



Coperto | *Gedeckt* | *Service € 2 a persona* | *pro Person* | *per person*

Alcuni prodotti proposti possono essere anche surgelati

Einige Zutaten sind tiefgefroren

Some ingredients may be frozen

Se volete consultare la lista allergeni chiedete al nostro personale
Für Informationen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal
For informations regarding allergens please ask our staff

ENTRÉE

Calamaretti croccanti, salicornia e gazpacho

Knuspriger Tintenfisch, Meeresspargel und Gazpacho

Crispy squid, salicornia and gazpacho

17

Tartare di trota marinata, mela verde, passion fruit

Tartar von marinierte Lachsforelle, grüner Apfel, Passionsfrucht

Marinated trout tartare, green apple, passion fruit

17

Impepata di cozze in rosso con crostoni di pane casereccio

Miesmuscheln mit Tomaten und Bruschetta aus hausgemachtem Brot

Peppered mussels "in red" with homemade bread bruschetta

16



Polpettine dell'orto, pomodoro affumicato e cipolla di Tropea caramellata

Gemüsefrikadellen mit geräucherter Tomate und karamellisierter Tropea-Zwiebel

Vegetable meatballs with smoked tomato and caramelized Tropea onion

14

PRIMI

Schlutzkrapfen fatti in casa, ricotta del Baldo, erbette, polvere di speck
Hausgemachte Schlutzkrapfen, Hüttenkäse vom Baldo, Kräuter, Speckpulver
Homemade Schlutzkrapfen, Baldo ricotta cheese, herbs, speck powder

16

Paccheri, pesto di pistacchio, pomodorini secchi, crema di burrata pugliese d.o.p., code di gambero
Paccheri, Pistazienpesto, sonnengetrocknete Tomaten, Burrata Pugliese Creme, Garnelen
Paccheri, pistachio pesto, sun-dried tomatoes, Apulian burrata cream, prawn tails

18

Spaghetti monograno Felicetti con vongole e zenzero al cartoccio
Spaghetti Felicetti mit Venusmuscheln und Ingwer
Spaghetti Felicetti with clams and ginger

19

Tagliatelle fatte in casa, trota affumicata, Sambuca, curcuma, finocchietto
Hausgemachte Tagliatelle mit geräucherter Forelle, Sambuca, Kurkuma und Fenchel
Home-made tagliatelle with smoked trout, Sambuca, turmeric and fennel

17

SECONDI

Tataki di tonno, sesamo, bagnet verde, cipolla di Tropea in tempura

Thunfisch Tataki, Sesam, Bagnet verde, Tropea-Zwiebel in Tempura

Tuna tataki, sesame, green sauce, Tropea onion in tempura

25

Salmerino, maionese allo zafferano e caponatina di verdure

Saibling mit Safran-Mayonnaise und Gemüse-Caponatina

Alpine char with saffron mayonnaise and vegetable caponatina

24

Tagliata di filetto di manzo, patate al forno al rosmarino, riduzione al balsamico

Tagliata vom Rinderfilet, Backkartoffeln mit Rosmarin, Balsamico-Essig-Reduktion

Sliced beef fillet steak, baked potatoes with rosemary, balsamic vinegar reduction

29

Guancetta di manzo all'Amarone, patate cremose

Rinderbäckchen all'Amarone und cremiges Kartoffelpüree

Braised beef cheek cooked in Amarone wine and creamy potatoes

23

Hummus di ceci, sformato di zucchine con miglio e verdure, crema di peperoni rossi

Hummus, Zucchiniflan mit Hirse und Gemüse, rote Paprikacreme

Chickpea hummus, zucchini flan with millet and vegetables, red bell pepper cream

19

CONTORNI

Patatine fritte

Pommes frites

French fries

7

Verdure grigliate

Gegrilltes Gemüse

Grilled vegetables

7

Insalata mista

Gemischter Salat

Mixed salad

7

Patate al forno al rosmarino

Backkartoffeln mit Rosmarin

Baked potatoes with rosemary

5

EVERGREEN

Bruschetta di pane casereccio, pomodoro, basilico e ricotta salata

Hausgemachte Bruschetta mit frischen Tomatenwürfeln, Basilikum und gesalzener Ricotta
Homemade bruschetta bread with diced fresh tomato, basil and salted ricotta cheese

10

Burrata D.O.P & Culaccia Salumificio Rossi®

Burrata & Culaccia "aus dem wertvollsten Teil des Schinkens" von Salumificio Rossi®
Burrata cheese & Culaccia exclusive raw ham from Salumificio Rossi®

16

Il vero vitello con spuma di tonno, capperi fiore, pomodorini confit

Das Echte Vitello tonnato mit Kapern und Kirschtomaten
The real veal, tuna mousse, capers and cherry tomatoes

15

Carne salada Trentina, giardiniera fatta in casa, rucoletta e Parmigiano 24 mesi

Carpaccio von "Carne Salada" aus dem Trentino, hausgemachte Mixed Pickles,
Rucola und Parmesan 24 Monate gereift
Carpaccio of raw meat "carne salada" from Trentino, home-made mixed pickled vegetables,
rocket and parmesan cheese 24 months

16

Parmigiana di melanzane | Auberginen Parmigiana | Eggplant parmigiana

14

Zuppa di fagioli, olio BIO, filetti di cipolla di Tropea, chips di pane

Bohnensuppe, BIO-Öl, Tropea-Zwiebel, Brotchips
Bean soup, BIO oil, Tropea onion, bread chips

13

Carbonara Rossovivo

Hausgemachte Maccheroncini alla Carbonara Rossovivo mit Guanciale und römischen Schafskäse
Homemade Maccheroncini alla Carbonara Rossovivo with pepper guanciale bacon and Roman pecorino

15

SPECIALITÀ PER I NOSTRI PICCOLI OSPITI

CHILDREN'S MENU

Gnocchi di patate fatti in casa alla crema di formaggio
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Frischkäse
Homemade potato gnocchi with cream cheese

12

Tortellini di carne, panna, prosciutto e parmigiano
Tortellini mit Fleisch, Sahne, Schinken und Parmesankäse
Tortellini with meat, cream, prosciutto ham and parmesan cheese

12

Maccheroncini al vero ragù di carne bolognese
Maccheroncini mit Ragout nach alter Bologneser Tradition
Maccheroncini with real Bolognese meat sauce

10

Maccheroncini al pomodoro
Maccheroncini mit Tomatensauce
Maccheroncini with tomato sauce

10

Burger di Garronese Veneta (100g) insalata verde, pomodoro, cheddar, speck croccante,
morbido panino artigianale servito con patatine fritte

*Burger vom Rind "Garronese Veneta" (100g), grüner Salat, Tomate,
Cheddar, geröstetes Schinkenspeck, weiches Hausbrot mit Pommes frites*
*"Garronese Veneta" beef burger (100g), green salad, tomato, cheddar, crispy bacon,
soft artisan bun served with fries*

14

DESSERT

Tiramisù

8

Panna cotta al miele bio, coulis di lamponi, fragoline fresche e menta
BIO-Honig-Panna-Cotta, Himbeercoulis, frische Erdbeeren und Minze
BIO honey panna cotta, raspberry coulis, fresh strawberries and mint

8

Semifreddo Meringato con croccante di sesamo, cioccolato fondente 90% e salsa mou
Meringue-Parfait mit Sesam-Crisp, 90%iger Zartbitterschokolade und Karamellsauce
Meringue semifreddo with sesame crisp, 90% dark chocolate and toffee sauce

8

Affogato Antonio

Gelato alla vaniglia, espresso, grappa di Amarone, sbrisolona
Vanille Eis, Espresso, Amarone Grappa, Keksbruch
Vanilla ice cream, espresso, Amarone grappa and crumble cake

7

Sfogliatina, gelato fatto in casa, salsa allo zabaione, amarene
Blätterteig an hausgemachtem Eis, Zabaione-Sauce, Sauerkirschen
Puff pastry, homemade ice cream, eggnog sauce, black cherries

9

Sorbetto della casa | *Sorbet des Hauses* | *Sorbet of the house*

4



NELLA NOSTRA CUCINA SONO UTILIZZATI I SEGUENTI ALLERGENI:

cereali contenenti glutine, latte e lattosio, uova, pesce, crostacei, molluschi, soia, sesamo, senape, frutta a guscio (pistacchi, mandorle, noci, nocciole), arachidi, sedano, anidride solforosa, e solfiti.

PERTANTO NON POSSIAMO GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI TALI INGREDIENTI IN TUTTI I NOSTRI PIATTI

Per qualsiasi dubbio in merito il nostro personale è a vostra disposizione. Per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono surgelati o congelati all'origine dal produttore oppure sono sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa, come descritto nel Piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

IN UNSERER KÜCHE WERDEN FOLGENDE ALLERGENE VERWENDET:

glutenhaltige Zerealien, Milch und Laktose, Eier, Fisch, Schalentiere, Weichtiere, Soja, Sesam, Senf, Schalenfrüchte (Pistazien, Mandeln, Walnüsse, Haselnüsse), Erdnüsse, Sellerie, Schwefeldioxid und Sulfite.

ES IST MÖGLICH, DASS AUCH IN ANDEREN GERICHTEN TEILE DIESER SUBSTANZEN VORZUFINDEN SIND

Für alle weiteren Fragen steht Ihnen unser Servicepersonal gerne zur Verfügung. Um die Qualität und Garantie unserer Lebensmittel zu gewährleisten, benutzen wir Tiefkühlprodukte sowie vom Hersteller eingefrorene Produkte oder schockgefrostete Zutaten gemäß Verordnung des Haccp Reg. CE 852/04. Unser Restaurantpersonal steht Ihnen auch hier jederzeit für alle Fragen zur Art und Herkunft der Lebensmittel zur Verfügung

IN OUR KITCHEN ARE USED THE FOLLOWING ALLERGENES:

cereals with gluten, milk and lactose, eggs, fish, crustaceans, molluscs, soy sesame, mustard, nuts (pistachios, almonds, walnuts, hazelnuts), peanuts, celery, sulfur dioxide, and sulphites.

THEREFORE WE CANNOT GUARANTEE THE TOTAL ABSENCE OF TRACKS OF SUCH INGREDIENTS IN ALL OUR DISHES

For any doubt about our staff is at your disposal. To ensure their quality and food safety, the products administered are frozen or frozen originally from the manufacturer or are subjected to blast chilling at negative temperature, as described in the Haccp Plan pursuant to EC Reg. 852/04. The dining room staff is available to provide any information on the nature and origin of the food served.

VINI AL CALICE



BOLLE

TRENTODOC Brut Rosè	<i>Cesarini Sforza</i>	7
Franciacorta Brut 25 Blanc de Blancs	<i>Berlucchi</i>	7,50
Valdobbiadene Prosecco Brut	<i>Prime Gemme</i>	4,50



BIANCHI

Lugana DOC San Giacomo 	<i>Malavasi</i>	7
Lugana DOC Camilla	<i>Malavasi</i>	5,50
Telos Bianco <i>(senza solfiti aggiunti)</i>	<i>Fam. Castagnedi</i>	6
Sauvignon	<i>Famille Lieubeau</i>	5,50
Pinot Grigio delle Venezie DOC	<i>Tenuta Sant'Antonio</i>	5
Salina Bianco IGP	<i>Colosi</i>	5
Chardonnay Veronese BIO	<i>Rocolo del Lago</i>	5



ROSSI

Amarone Selezione	<i>Tenuta Sant'Antonio</i>	10
Valpolicella Class. Sup. Ripasso "Il Ripetente"	<i>Fornaser</i>	7
Valpolicella Classico "Il Genio"	<i>Fornaser</i>	5
Scaia Paradiso	<i>Tenuta S. Antonio</i>	5,50
Bardolino Classico BIO	<i>Rocolo del Lago</i>	4,50




ROSÉ

Scaia Rosato	<i>Fam. Castagnedi</i>	4,50
--------------	------------------------	------

LE NOSTRE BOLLE

Champagne Charles Heidsieck Blanc de Blancs	<i>Reims</i>	120
Champagne Laurent Perrier Brut Millesimè	<i>Tours sur Mame</i>	96
Champagne Terre d'Emotion Blanc de Noirs Extra Brut	<i>Charpentier</i>	90
Champagne Devaux Coeur Des Bar	<i>Epemay</i>	82
Champagne Tradition Brut	<i>Charpentier</i>	55
TRENTODOC Brut Millesimato Nature	<i>Pisoni</i>	39
TRENTODOC Brut Rosè	<i>Cesarini Sforza</i>	35
Pinot Nero Metodo Classico Extra Brut "180 mesi"	<i>Luca Bellani</i>	70
Oltrepò Pavese Pinot Nero Rosé "120 mesi"	<i>Luca Bellani</i>	45
Franciacorta Brut 25 Blanc de Blancs	<i>Berlucchi</i>	40
Blanquette de Limoux AOC Brut Cuvée	<i>Françoise Antech</i>	30
Valdobbiadene Prosecco Brut	<i>Prime Gemme</i>	24

I NOSTRI VINI BIANCHI

Etna Bianco Piante Sparse	Ayunta	45
Chardonnay Cardellino	Elena Walch	45
Lugana Riserva Vigne di Catullo	Tenuta Rovaglia	36
Lugana DOC San Giacomo 	Malavasi	30
Lugana BIO Pasini	San Giovanni	25
Lugana	La Rifra	25
Lugana DOC Camilla	Malavasi	25
Tèlos Bianco <i>(senza solfiti aggiunti)</i>	Tenuta Sant'Antonio	30
Sauvignon	Schiopetto	36
Sauvignon	Famille Lieubeau	28
Pinot Bianco	Schiopetto	36
Ribolla Gialla	Schiopetto	32
Soave "La Broia"	Roccolo Grassi	28
Gewürztraminer DOC	Lona Ester	35
Salina Bianco IGP	Colosi	25
Il Greco di Tufo DOCG	Tenuta del Meriggio	28
Pinot Grigio Alto Adige DOC	Elena Walch	35
Pinot Grigio Delle Venezie DOC	Tenuta Sant'Antonio	25
Chardonnay Veronese BIO	Roccolo del Lago	23



VINI ROSÈ

Scaia Rosato	Fam. Castagnedi	23
Il Chiacretto "Valtènesi" DOC	Pasini	25
Bardolino Chiacretto BIO	Roccolo del Lago	23

I NOSTRI VINI ROSSI

Amarone “Monte Lodoletta”	<i>Romano dal Forno</i>	350
Amarone Riserva “Il Fuoriclasse”	<i>Fornaser</i>	100
Amarone “Campo Dei Gigli”	<i>Tenuta Sant’Antonio</i>	70
Amarone Selezione	<i>Tenuta Sant’Antonio</i>	50
Kairos Veneto Rosso IGT	<i>Zymè</i>	98
602020	<i>Zymè</i>	60
Valpolicella Classico Superiore “San Michele della Chiesa” 2013	<i>Tenute Ugolini</i>	98
Valpolicella Superiore Valfresca	<i>Roccolo Grassi</i>	45
Valpolicella Superiore Belva	<i>Sant’Apollonia</i>	36
Valpolicella Classico Sup. Ripasso “Il Ripetente”	<i>Fornaser</i>	34
Valpolicella Superiore “La Bandina”	<i>Tenuta Sant’Antonio</i>	38
Valpolicella Classico “Il Genio”	<i>Fornaser</i>	23
Barbaresco	<i>Gaja</i>	295
Scaia Paradiso	<i>Tenuta Sant’Antonio</i>	28
Barolo “Lecinquevigne”	<i>Damilano</i>	72
Barolo “Bussia	<i>Giacomo Fenocchio</i>	60
Brunello di Montalcino Riserva DOCG	<i>Fornacina</i>	85
Chianti Riserva	<i>Ugo Bing</i>	50
Chianti Colli Fiorentini	<i>Ugo Bing</i>	25
Scaia Cabernet Sauvignon IGT “Torre Mellotti”	<i>Fam. Castagnedi</i>	25
Bardolino Classico BIO	<i>Roccolo del Lago</i>	23

SOFT DRINKS

Soft Drinks	4	ACQUA NATURALIZZATA Naturale / Gassata		0,75 lt 3,80
Tè Freddo Pesca e Limone	3,50	0,75 lt 2,50		

BIRRA



DOLOMITI
0,20 lt 3
0,40 lt 5,50



**FORST
FELSENKELLER**
0,30 lt 4



0,20 lt 3
0,40 lt 5,50



Hefeweizen (Weissbier) 6
Weizen Analcolica 6
Nastro Azzurro 4,50

Ichnusa 4,50
Corona 4,50

COCKTAILS Chiedi la lista

APERITIVI

Aperol Spritz	5,50
Hugo	5,50
Campari Spritz	5,50
Limoncello Spritz	5,50
Negroni	7,50
Americano	7,50

GIN TONIC

BOMBAY DRY GIN (Inghilterra)	7,50	DEER ^{↑↑↑}	(Locale)	10
GIN TOVEL (Locale)	10	MONKEY 47	(Germania)	13
HENDRICK'S (Inghilterra)	10	GIN VENTO	(Locale)	11
GIN MARE (Spagna)	10	MALFY GIN	(Italia)	11