

## Le Pizze

Euro

<b>BIANCA:</b> olio, sale, rosmarino <i>Oil, salt, rosemary</i>	5
<b>MARINARA:</b> pomodoro, aglio, origano <i>Tomato sauce, garlic, oregano</i>	5
<b>MARGHERITA:</b> pomodoro, mozzarella <i>Tomato sauce, mozzarella</i>	6
<b>BUFALINA:</b> pomodoro, mozzarella di bufala <i>Tomato sauce, buffalo mozzarella</i>	7
<b>CALABRESE:</b> mozzarella, aglio, peperoncino <i>Mozzarella, garlic, chili pepper</i>	6
<b>NAPOLI:</b> pomodoro, mozzarella, acciughe <i>Tomato sauce, mozzarella, anchovies</i>	7.5
<b>SICILIANA:</b> pomodoro, mozzarella, olive, capperi, acciughe <i>Tomato sauce, mozzarella, olives, capers, anchovies</i>	8
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI:</b> pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi <i>Tomato sauce, mozzarella, ham, champignons</i>	8
<b>CAPRICCIOSA:</b> pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi <i>Tomato sauce, mozzarella, ham, champignons, artichokes</i>	8
<b>QUATTRO STAGIONI:</b> pom, mozz, prosciutto, funghi, carciofi, olive <i>Tomato sauce, mozzarella, ham, champignons, artichokes, olives</i>	8.5
<b>ORTOLANA:</b> pom, mozz, zucchine, melanzane, pomodorini pachino, asparagi <i>Tomato sauce, mozzarella, courgettes, aubergines, cherry tomatoes, asparagus</i>	8.5
<b>TONNO E CIPOLLA:</b> pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla <i>Tomato sauce, mozzarella, tuna fish, onions</i>	8
<b>DIAVOLA:</b> pomodoro, mozzarella, salamino piccante <i>Tomato sauce, mozzarella, spicy salami</i>	8
<b>MELANZANE:</b> pomodoro, mozzarella, melanzane, grana <i>Tomato sauce, mozzarella, aubergines, parmesan</i>	8
<b>SALSICCIA:</b> pomodoro, mozzarella, salsiccia <i>Tomato sauce, mozzarella, sausage</i>	8
<b>CALZONE CLASSICO:</b> pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, panna <i>Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, cream</i>	8.5
<b>FINFERLI:</b> pomodoro, mozzarella, finferli <i>Tomato sauce, mozzarella, chanterelles</i>	8.5
<b>BOSCAIOLA:</b> pomodoro, mozzarella, funghi sottobosco, speck <i>Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, speck</i>	8.5
<b>PORCINI:</b> pomodoro, mozzarella, porcini <i>Tomato sauce, mozzarella, boletus</i>	8.5
<b>PARMIGIANA:</b> pomodoro, mozzarella, grana, crudo <i>Tomato sauce, mozzarella, raw ham, parmesan</i>	8.5
<b>ESTATE:</b> pomodoro, mozzarella, burrata, rucola, pomodorini <i>Tomato sauce, mozzarella, burrata, rocket, cherry tomatoes</i>	10
<b>MEZZA LUNA:</b> Specialità della casa <i>House speciality</i>	10
<b>MANIERO:</b> mozzarella, salsiccia, casolet <i>Mozzarella, sausage, Casolet cheese</i>	9
<b>MONTANARA:</b> mozzarella, salsiccia, porcini, panna <i>Mozzarella, sausage, boletus, cream</i>	9

<b>PAESANA:</b> mozzarella, speck in cottura, porcini, grana <i>Mozzarella, speck, boletus, parmesan</i>	9
<b>NOSTRANA:</b> pomodoro, mozzarella, mortandela, casolet <i>Tomato sauce, mozzarella, mortandela, Casolet cheese</i>	9
<b>SAN VIGILIO:</b> pomodoro, mozzarella, brie, zucchine, speck <i>Tomato sauce, mozzarella, Brie cheese, courgettes, speck</i>	9
<b>NON E SOLE:</b> pomodoro, mozzarella, mele, casolet, noci <i>Tomato sauce, mozzarella, apple slices, Casolet, walnuts</i>	9
<b>VALPIANA:</b> pomodoro, mozzarella, finferli, lardo <i>Tomato sauce, mozzarella, chanterelles</i>	9
<b>CARBONARA:</b> pomodoro, mozzarella, uovo, pancetta, grana <i>Tomato sauce, mozzarella, egg, bacon, parmesan</i>	9
<b>SAPORITA:</b> pom, mozz, salamino piccante, gorgonzola, peperoni, cipolla <i>Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, gorgonzola cheese, peppers, onion</i>	9
<b>GUSTOSA:</b> pomodoro, mozzarella, casolet, rucola, olio tartufato <i>Tomato sauce, mozzarella, Casolet cheese, rocket, truffle oil</i>	9
<b>SPECIALE:</b> mozzarella, mortadella di Bologna, fiocchi di burrata, pistacchi <i>Mozzarella, Bologna mortadella, burrata flakes, chopped pistachio</i>	10
<b>DELICATA:</b> mozzarella, panna, gorgonzola, noci <i>Mozzarella, cream, gorgonzola cheese, nuts</i>	8.5
<b>VALTELLINESE:</b> pom, mozz, bresaola, rucola, grana a scaglie <i>Tomato sauce, mozzarella, bresaola, rocket, parmesan</i>	9.5
<b>CASTELLANA:</b> mozzarella, patate, rosmarino, pancetta <i>Mozzarella, potatoes, rosemary, bacon</i>	8.5
<b>CONTADINA:</b> pomodoro, mozzarella, radicchio rosso, casolet, speck, patate <i>Tomato sauce, mozzarella, red radicchio, Casolet cheese, speck, potatoes</i>	9
<b>SAN MICHELE:</b> pom, mozz, pancetta, asparagi, gorgonzola, grana <i>Tomato sauce, mozzarella, bacon, asparagus, gorgonzola cheese, parmesan</i>	9
<b>DEL CONTE:</b> pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini pachino, crudo <i>Tomato sauce, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, raw ham</i>	9
<b>SFIZIOSA:</b> pomodoro, mozzarella, brie, salamino piccante, radicchio rosso <i>Tomato sauce, mozzarella, Brie cheese, spicy salami, red radicchio</i>	9
<b>PAPERINA:</b> pomodoro, mozzarella, wurstel e patatine fritte <i>Tomato sauce, mozzarella, wiener, French fries</i>	8.5



<b>BASE pizza in teglia gluten free</b>	supplemento	4.5
<b>Birra gluten free 33cl</b>		4

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'incontaminatezza totale del prodotto finito

Supplemento per eventuali aggiunte da € 0.5 a € 2 *Surcharge for any extra ingredient*

Alcuni prodotti potrebbero essere di origine surgelata *Some products may be of frozen origin*

Alcune volte la cucina e la pizzeria non riescono a lavorare coordinate

È presente il registro degli allergeni per la clientela REC UE 1169/2011  
\* contiene allergeni



## Glí Antipasti

Euro

- La tartare di carne salada con sedano e croccante di Shüttelbrot \** 10  
*Salted meat tartare with celery and crunchy Shüttelbrot*
- Il taglierino di salumi locali e formaggi del caseificio Presanella \** 12  
*Local cold cuts and cheeses*
- La burrata con Fiocco di Speck e insalata di pachino al basilico \** 10  
*Burrata with speck and cherry tomatoes and basil salad*
- Le code di gambero in Kataifi con misticanza e maionese alla paprika dolce \** 11  
*Shrimp tails in pasta Kataifi with mesclun and sweet paprika mayonnaise*



## I Primi Piatti

Euro

- Le tagliatelle fresche al mirtillo al ragù di speck con finferli \** 11  
*Fresh blueberry tagliatelle with speck ragu and chanterelles*
- Gli strangolapreti caserecci con ricotta affumicata \** 10  
*Homemade green gnocchi with smoked ricotta*
- Le mezzelune al formaggio di malga e polenta su salsa al porro con pancetta croccante \** 11  
*Malga cheese and polenta ravioli on leek sauce with crispy bacon*
- Gli spatzle tirolesi ai tre colori in salsa di gorgonzola e noci \** 10  
*Tyrolese spatzle in gorgonzola cheese and walnut sauce*
- Le pennette Felicetti al pesto, pomodorini e fiocchi di burrata \** 11  
*Pasta with basil pesto, cherry tomatoes and burrata flakes*
- I tagliolini al pino mugo con trota affumicata e arancia \** 12  
*Mountain pine tagliolini with smoked trout and orange*



## I Nostri Secondi

Euro

- Gli straccetti di vitellone con porcini e patate \** 15  
*Veal strips with boletus and potatoes*
- Le guancette di maialino brasate al Teroldego \*con polenta di Storo* 15  
*Pork cheeks braised in Teroldego wine with Storo polenta*
- Il filettino di maiale bardato in pancetta affumicata \* con salsa al Casolet della Val di Sole* 14.5  
*Pork fillet wrapped in smoked bacon with cheese sauce*
- La noce di cervo cotta al fieno con rosti di patate e composta di mirtillo rosso* 16  
*Venison cooked in hay with potato rosti and cranberry jam*
- Filetto di salmerino gratinato in crosta di pistacchi \* con patate al forn* 15  
*Fish with roasted potatoes*
- Piatto del Castello:** *Polenta, finferli, carré affumicato, rosti di patate e Casolet* 15.5  
*Polenta, chanterelles, potato rosti, Sun Valley Casolet cheese and smoked pork*
- La cotoletta alla milanese con patatine fritte \** *Milanese cutlet with French fries* 10
- I wurstel nostrani alla piastra con patatine fritte \** *Grilled wiener with French fries* 10



## I nostri contorni

Euro

*Patatine fritte o al forno*

*French fries or roasted potatoes*

4.5

*Insalata mista piccola*

*Mixed Salad*

5

*Polenta di Storo*

*Storo polenta*

3.5

*Rosti di patate con composta di mirtillo rosso \**

*Potato rosti with cranberry jam*

4

*Insalatona trentina (insalata mista, pomodorini pachino, casolet, noci, speck) \**

*Salad with lettuce, red radicchio, carrots, cherry tomatoes, Casolet cheese, walnuts and speck*

8



## BEVANDE

Euro



### BIBITE IN LATTINA

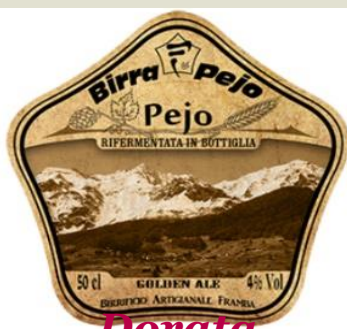
2.5

**BECK'S – BIRRA ANALCOLICA 33 cl**

4

## BIRRA ARTIGIANALE PEJO

Euro 5.5



### Dorata

Pejo è una birra dorata, velata-chiara, viene prodotta **artigianalmente** con malti e luppoli di qualità con il metodo della rifermentazione in bottiglia.

**ABBINAMENTI:** Aperitivo, pizze, primi piatti e formaggi freschi



### Rossa

Lynx è una birra fine e persistente. Al naso presenta note floreali, erbacee e di miele. In bocca è corposa. prodotta **artigianalmente** con malti e luppoli di qualità rifermentata in bottiglia.

**ABBINAMENTI:** Primi piatti, Selvaggina, Carni rosse, Pizze, Formaggi stagionati.



### Ambrata/rosacea

Frambuesa significa Lampone in spagnolo, è proprio questo frutto in abbinamento al ribes rosso a darle il caratteristico colore ambrato rosaceo. (entrambe i frutti sono coltivati in Val di Pejo)

**ABBINAMENTI:** Aperitivo, Primi piatti, Insalate, Pizze, Formaggi



## LA NOSTRA CANTINA Euro

### LE MEZZE BOTTIGLIE Half bottles

<i>Gewurztraminer Alto Adige</i>	0,375 cl	12
<i>Teroldego Cantina Rotaliana</i>	0,375 cl	11

### VINI SPUMANTI Sparkling wines

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

### CHAMPAGNE

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

### VINI BIANCHI White wines

<i>Pinot Grigio</i>	<i>Gaierhof</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	17
<i>Muller Thurgau</i>	<i>Val di Cembra</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	16
<i>Riesling</i>	<i>Cant. Endrizzi</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	18
<i>Incrocio Manzoni</i>	<i>I.A. S.Michele</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	19
<i>Traminer aromatico</i>	<i>Pojer e Sandri</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	23
<i>Nosiola Biologico</i>	<i>Pisoni</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	22



### VINI ROSATI Rosé wines

<i>Schiava</i>	<i>Valle di Cembra</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	16
<i>Lagrein Rosato</i>	<i>Castel Firmian</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	18
<i>Vin dei Molini</i>	<i>Poier e Sandri</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	18

**VINI ROSSI** *Red wines*

<i>Teroldego Rotaliano Doc</i>	<i>De Vescovi U.</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	<i>22</i>
<i>Teroldego Rotaliano</i>	<i>Cant. Rotaliana</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	<i>18</i>
<i>Teroldego Clesurae</i>	<i>Cant. Rotaliana</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	<i>25</i>
<i>Marzemino</i>	<i>Simoncelli</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	<i>20</i>
<i>Navesel</i>	<i>Simoncelli</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	<i>22</i>
<i>Pinot Nero</i>	<i>Franz Hass</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	<i>30</i>
<i>Pinot Nero</i>	<i>Pojer e Sandri</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	<i>22</i>
<i>Rebo</i>	<i>Giovanni Poli</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	<i>20</i>
<i>Lagrein</i>	<i>Ist. S.Michele</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	<i>20</i>
<i>Lagrein Trentino</i>	<i>Gaierhof</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	<i>19</i>
<i>St. Magdalener</i>	<i>Caldaro</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	<i>18</i>
<i>Groppello di Revò</i>	<i>Val di Non</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	<i>19</i>
<i>Cabernet sauvignon</i>	<i>A. Grigolli Bruno</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	<i>28</i>
<i>Pinot Nero Biologico</i>	<i>Pisoni</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	<i>22</i>
<i>Amarone Valpolicella</i> 	<i>Masi</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	<i>45</i>
<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>Banfi</i>	<i>bott. 0.75 cl</i>	<i>54</i>
<i>Rosso di Montalcino</i>	<i>Banfi</i>	<i>bott. 0.75 cl</i>	<i>25</i>