



## I Nostri Antipasti



*La tartare di carne salada al sedano con croccantini di Shüttelbrot*

*Salted meat tartare with celery and crisp bread*

€ 9.50

*Il taglierino di salumi locali e formaggi del caseificio Presanella*

*Local cured meats and cheese*

€ 10.00

*Le polpettine alle zucchine con passata di pomodoro e pistacchi tostati*

*Zucchini balls with tomato sauce and toasted pistachios*

€ 8.50



## I Primi Piatti



*Le tagliatelle fresche al mirtillo con finferli in salsa al Trentingrana*

*Blueberry tagliatelle with mushrooms and cheese sauce*

€ 11.00

*I canederli alla trentina in brodo*

*Homemade dumplings in broth*

€ 9.00

*Tortelloni di grano saraceno ripieni al capriolo con burro al ginepro*

*Buckwheat tortelloni with roe deer*

€ 9.50

*Gli strangolapreti al burro fuso e Trentingrana*

*Sun Valley spinach dumplings with melted butter*

€ 9.00



*La vellutata di patate e polenta con porcini*

*Potatoes soup with polenta and mushrooms*

€ 9.50

*Il tris di canederli ai tre colori in salsa al Casolet della Val di Sole e burro spumeggiante*

*Homemade dumplings with cheese sauce and melted butter*

€ 11.00

*Gli spätzle tirolesi alla panna, speck e Trentingrana*

*Tyrol spätzle with cream, smoked ham and cheese*

€ 9.00

*Gli spaghetti Felicetti allo speck stagionato*

*Spaghetti with smoked ham*

€ 8.50

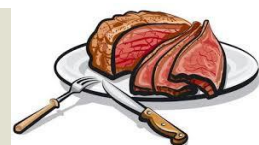
*Le penne Felicetti al pesto con code di gamberi e pomodorini*

*Pasta with basil pesto, shrimp tails and tomatoes*

€ 11.00



## I Nostri Secondi



- Il carré di maiale affumicato con polenta, crauti ai semi di cumino e rostie di patate* € 15.00  
*Braised pork loins with caraway seeds sauerkrauts, polenta and potatoes rostie*
- La tagliata di manzo - Bovino Garronese "Blonde d'Aquitaine" con patate al forno* € 16.50  
*Cut beef with grana cheese and rucola*
- Le guancette di maialino brasate al Teroldego con polenta di Storo* € 15.00  
*Braised pork cheek with polenta*
- I wurstel nostrani alla piastra con patatine fritte* € 9.50  
*Grilled wiener with french fries*
- La noce di cervo cotta al fieno con polenta e composta di mirtillo rosso* € 16.00  
*The venison nut cooked in hay with potato rostie and cranberry compote*
- Filetto di salmerino in crosta di polenta e mandorle con patate al forno* € 14.50  
*Char in polenta and almond crust with potatoes*
- La cotoletta alla milanese con patatine fritte* € 9.00  
*Cutlet with french fries*



## I nostri contorni



- Patatine fritte o al forno* € 3.80  
*French fries*
- Verdure grigliate* € 5.00  
*Grilled vegetables*
- Rostie di patate con composta di mirtillo rosso* € 4.50  
*Potato rosti with cranberry jam*
- Insalata trentina (insalata ghiacciola, carote, pomodorini pachino, casolet, noci, speck)* € 7.00  
*Salad with carrots, tomatoes, cheese, walnuts and smoked ham*



## Le Nostre Pizze

<b>BIANCA</b> : <i>Olio, sale, rosmarino</i> <i>Oil, salt, rosemary</i>	€ 4.50
<b>MARINARA</b> : <i>Pomodoro aglio origano</i> <i>Tomato, garlic, oregano</i>	€ 4,50
<b>MARGHERITA</b> : <i>Pom., mozzarella</i> <i>Tomato sauce, mozzarella</i>	€ 5.00
<b>BUFALINA</b> : <i>Pom. mozz. di bufala</i> <i>Tomato, buffalo's Mozzarella</i>	€ 7.00
<b>CALABRESE</b> : <i>Mozz., aglio, peperoncino</i> <i>Mozzarella, garlic, chili pepper</i>	€ 5.50
<b>NAPOLI</b> : <i>Pom., mozz., acciughe</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, anchovies</i>	€ 7.50
<b>SICILIANA</b> : <i>Pom., mozz., olive, capperi, acciughe</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, capers, anchovies, olives</i>	€ 8.00
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b> : <i>Pom., mozz., prosciutto, funghi</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, ham, champignons</i>	€ 8.00
<b>CAPRICCIOSA</b> : <i>Pom., mozz., prosc., funghi, carciofi</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, ham, champignons, artichokes</i>	€ 8.00
<b>QUATTRO STAGIONI</b> : <i>Pom, mozz. prosc., funghi, carciofi, olive</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, ham, champignons, artichokes, olives</i>	€ 8.50
<b>ORTOLANA</b> : <i>Pom., mozz., zucchine, melanzane, pomodorini pachino, asparagi</i> <i>Tomato sauce, mozz., zucchini, aubergines, tomatoes, asparagus</i>	€ 8.50
<b>TONNO E CIPOLLA</b> : <i>Pom., mozz., tonno, cipolla</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, tuna fish, onions</i>	€ 8.00
<b>DIAVOLA</b> : <i>Pom., mozz., salamino piccante</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, spicy salami</i>	€ 7.50
<b>MELANZANE</b> : <i>Pom., mozz., melanzane, grana</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, aubergines, parmesan</i>	€ 7.50
<b>SALSICCIA</b> : <i>Pom., mozz., salsiccia</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, salami</i>	€ 7.50
<b>CALZONE CLASSICO</b> : <i>pom., mozz., prosciutto, funghi, panna</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, panna cheese</i>	€ 8.50
<b>FINFERLI</b> : <i>pom., mozzarella, finferli</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, chantarelle mushrooms</i>	€ 8.00
<b>BOSCAIOLA</b> : <i>pom., mozz., funghi sottobosco, speck</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, speck</i>	€ 8.50
<b>PORCINI</b> : <i>pom., mozz., porcini</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, wild mushrooms</i>	€ 8.00
<b>MEZZA LUNA</b> : <i>Specialità della casa</i> <i>House speciality</i>	€ 9.50

---

<b>MANIERO:</b> <i>mozz, salsiccia, casolet</i> <i>Mozzarella, sausage, Casolet</i>	€ 8,50
<b>MONTANARA:</b> <i>mozz, salsiccia, porcini, panna</i> <i>Mozzarella, sausage, mushrooms, single cream</i>	€ 8,50
<b>PAESANA:</b> <i>mozz, speck in cottura, porcini, grana</i> <i>Mozzarella, smoked ham, mushroom, parmesan</i>	€ 9,00
<b>NOSTRANA:</b> <i>pom, mozz, mortandela, casolet</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, mortadella, Casolet</i>	€ 8,50
<b>SAN VIGILIO:</b> <i>Pom, mozz, brie, zucchine, speck</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, courgettes, Brie, smoked ham</i>	€ 8,50
<b>NON E SOLE:</b> <i>pom, mozz, mele, casolet, noci</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, apple, Casolet, walnuts</i>	€ 8,50
<b>PARMIGIANA:</b> <i>pom., mozzarella, crudo, grana</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, raw ham, parmesan</i>	€ 8,50
<b>VALPIANA:</b> <i>pom., mozzarella, finferli, lardo</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, chantarelle mushrooms</i>	€ 8,50
<b>BISMARCK:</b> <i>pom., mozz., asparagi, uova, grana</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, asparagus, eggs, parmesan</i>	€ 8,50
<b>CARBONARA:</b> <i>pom., mozz., uovo, pancetta, grana</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, egg, bacon, parmesan</i>	€ 8,50
<b>SAPORITA:</b> <i>pom., mozz., salamino piccante, gorgonzola, peperoni</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, gorgonzola cheese, shoten peppers</i>	€ 8,50
<b>GUSTOSA:</b> <i>pom., mozz., olio tartufato, casolet, rucola</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, truffle oil, casolet cheese, rocket</i>	€ 8,50
<b>DELICATA:</b> <i>mozzarella, panna, gorgonzola, noci</i> <i>Mozzarella, single cream, gorgonzola cheese, nuts</i>	€ 8,50
<b>SPECIALE:</b> <i>Mozzarella, gorgonzola, melanzane</i> <i>Mozzarella, gorgonzola cheese, aubergines</i>	€ 8,50
<b>VALTELLINESE:</b> <i>pom, mozz, bresaola, rucola, grana a scaglie</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, bresaola, rucola, parmesan</i>	€ 8,50
<b>CASTELLANA:</b> <i>mozz, patate, rosmarino, pancetta</i> <i>Mozzarella, potatoes, rosemary, bacon</i>	€ 8,50
<b>CONTADINA:</b> <i>pom, mozz, radicchio rosso, casolet, speck, patate</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, speck, chicory, courgettes, casolet cheese, potatoes</i>	€ 8,50
<b>SAN MICHELE:</b> <i>pom, mozz, pancetta, asparagi, gorgonzola, grana</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, bacon, asparagus, gorgonzola, raw ham</i>	€ 8,50
<b>DEL CONTE :</b> <i>Pom, mozz di bufala, pomodori pachino, crudo</i> <i>Tomato sauce, Buffalo's milk mozzarella, cherry tomatoes, raw ham</i>	€ 8,50
<b>SFIZIOSA :</b> <i>Pom, mozz, brie, salamino piccante, radicchio rosso</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, red chicory</i>	€ 8,50

---



## PIZZA E BIRRA SENZA GLUTINE

**BASE pizza in teglia gluten free**

supplemento

€ 4.00

**Birra gluten free 33cl**

€ 4.00

- Si avvisa la clientela che il personale di servizio presterà la massima attenzione nel condire la vostra base pizza gluten free come nella preparazione di qualsiasi pietanza senza glutine, vi trovate però in una pizzeria dove la farina è in uso quotidiano e pertanto si trova anche nell'aria. Siamo quindi ad avvisarvi che non possiamo garantire l'incontaminazione totale del prodotto finito
- Supplemento per eventuali aggiunte da € 0,50 a € 1,50  
*Supplement for any extra ingredient*
- Alcuni prodotti potrebbero essere di origine surgelata  
*A few products could be of frozen origin*
- Alcune volte la cucina e la pizzeria non riescono a lavorare coordinate
- E' presente il registro degli allergeni per la clientela REC UE 1169/2011

## I NOSTRI DESSERT



*La nostra torta tiramisù con calice di moscato giallo*

*Tiramisù cake and sweet wine*

€ 6.50

*Lo strudel di mele fatto in casa*

*Apple strudel*

€ 4.50

*Il semifreddo alle mandorle con miele aromatizzato al pino mugo*

*Almond parfait with honey*

€ 5.00

*Il tortino caldo dal cuore morbido al cioccolato*

*Hot chocolate cake*

€ 5.00

*Tartufo bianco o nero*

*White or black truffle*

€ 4.00

*Coppa gelato assortita con panna montata*

*Ice-cream cup with whipped cream*

€ 4.00

*La coppa di fragole fresche*

*Fresh strawberries*

€ 5.00



*Infuso depurativo e digestivo*

*- lampone e aloe*

*- limone e aloe*

€ 3.00



## BIBITE E ACQUA

**ACQUA DI RETE MICROFILTRATA NATURALE O FRIZZANTE** 75 cl € 1,70

**ACQUA MINERALE PEJO (frizzante o naturale)** 75 cl € 2,20



**BIBITE IN LATTINA e SUCCHI DI FRUTTA** € 2,50

**BIBITE ALLA SPINA** *Piccola small* 20 cl € 2.00

*Media medium* 40 cl € 3.80



## LE NOSTRE BIRRE

### BIRRA ALLA SPINA:

draught beer:

**FORST PICCOLA** 20 cl € 2.00

**FORST MEDIA** 40 cl € 3.80

**FORST GRANDE** 1 litro € 8.00

**SIXTUS SCURA PICCOLA** 20 cl € 2.00

**SIXTUS SCURA MEDIA** 40 cl € 3.80

**SIXTUS SCURA GRANDE** 1 litro € 8.00

**WEISS STEPHEN PICCOLA** 30 cl. € 2.50

**WEISS STEPHEN MEDIA** 50 cl. € 4.20

**WEISS STEPHEN GRANDE** 1 litro € 8.50



### SPINATEVI LA BIRRA da soli AL TAVOLO

*Birrone Forst/Sixtus 2 lt € 15,00*

*Birrone Forst/Sixtus 3 lt € 21,00*

*Birrone Weissbier 2 lt € 16.00*

*Birrone weissbier 3 lt € 23,00*

### BIRRE IN BOTTIGLIA

**BECK'S – BIRRA ANALCOLICA**

bottled beer:

33 cl € 3,20

**BIRRA GLUTEN FREE**



33cl € 4.00

**BIRRA ARTIGIANALE PEJO bionda** 50 cl € 5,50

**BIRRA ARTIGIANALE PEJO rossa** 50 cl € 5,50





## LA NOSTRA CANTINA

### VINO SFUSO DELLA CASA

<i>Vino bianco</i>	$\frac{1}{4}$ lt € 4,50	$\frac{1}{2}$ lt € 7,00	1 lt € 13,00
<i>Vino Rosso</i>	$\frac{1}{4}$ lt € 4,50	$\frac{1}{2}$ lt € 7,00	1 lt € 13,00
<i>Prosecco</i>	$\frac{1}{4}$ lt € 5,00	$\frac{1}{2}$ lt € 7,50	1 lt € 14,00

### LE NOSTRE PROPOSTE AL CALICE

<b>VINI SPUMANTI:</b>	<i>Prosecco Extra Dry</i>	€ 3,00
<b>VINI BIANCHI:</b>	<i>Muller Thurgau (Cembra)</i>	€ 3,00
	<i>Traminer Aromatico (Pojer e Sandi)</i>	€ 3,50
<b>VINI ROSATI:</b>	<i>Lagrein Rosato (Castel Firmian)</i>	€ 3,50
	<i>Schiava (Valle di cembra)</i>	€ 3,50
<b>VINI ROSSI:</b>	<i>Teroldego (Mezzolombardo)</i>	€ 3,00
	<i>Marzemino (Isera)</i>	€ 3,00
	<i>Pinot Nero (Pojer e Sandri)</i>	€ 4,00
	<i>Lagrein (Gaiertshof)</i>	€ 3,50
<b>VINI DA DESSERT:</b>	<i>Moscato Giallo (Gaiertshof)</i>	€ 3,50
	<i>Merlino (Pojer e Sandri)</i>	€ 4,00
	<i>Vino santo</i>	€ 4,00

### LE MEZZE BOTTIGLIE

<i>Nosiola (Gaiertshof)</i>	0,375 cl € 10,00
<i>Teroldego (Gaiertshof)</i>	0,375 cl € 10,00



## LA NOSTRA CANTINA

### VINI SPUMANTI

<i>Rotari Trento DOC</i>	<i>Mezzacorona</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Ferrari "Perle" Trento DOC</i>	<i>Cantine Ferrari</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	<i>€ 38,00</i>
<i>Spumante Brut Trento DOC</i>	<i>Pisoni</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	<i>€ 24,00</i>
<i>Cuvèe Prestige</i>	<i>Ca del Bosco</i>	<i>bott 0,75 cl</i>	<i>€ 45,00</i>

### CHAMPAGNE

<i>Champagne Moët &amp; Chandon</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	<i>€ 80,00</i>
<i>Champagne Veuve Clicquot</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	<i>€ 83,00</i>

### VINI BIANCHI

<i>Pinot Grigio</i>	<i>Gaierhof</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	<i>€ 17,00</i>
<i>Muller Thurgau</i>	<i>Val di Cembra</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>Chardonnay</i>	<i>Gaierhof</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Riesling</i>	<i>Maso Poli</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Incrocio Manzoni</i>	<i>I.A. S.Michele</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Traminer aromatico</i>	<i>Pojer e Sandri</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>Nosiola Biologico</i>	 <i>Pisoni</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Manna</i>	<i>Franz Hass</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	<i>€ 28,00</i>





## LA NOSTRA CANTINA

### VINI ROSATI

<i>Schiava</i>	<i>Valle di Cembra</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	€ 16,00
<i>Lagrein Rosato</i>	<i>Castel Firmian</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	€ 18,00
<i>Vin dei Molini</i>	<i>Poier e Sandri</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	€ 18,00
<i>Dumalis Rosè</i>	<i>A. Grigolli Bruno</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	€ 20,00

### VINI ROSSI

<i>Teroldego Rotaliano Doc</i>	<i>De Vescovi U.</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	€ 22,00
<i>Teroldego Rotaliano</i>	<i>Cant. Rotaliana</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	€ 18,00
<i>Teroldego Clesurae</i>	<i>Cant. Rotaliana</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	€ 25,00
<i>Marzemino</i>	<i>Simoncelli</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	€ 20,00
<i>Pinot Nero</i>	<i>Franz Hass</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	€ 30,00
<i>Pinot Nero</i>	<i>Poier e Sandri</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	€ 22,00
<i>Rebo</i>	<i>Ist. S. Michele</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	€ 20,00
<i>Lagrein</i>	<i>Ist. S. Michele</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	€ 20,00
<i>Lagrein Trentino</i>	<i>Gaierhof</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	€ 18,00
<i>St. Magdalener</i>	<i>Caldaro</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	€ 18,00
<i>Groppello di Revò</i>	<i>Val di Non</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	€ 18,00
<i>Cabernet sauvignon</i>	<i>A. Grigolli Bruno</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	€ 28,00
<i>Pinot Nero Biologico</i>	<i>Pisoni</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	€ 20,00
<i>Amarone Valpolicella</i> 	<i>Masi</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	€ 45,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>Banfi</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	€ 54,00
<i>Rosso di Montalcino</i>	<i>Banfi</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	€ 25,00



## VINI DA DESSERT AL CALICE

*Moscato giallo*

€ 3.50

*Vino Santo*

€ 4.00

*Merlino - Rosso fortificato delle Dolomiti*

€ 4.50

*Dal grande profumo varietale: piccoli frutti, soprattutto ciliegia marasca, mora, ribes che si integra a note speziate: vaniglia, caffè e cacao.*

*Sapore: caldo, dolce, molto strutturato e di grande armonia. Vino da cioccolato.*



## GRAPPE E DISTILLATI

### Le grappe bianche monovitigno:

**Moscato (Azienda Pisoni) 43 % vol.**

Aromatica, morbida e delicata. È intensamente profumata.

€ 3,00

**Nosiola (Azienda Pisoni) 43 % vol.**

Morbida, armonica, equilibrata, fine ed elegante.

€ 3,00

**Müller Thurgau (Azienda Pisoni) 43 % vol**

Delicata e profumata.

€ 3,00

**Chardonay (Azienda Pisoni) 43 % vol.**

Giovane, gradevole e prestigiosa.

€ 3,00

**Terolodego (Azienda Pisoni) 43 % vol.**

Grappa di valore, secca e decisa.

€ 3,00

**Pinot nero (Az. Pojer e Sandri) 48 %vol**

Profumo ampio, ed etereo dal sapore deciso ma armonico.

€ 3,00

**Essenzia (Az. Pojer e Sandri) 48 % vol.**

Al naso è intensa, ostentatamente fruttata e si possono riconoscere note tropicali come la banana e l'ananas. Il sapore è morbido e rotondo. Questa grappa è particolare, perchè non viene prodotta ogni anno. L'uva, viene lasciata appassire sulla vigna fino a novembre.

€ 4,00

### Le grappe affinate in legno (barricate):

**Diciotto Lune (Az. Marzadro) 41 % vol.**

€ 4.00

Di pregiata qualità, lasciata affinare per un minimo di diciotto mesi in botti di diversi legni pregiati, Il binomio legno-grappa, si evolve per creare una piena armonia. La grappa rilascia un profumo etereo, nel gusto è rotonda con sentore di vaniglia.

**Le Giare riserva (Az. Marzadro) 41 % vol.**

€ 4,00

Grappa monovitigno, ottenuta da vinacce di Gewurztraminer. Molto aromatica, vellutata e persistente al palato. Viene affinata per 36 mesi in piccole botti di pregiato legno di rovere.



## Le grappe aromatizzate alle erbe:

**Asperula (Azienda Pisoni) 40 % vol.** € 3.00  
Dal profumo inconfondibile e delicato, si presta molto bene ad essere consumata dopo i pasti.

**Genziana (Azienda Pisoni) 40 % vol.** € 3.00  
Questo fiore, cresce in montagna, in mezzo alle rocce resistendo a temperature rigide e maltempo. Dal un sapore molto caratteristico, particolarmente amaro, ma piacevole.

**Ruta (Azienda Pisoni) 40 % vol.** € 3.00  
Dal profumo intenso e aroma caratteristico per le sue qualità balsamiche che sono da sempre apprezzate nella tradizione popolare trentina. Particolarmente adatta come digestivo.

**Pino mugo (Azienda Pisoni) 40 % vol.** € 3.00  
Grappa ottenuta dall'infusione delle sue pigne, che donano alla grappa, un profumo balsamico e un sapore piacevole.

**Ortica (Azienda Rossi d' Anaunia) 40 % vol.** € 3.00  
Profumo, erbaceo, abbastanza forte. In bocca è particolarmente delicata, fresca e piacevole. Ottima grappa digestiva.

**Ginepro (Azienda Pisoni) 40 % vol.** € 3.00  
Il profumo è aromatico e il sapore fresco. Il ginepro è un arbusto perenne, sempreverde che cresce in montagna. Il suo odore è resinoso.

**FIOR DI ROCCIA:** € 3,50



**Delicato liquore Ottenuto dall'infusione, in grappa Trentina e miele, di Stelle Alpine, coltivate da Olga Casanova, nei suoi prati in alta Val di Pejo.**

Dal leggero colore verdolino brillante, al naso ricorda il delicato profumo di camomilla, il sapore è amabile e vellutato.

## I liquori alla frutta:

**Mirtillo (Azienda Pisoni) 23 % vol.** € 3.00  
Dalla tradizione delle Dolomiti e del Trentino, leggero e piacevole.

**Frutti di bosco (Azienda Pisoni) 23 % vol.** € 3.00  
Nasce dall'unione dei frutti dei boschi trentini, molto piacevole, con profumi intensi e dal sapore pieno ed invitante.

**Mela verde (Azienda Pisoni) 23 % vol.** € 3.00  
Sa esprimere pienamente l'aroma e il profumo della mela, classico frutto trentino.

## NON BUTTARE QUELLO CHE AVANZI!

*IL MANIERO aderisce al progetto "RI-GUSTAMI A CASA"  
della Provincia Autonoma di Trento che ti dà la possibilità di portare a casa  
gratuitamente in Eco-vaschette il cibo che ti avanza.*

