Merlot)	€ 27

Pinot Grigio	€ 20
Chardonnay	€ 20
Müller Thurgau	€ 20
Gewürtztraminer	€ 22
Lagrein Rose	€ 22,00

Cantina Aldeno

Lagrein Rosato	€ 16
Lagrein	€ 16
Teroldego	€ 16
Cabernet Savignon	€ 16
Merlot	€ 16

Müller Thurgau	€ 16
Pinot Grigio	€ 16

Cantina Villa Corniole

Lagrein-Petramontis	€ 27
Teroldego-Petramontis	€ 27

Müller Thurgau	€ 24
Pinot Grigio	€ 24

Cantina Tramin

Blauburgunder-Pinot Nero	€ 27
--------------------------	------

Gewürtztraminer	€ 27
-----------------	------

Cantina Gaierhof

Teroldego Rotaliano Superiore	€ 24
Teroldego Rotaliano	€ 18
Marzemino Trentino	€ 18

Vini Dolci (60 ml) / Sweet Wines

	<i>al bicchiere</i>	<i>alla bottiglia</i>
Moscato Rosa - Rosenkavalier	€ 3,00	€ 18
Moscato Giallo Castel Beseno - Aldeno	€ 4,50	€ 30

Prosecco

Cantina Villa Sandi

Villa Sandi Millesimato	€ 20
-------------------------	------

Trento Doc

Altemasi metodo classico Brut (2011)Millesimato	€ 43
Aldeno-Alitinum metodo classico (2015)	€ 30

Cantina Rebuli

Valdobbiadene DOCG

Zerogrammi Brut	€ 20
Superiore Extra Dry	€ 20
Superiore di Cartizze	€ 30

Bibite / Drinks

Vino della casa Rosso o Bianco:	¼ L	€ 4,00
Red or White house wine:	½ L	€ 7,50
	1 L	€ 15,00

Acqua Naturale o Frizzante:	0,75 L	€ 2,50
Natural or sparkling water:	0,50 L (plastica)	€ 1,50

Birra alla spina chiara Augustiner:	0,3 L	€ 3,00
Augustiner light draft beer:	0,5 L	€ 5,00

Birra alla spina Weiss Schneider:	0,3 L	€ 3,50
Weiss Schneider draft beer:	0,5 L	€ 5,50

Birre in Bottiglia (Corona, Birra analcolica)		€ 4,00
Bottled Beers (Corona, Non -Alcoholic Beer)		

Coca-Cola alla spina :	0,3 L	€ 2,50
On tap Coca-Cola :	0,5 L	€ 4,00

Bibite in lattina		€ 2,50
Sodas and iced tea		

(Coca-Cola, Fanta, Sprite, Lemonsoda, Tè freddi)

Amari		€ 3,50
-------	--	--------

Grappe frutta		€ 4,00
---------------	--	--------

Grappe bianche		€ 4,00/ € 5,00
----------------	--	-------------------

Birra Analcolica Mekatzer

Weiss Gold	0,33 L	€ 3,50
------------	--------	--------

Hefeweizen	0,5 L	€ 5,50
------------	-------	--------