

Antipasti / Appetizers

Merenda del boscaiolo (misto salumi e formaggio locale, cetrioli e mostarda) <i>Cold cuts, local cheeses, pickles, savoury preserved fruits</i>	Grande € 25,00 <i>Large</i>	Media € 16,00 <i>Medium</i>	Piccola € 10,00 <i>Small</i>
Tagliere di speck (speck locale stagionato con funghi porcini sott'olio) <i>Local seasoned speck, mushrooms in Oil</i>			€ 16,00
Selezione di formaggi locali con mostarda <i>Selection of local cheeses with savoury preserved fruits</i>			€ 17,00

COPERTO € 1,50
COVER CHARGE € 1,50
COPERTO STUBE € 2,00

(*) *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> <i>Speck dumplings in broth</i>	€ 10,00
<i>Zuppa d'orzo alla trentina</i> <i>Barley soup</i>	€ 10,00
<i>Gulashsuppe</i> <i>Gulashsuppe</i>	€ 11,00
<i>Tris di canederli al burro fuso</i> <i>Dumplings Tris with melted butter</i>	€ 11,00
<i>Spätzle verdi alla tirolese (panna e speck)</i> <i>Spinach Spätzle with cream and speck</i>	€ 11,00
<i>Gnocchi di patate della casa al fuso di Puzzone</i> <i>Potato gnocchi with melted Puzzone cheese</i>	€ 11,00
<i>Tagliatelle ai porcini*</i> <i>Tagliatelle noodles with mushroom* sauce</i>	€ 11,00
<i>Tagliatelle al ragù di cervo</i> <i>Tagliatelle with venison bolognese sauce (meat in tomato)</i>	€ 12,00
<i>Pasta kamut al pomodoro</i> <i>Pasta kamut with tomato sauce</i>	€ 9,00
<i>Pasta kamut al ragù</i> <i>Pasta kamut with bolognese sauce (meat in tomato)</i>	€ 10,00
<i>Spaghetti alla carbonara</i> <i>Spaghetti carbonara</i>	€ 11,00
<i>Pennette kamut all'arrabbiata</i> <i>Pasta kamut with spicy tomato sauce</i>	€ 9,50
<i>Lasagna alla bolognese</i> <i>Lasagna Bolognese</i>	€ 11,00

Insalatone / Salads

Delicata € 11,00

(tonno, insalata, uova, mozzarelline, mais e pomodorini)

Tuna, salad, eggs, mini mozzarella, corn, cherry tomatoes

Bufalina € 12,00

(misticanza, mais, pomodorini, olive, bufala, bresaola o crudo)

mixed leaves salad, corn, cherry tomatoes, olives, buffalo mozzarella cheese, air cured beef or ham

Caprese € 10,00

(pomodori, mozzarella di bufala, olive nere e basilico)

tomatoes, buffalo mozzarella black olives and basil

Secondi Piatti / Mains (Meats & Cheese)

<i>Stinco di maiale al forno con polenta e funghi misti trifolati*</i> <i>Pork knuckle with polenta and mixed mushrooms*</i>	€ 20,00
<i>Gulash di manzo alla paprika con polenta</i> <i>Paprika beef goulash with polenta</i>	€ 18,00
<i>Spezzatino di cervo in salmì con polenta e funghi misti trifolati*</i> <i>Deer stew with polenta and mixed mushrooms*</i>	€ 20,00
<i>Filetto di manzo ai ferri con rosticciata di patate</i> <i>Grilled beef filet with roasted potatoes</i>	€ 25,00
<i>Entrecôte di manzo alla griglia con patatine*</i> <i>Grilled beef steak with french fries*</i>	€ 18,00
<i>Würstel alla griglia con patatine*</i> <i>Grilled würostel with french fries*</i>	€ 12,00
<i>Cotoletta di pollo con patatine*</i> <i>Turkey schnitzel with french fries*</i>	€ 12,50
<i>Formaggio Dobbiaco alla piastra con polenta o patate saltate</i> <i>Grilled dobbiaco cheese with polenta or pan fried potatoes</i>	€ 16,00
<i>Piatto dello sciatore (patate saltate, uova e speck)</i> <i>Pan fried potatoes, eggs and speck</i>	€ 15,00
<i>Lucanica con polenta e crauti</i> <i>Sausage with polenta and Sauerkraut</i>	€ 15,00
<i>Lucanica con polenta e funghi</i> <i>Sausage with polenta and mushrooms</i>	€ 16,00
<i>Polenta e formaggio fuso</i> <i>Polenta and melted cheese</i>	€ 15,00

Contorni / Side Dishes

<i>Polenta</i>	€ 5,00
<i>Crauti</i> <i>Sauerkraut</i>	€ 5,00
<i>Funghi misti*</i> <i>Mixed mushrooms*</i>	€ 6,00
<i>Patate fritte*</i> <i>French fries*</i>	€ 5,00
<i>Patate saltate o rustiche</i> <i>Fried potatoes</i>	€ 5,50
<i>Insalata mista</i> <i>Mixed salad</i>	€ 6,00
<i>Insalata di cavolo cappuccio</i> <i>Cabbage salad</i>	€ 5,00

Le Nostre Pizze / Our Pizzas

MARGHERITA (pomodoro e mozzarella) <i>tomato and mozzarella</i>	€ 7,50
MARINARA (pomodoro, aglio e origano) <i>tomato, garlic and oregano</i>	€ 7,00
NAPOLETANA (pomodoro, mozzarella e acciughe) <i>tomato, mozzarella and anchovies</i>	€ 8,00
VIENNESE (pomodoro, mozzarella, würstel e patatine fritte*) <i>tomato, mozzarella, würstel and french fries*</i>	€ 9,50
BOSCAIOLA (pomodoro, mozzarella, lucanica e funghi*) <i>tomato, mozzarella, lucanica sausage and mushrooms*</i>	€ 10,00
TIROLESE (pomodoro, mozzarella, speck e funghi porcini) <i>tomato, mozzarella, speck and mushrooms</i>	€ 11,00
TREVIGIANA (pomodoro, mozzarella, radicchio, gorgonzola e scaglie di grana trentino) <i>tomato, mozzarella, chicory, gorgonzola cheese and parmesan flakes</i>	€ 10,00
DIAVOLA (pomodoro, mozzarella, salamino piccante) <i>tomato, mozzarella, spicy salami</i>	€ 9,00
FIOCCO (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto) <i>tomato, mozzarella, ham</i>	€ 9,00

TONNO E CIPOLLA (pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla) <i>tomato, mozzarella, tuna and onion</i>	€ 9,00
CAPRICCIO (pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto, carciofi e olive) <i>tomato, mozzarella, mushrooms, ham, artichokes and olives</i>	€ 10,00
VEGETARIANA (pomodoro, mozzarella, verdure alla griglia, pomodorini e basilico) <i>tomato, mozzarella, grilled vegetables, cherry tomatoes and basil</i>	€ 11,00
ROMANA (pomodoro, mozzarella, pancetta, cipolla e grana) <i>tomato, mozzarella, pancetta, onion and parmesan</i>	€ 11,00
CALZONE CLASSICO (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e basilico) <i>tomato, mozzarella, ham and basil</i>	€ 10,00
PARADISO (pomodoro, stracciatella di mozzarella, crudo, rucola e scaglie di grana) <i>tomato, mozzarella, ham, rocket salad and parmesan flakes</i>	€ 12,00
VALTELLINA (pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana) <i>tomato, mozzarella, bresaola, rocket, parmesan</i>	€ 11,00
HAWAI (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas) <i>tomato, mozzarella, cooked ham, pineapple</i>	€ 9,00
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*

QUATTRO FORMAGGI (mozzarella, gorgonzola, puzzone di Moena e fontal di Cavalese) <i>Four cheeses</i>	€ 10,00
PIZZA MOENA (mozzarella, puzzone di Moena, porri e speck) <i>mozzarella, puzzone cheese, leeks and speck</i>	€ 11,00
FOCACCIA SAN PELLEGRINO (bresaola e rucola e scaglie di grana) <i>bresaola, rocket salad and parmesan flakes</i>	€ 11,00

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

Dessert

Strudel di mele con salsa alla vaniglia € 6,00
Apple Strudel with vanilla sauce

Dessert del giorno € 6,00
Dessert of the day

Torta Sacher € 6,00
Sacher cake

Crostata Linz € 6,00
Linzer torte

Tiramisu della casa € 6,00
Tiramisu

Crema Catalana € 6,00
Creme brulee

Panna cotta ai frutti di bosco € 6,00
Panna cotta with red berries

Yogurt con frutti di bosco € 5,00
Yogurt with red berries

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

Vini / Wines

Rossi / Red

Bianchi / White

Cantina Ritterhof (BZ)

St. Magdalener	€ 21	Pinot Grigio	€ 21
Kaltersee	€ 21	Chardonnay	€ 21
Lagrein	€ 22	Müller Thurgau	€ 21
Lagrein Superiore Latus	€ 27	Gewürtztraminer	€ 24
Cabernet	€ 22	Lagrein Rose	€ 23
Blauburgunder-Pinot Nero	€ 25		
Ramus (Cabernet-Merlot)	€ 27		

Cantina Aldeno (TN)

Cabernet	€ 17	Müller Thurgau	€ 17
Lagrein	€ 17	Pinot Grigio	€ 17
Teroldego	€ 17		
Merlot	€ 17		

Cantina Villa Corniole (TN)

Lagrein-Petramontis	€ 27	Müller Thurgau	€ 24
Teroldego-Petramontis	€ 27	Chardonnay	€ 24

Cantina Tramin (BZ)

Blauburgunder-Pinot Nero	€ 27	Gewürtztraminer	€ 27
Lagrein 0,375l	€ 12	Chardonnay 0,375l	€ 12

Cantina Dorigati (TN)

Teroldego Diedri Superiore	€ 35		
Teroldego Rotaliano	€ 25		

De Tarcsal

Marzemino d'Isera Superiore € 25

Vini Dolci / 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 Col Sandago

Prosecco Doc Extra Dry € 19

Trento Doc

Altemasi € 34

Aldeno Alitinum € 34

Cantina Rebuli

Valdobbiadene DOCG

Zerogrammi Brut € 22

Superiore Extra Dry € 22

Superiore di Cartizze € 30

Bibite / Drinks

<i>Vino della casa Rosso o Bianco:</i>	1/4 L	€ 4,00
<i>Red or White house wine:</i>	1/2 L	€ 7,50
	1 L	€ 15,00
<i>Acqua Naturale o Frizzante:</i>	0,75 L	€ 3,00
<i>Natural or sparkling water:</i>	0,50 L	€ 2,00
<i>Birra alla spina chiara Augustiner:</i>	0,3 L	€ 3,00
<i>Augustiner light draft beer:</i>	0,5 L	€ 5,00
<i>Birra alla spina Weiss Schneider:</i>	0,3 L	€ 3,50
<i>Weiss Schneider draft beer:</i>	0,5 L	€ 5,50
<i>Birre in Bottiglia (Corona, Birra analcolica)</i>		€ 5,00
<i>Bottled Beers (Corona, Non -Alcoholic Beer)</i>		
<i>Coca-Cola alla spina :</i>	0,3 L	€ 2,50
<i>On tap Coca-Cola :</i>	0,5 L	€ 4,00
<i>Bibite</i>		€ 3,00
<i>Sodas and iced tea</i>		
<i>(Coca-Cola, Fanta, Sprite, Lemonsoda, Tè freddi)</i>		

Birra Analcolica Mekatzer

<i>Weiss Gold</i>	0,33 L	€ 4,00
<i>Hefeweizen</i>	0,5 L	€ 6,00