



Coperto | *Gedeckt* | *Service € 2,50 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

ANTIPASTI | VORSPEISEN | APPETIZERS

Baccalà mantecato, pane croccante, riduzione al Chiaretto, scarola scottata e pesca

Stockfischcreme “Baccalà”, knuspriges Brot, Chiaretto-Reduktion, sautierter Endivien und Pfirsich

Creamed codfish “Baccalà”, crispy bread, Chiaretto reduction, seared escarole and peach

18

Bourek algerino croccante, ripieno di manzo e “Baldmont” tenero

Knusprige algerische Bourek, gefüllt mit Rindfleisch und zartem “Baldmont”-Käse

Crispy algerian bourek, stuffed with beef and tender “Baldmont” cheese

13

Crostaceo crudo del giorno, mango, fiore del capperio, limone e pepe di Timut

Tagesfrisches rohes Krustentier, Mango, Kapernblüte, Zitrone und Timut-Pfeffer

Raw crustacean of the day, mango, caper flower, lemon and Timut pepper

18

Calamari croccanti, paprika de la Vera affumicata DOP, pepe bianco e aioli

Knusprige Calamari, geräucherte Paprika de la Vera g.g.A., weißer Pfeffer und Aioli

Crispy squid, smoked paprika de la Vera PDO, white pepper and aioli

17

PRIMI | ERSTE GÄNGE | FIRST COURSES

Spaghettone Monograno Felicetti con cozze alla marinara,
fagioli borlotti, datterini rossi, pecorino romano

Spaghettoni "Felicetti" mit Miesmuscheln "alla marinara", Borlotti-Bohnen,
rote Datterini-Tomaten und Pecorino Romano

Spaghettoni "Felicetti" with mussels "alla marinara," borlotti beans,
red datterini tomatoes and Pecorino Romano

19

Tagliatelle all'uovo fatte in casa ai frutti di mare in salsa al nero di seppia

Hausgemachte Eierntagliatelle mit Meeresfrüchten in Tintenfisch-Sauce

Homemade egg tagliatelle with seafood in cuttlefish ink sauce

21

Passatelli fatti in casa al ragù di funghi misti e luganega

Hausgemachte Passatelli mit gemischtem Pilzragout und Luganega-Wurst

Homemade passatelli with mixed mushroom ragout and luganega pork sausage

19

Maccheroncini all'uovo fatti in casa, burro e alici,
zafferano, finocchietto, uvetta e pinoli

Hausgemachte Eiermaccheroncini mit Butter und Sardellen, Safran,
Fenchel, Rosinen und Pinienkernen

Homemade egg maccheroncini with butter and anchovies,
saffron, fennel, raisins and pine nuts

18

SECONDI | HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

Tagliata di manzo ai ferri, chimichurri, patate alla lionese
Tagliata vom gegrillten Rindfleisch, Chimichurri und Lyonnaise-Kartoffeln
Grilled beef tagliata, chimichurri and Lyonnaise potatoes

28

Trota marinata con miso rosso, scalogno grigliato,
crema di fagioli cannellini, bietola, caramello di soia
Marinierte Forelle mit rotem Miso, gegrillter Schalotte,
Cannellini-Bohnencreme, Mangold und Soja-Karamell
Marinated trout with red miso, grilled shallot,
cannellini bean cream, Swiss chard and soy caramel

24

Calamari panati grigliati, crema di patate arrosto
Panierte und gegrillte Calamari, geröstete Kartoffelcreme
Breaded and grilled squid, roasted potato cream

23



“Buche de Chevre” arrostito in padella, baba ghanoush, sciroppo d’acero e mandorle
Gebratener “Buche de Chèvre”, Baba Ghanoush, Ahornsirup und Mandeln
Pan-seared “Buche de Chèvre”, baba ghanoush, maple syrup and almonds

20

Guancia di manzo brasata ai porri e olive taggiasche, capuliato e purè di patate
Geschmorte Rinderbacke mit Lauch und Taggiasca-Oliven, Capuliato und Kartoffelpüree
Braised beef cheek with leeks and Taggiasca olives, capuliato and mashed potatoes

24

CLASSICI... DIVERSI

Pane tostato, robiola, zucchine alla scapece e menta

Unsere Bruschetta: Geröstetes Brot, Robiola-Käse, eingelegte Zucchini und Minze

Our Bruschetta: Toasted bread, robiola cheese, marinated zucchini and mint

12

Caprese: mozzarella di bufala, datterino rosso, basilico e origano

Caprese: Büffelmozzarella, rote Datterini-Tomaten, Basilikum und Oregano

Caprese: buffalo mozzarella, red datterini tomatoes, basil und oregano

15

Vitello tonnato, spuma di tonno, pomodori confit, frutto del capper e cipolla rossa in agro

Vitello Tonnato, Thunfischschaum, confierte Tomaten, Kapernfrucht und sauer eingelegte rote Zwiebeln

Vitello tonnato, tuna mousse, confit tomatoes, caper fruit and pickled red onions

16

Carpaccio di carne salada, salsa di miele e senape, limone, aceto balsamico, nocciole e Monte Veronese

Carpaccio von Carne Salada, Honig-Senf-Sauce, Zitrone, Balsamico-Essig, Haselnüsse und Monte Veronese-Käse

Carpaccio of carne salada, honey-mustard sauce, lemon, balsamic vinegar, hazelnuts and Monte Veronese cheese

17

Parmigiana di melanzane

Auberginen-Parmigiana | Eggplant parmigiana



15

Hummus di verdure estive arrosto con yogurt al cren

Hummus aus geröstetem Sommergemüse mit Meerrettichjoghurt

Hummus of roasted summer vegetables with horseradish yogurt



14

Spaghettone Monograno Felicetti all'Amatriciana... l'originale

15

CONTORNI

Patatine fritte

Pommes
French fries

7

Insalata mista
Gemischter Salat
Mixed salad

7

Verdura del giorno
Gemüse des Tages
Vegetable of the day

7

KIDS

Tortellini alla panna e parmigiano

Tortellini mit Sahne und Parmesan | Tortellini with cream and parmesan

12

Maccheroncini all'uovo fatti in casa al ragù bolognese

Hausgemachte Eiermaccheroncini Bolognese
Homemade eggmaccheroncini with Bolognese ragout

12

Maccheroncini all'uovo fatti in casa al pomodoro

Hausgemachte Eiermaccheroncini mit Tomatensauce
Homemade eggmaccheroncini with with tomato sauce



12

Hamburger di Black Angus, morbido pane artigianale, lattuga, pomodoro, cheddar, bacon croccante, cipolla caramellata, BBQ sauce, maionese, gherkins. Servito con patate fritte

Black Angus-Burger, weiches hausgemachtes Brötchen, Salat, Tomate, Cheddar, knuspriger Speck, karamellisierte Zwiebeln, BBQ-Sauce, Mayonnaise, Essiggurken. Serviert mit Pommes Frites

Black Angus burger, soft artisanal bun, lettuce, tomato, cheddar, crispy bacon, caramelized onions, BBQ sauce, mayonnaise, gherkins. Served with French fries

17

DESSERT

Cremoso al cioccolato fondente, lamponi, crumble al cacao e pralinato alla nocciola
Cremige Zartbitterschokolade, Himbeeren, Kakao-Crumble und Haselnusspraline
Creamy dark chocolate, raspberries, cocoa crumble and hazelnut praline

9

Spumini alle mandorle, fragole in agrodolce e crema chantilly
Mandel-Baisers, süß-saure Erdbeeren und Chantilly-Creme
Almond meringue, sweet-and-sour strawberries and Chantilly cream

8

Tiramisù classico
Klassisches Tiramisù
Classic tiramisù

8

Affogato Antonio Gelato alla vaniglia, espresso, grappa di Moscato, sbrisolona
Vanille Eis, Espresso, Moscato Grappa, Keksbruch
Vanilla ice cream, espresso, Moscato 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



ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI
LISTE VON 14 LEBENSMITTELALLERGENEN
LIST OF 14 FOOD ALLERGENS



1. Cereali contenenti glutine
Glutenhaltiges Getreide
Cereals containing gluten



6. Soia
Sojabohnen
Soy



11. Semi di sesamo
Sesamsamen
Sesame seeds



2. Crostacei
Krebstiere
Crustaceans



7. Latte
Milch
Milk



12. Anidride solforosa
Schwefeldioxid
Sulfur dioxide



3. Uova
Eier
Eggs



8. Frutta a guscio
Schalenfrüchte
Nuts namely



13. Lupini
Lupinen
Lupin



4. Pesce
Fische
Fish



9. Sedano
Sellerie
Celery



14. Molluschi
Weichtiere
Molluscs



5. Arachidi
Erdnüsse
Peanuts



10. Senape
Senf
Mustard

Alcuni prodotti proposti possono essere anche surgelati

Einige Zutaten sind tiefgefroren

Some ingredients may be froze

VINI AL CALICE

BOLLE

TRENTODOC Brut Rosè	<i>Cesarini Sforza</i>	7,50
Franciacorta Brut 25 Blanc de Blancs	<i>Berlucchi</i>	8
Valdobbiadene Prosecco Brut	<i>Prime Gemme</i>	4,50

BIANCHI

Lugana DOC San Giacomo 	<i>Malavasi</i>	7,50
Lugana	<i>La Rifra</i>	6
Soave DOC “Terre Lunghe”	<i>Vicentini Agostino</i>	5,50
Sauvignon	<i>Famille Lieubeau</i>	6
Pinot Grigio “Campo Dei Gelsi”	<i>Tenuta Arnaces</i>	5,50
Salina Bianco IGP	<i>Colosi</i>	6
Chardonnay Veronese BIO	<i>Rocolo del Lago</i>	5,50

ROSSI

Amarone Selezione	<i>Tenuta Sant’Antonio</i>	10
Valpolicella Class. Sup. Ripasso “Il Ripetente”	<i>Fornaser</i>	8
Valpolicella Classico “Il Genio”	<i>Fornaser</i>	5
Scaia Paradiso	<i>Tenuta S. Antonio</i>	6
Bardolino Classico BIO	<i>Rocolo del Lago</i>	5

ROSÉ

Scaia Rosato	<i>Fam. Castagnedi</i>	5
Il Chiaretto “Valtènesi” DOC	<i>Pasini</i>	6

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
Pas Dosè “Cuvée Alessandra” 2018	<i>Zamuner</i>	40
Blanc de Noirs Brut 2012	<i>Zamuner</i>	50
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
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 Roveglia	36
Lugana DOC San Giacomo 	Malavasi	30
Lugana BIO Pasini	San Giovanni	25
Lugana	La Rifra	25
Tèlos Bianco (senza solfiti aggiunti)	Tenuta Sant'Antonio	30
Sauvignon	Schiopetto	36
Sauvignon	Famille Lieubeau	28
Pinot Bianco	Schiopetto	36
Ribolla Gialla	Schiopetto	32
Soave "La Broia"	Roccolo Grassi	30
Soave DOC "Terre Lunghe"	Vicentini Agostino	25
Gewürztraminer DOC	Lona Ester	35
Salina Bianco IGP	Colosi	28
Il Greco di Tufo DOCG	Tenuta del Meriggio	30
Pinot Grigio Alto Adige DOC	Elena Walch	35
Pinot Grigio "Campo Dei Gelsi"	Tenuta Arnaces	25
Chardonnay Veronese BIO	Roccolo del Lago	25
Rolona Castellari Bergaglio	Gavi	30
Scaia Bianco Garganega Chardonnay	Tenuta Sant'Antonio	25
Verdicchio "Il Bacco"	Fattoria Coroncino	28
Vermentino di Gallura DOCG Superiore "Cucaione"	Piero Mancini	30
Soave Superiore DOCG "Il Casale"	Vicentini Agostino	35
Moscato D'Asti DOCG	La Trava	25

VINI ROSÉ

Scaia Rosato	Fam. Castagnedi	25
Il Chiaretto "Valtènesi" DOC	Pasini	28
Bardolino Chiaretto BIO	Roccolo del Lago	25

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>	35
Valpolicella Superiore “La Bandina”	<i>Tenuta Sant’Antonio</i>	38
Valpolicella Classico “Il Genio”	<i>Fornaser</i>	24
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>	24

SOFT DRINKS

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

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	6
Hugo	6
Campari Spritz	6
Limoncello Spritz	6
Negroni	7,50
Americano	7,50

GIN TONIC

BOMBAY DRY GIN (Inghilterra)	8	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