

LA PIZZA

	<i>Euro</i>
BIANCA: <i>olio, sale, rosmarino</i>	6
MARINARA: <i>pomodoro, aglio, origano</i>	6
MARGHERITA: <i>pomodoro, mozzarella</i>	6.5
BUFALINA: <i>pomodoro, mozzarella di bufala</i>	8.5
CALABRESE: <i>mozzarella, aglio, peperoncino</i>	7
NAPOLI: <i>pomodoro, mozzarella, acciughe</i>	8.5
SICILIANA: <i>pomodoro, mozzarella, olive, capperi, acciughe</i>	9
PROSCIUTTO E FUNGHI: <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi</i>	9
CAPRICCIOSA: <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi</i>	9
QUATTRO STAGIONI: <i>pom, mozz, prosciutto, funghi, carciofi, peperoni</i>	9.5
ORTOLANA: <i>pom, mozz, verdure miste</i>	9.5
TONNO E CIPOLLA: <i>pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla</i>	9.5
DIAVOLA: <i>pomodoro, mozzarella, salamino piccante</i>	9
PAPERINA: <i>pomodoro, mozzarella, wurstel e patatine fritte</i>	9.5
SALSICCIA: <i>pomodoro, mozzarella, salsiccia</i>	9
CALZONE CLASSICO: <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, panna</i>	10
QUATTRO FORMAGGI: <i>pomodoro, mozzarella, ricotta, gorgonzola, grana</i>	10
BOSCAIOLA: <i>pomodoro, mozzarella, funghi sottobosco, speck</i>	10
PORCINI: <i>pomodoro, mozzarella, porcini</i>	9.5
PARMIGIANA: <i>pomodoro, mozzarella, grana, crudo</i>	9.5

IL MANIERO

MEZZA LUNA: <i>Specialità della casa</i>	11
MANIERO: <i>mozzarella, salsiccia, casolet</i>	9
TIROLESE: <i>pomodoro, mozzarella, ricotta, speck</i>	9
PAESANA: <i>mozzarella, speck in cottura, porcini, grana</i>	10
NOSTRANA: <i>pomodoro, mozzarella, mortandela, casolet</i>	9.5
AUTUNNO: <i>mozzarella, crema di zucca, gorgonzola, pancetta</i>	9.5
SAN VIGILIO: <i>pomodoro, mozzarella, brie, zucchine, speck</i>	9.5
NON E SOLE: <i>pomodoro, mozzarella, mele, casolet, noci</i>	9.5
CARBONARA: <i>pomodoro, mozzarella, uovo, pancetta, grana</i>	9.5
SAPORITA: <i>pomodoro, mozz, salamino piccante, gorgonzola, peperoni, cipolla</i>	9.5
GUSTOSA: <i>pomodoro, mozzarella, casolet, rucola, olio tartufato</i>	10
DELICATA: <i>mozzarella, panna, gorgonzola, noci</i>	9.5
CASTELLANA: <i>mozzarella, patate, rosmarino, pancetta</i>	9
CONTADINA: <i>pomodoro, mozzarella, radicchio rosso, casolet, speck, patate</i>	9.5
SAN MICHELE: <i>pom, mozz, pancetta, asparagi, gorgonzola, grana</i>	10
DEL CONTE: <i>pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini semi dry, crudo</i>	9.5
SFIZIOSA: <i>pomodoro, mozzarella, brie, salamino piccante, radicchio rosso</i>	9.5



BASE pizza in teglia gluten free

supplemento

5

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
- Alcuni prodotti potrebbero essere di origine surgelata

CONTORNI

Euro

<i>Patatine fritte o al forno</i>	4.5
<i>Rostie di patate con confettura di mirtillo rosso</i>	4.5

BEVANDE

BIBITE IN LATTINA	33 cl	2,5
BIRRA ANALCOLICA	33 cl	4
BIRRA GLUTEN FREE	33cl	4



BIRRA ARTIGIANALE PEJO

Euro 6,5



Dorata

ABBINAMENTI:

Aperitivo, pizze,
primi piatti
formaggi freschi

Rossa

ABBINAMENTI:

Primi piatti, Selvaggina,
Carni rosse, Pizze,
Formaggi stagionati



LA CANTINA

LE MEZZE BOTTIGLIE

<i>Gewurztraminer Alto Adige</i>	<i>0,375 cl</i>	<i>13</i>
<i>Teroldego Cantina Rotaliana</i>	<i>0,375 cl</i>	<i>12</i>

VINI SPUMANTI

<i>Rotari Trento DOC</i>	<i>Mezzacorona</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	<i>30</i>
<i>Ferrari "Perle" Trento DOC</i>	<i>Cantine Ferrari</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	<i>40</i>
<i>Spumante Brut Trento DOC</i>	<i>Pisoni</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	<i>25</i>
<i>Cuvèe Prestige</i>	<i>Ca del Bosco</i>	<i>bott 0,75 cl</i>	<i>45</i>

CHAMPAGNE

<i>Champagne Moët & Chandon</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	<i>80</i>
<i>Champagne Veuve Clicquot</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	<i>85</i>


VINI BIANCHI

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

VINI ROSATI

<i>Schiava</i>	<i>Valle di Cembra</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	17
<i>Lagrein Rosato</i>	<i>Castel Firmian</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	18

VINI ROSSI

<i>Teroldego Rotaliano Doc</i>	<i>De Vescovi U.</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	22
<i>Teroldego Rotaliano</i>	<i>Cant. Rotaliana</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	18
<i>Teroldego Clesurae</i>	<i>Cant. Rotaliana</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	35
<i>Marzemino</i>	<i>Simoncelli</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	20
<i>Navesel</i>	<i>Simoncelli</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	25
<i>Pinot Nero</i>	<i>Franz Hass</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	32
<i>Pinot Nero</i>	<i>Pojer e Sandri</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	24
<i>Rebo</i>	<i>Giovanni Poli</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	20
<i>Lagrein</i>	<i>Ist. S.Michele</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	22
<i>Lagrein Trentino</i>	<i>Gaierhof</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	20
<i>St. Magdalener</i>	<i>Caldaro</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	20
<i>Groppello di Revò</i>	<i>Val di Non</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	20
<i>Pinot Nero Biologico</i>	<i>Pisoni</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	22
<i>Amarone Valpolicella</i>	 <i>Masi</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	45
<i>Rosso di Montalcino</i>	<i>Banfi</i>	<i>bott. 0.75 cl</i>	25
