Menu Ristorante e Pizzeria

RISTORANTE PIZZERIA europa

hoteleuropa & DEPENDANCE

Antipasti

Bocconcini di salmerino marinati all'aceto di mele con misticanza croccante e fragole 3, 12	13,00 €
Gamberi arrostiti alla catalana (pomodorino giallo, sedano e cipolla di Tropea) 2, 9	13,00 €
La nostra idea di seppia grigliata con patata alla maggiorana, olive taggiasche e pomodorini datterino 12, 14	12,00 €
Tortino di pasta sfoglia ripieno di salmone e verdurine croccanti su vellutata di asparagi 1, 3, 4, 7, 9, 12	10,00 €
Tagliere di salumi misti trentini (speck, lucanica, mortandela, prosciutto di cervo, coppa, pancetta arrotolata) 7	14,00 €
Tagliere di salumi misti trentini - Porzione ridotta 7	7,00 €
Prosciuttino di cervo di nostra produzione con cipolle stufate su cavolo cappuccio viola e grissino al rosmarino 1, 10, 12	13,00 €
Veli di tacchinella cotta a bassa temperatura con erbette aromatiche su misticanza croccante, maionese al pomodoro e olive e cubetti di pane tostato 1, 6, 10, 12	12,00 €
Fagottini di carne salada di nostra produzione ripieni di ricotta di malga ed erba cipollina con giardiniera all'aceto di mele e chips di pane croccante 1, 7, 12	13,00 €
Millefoglie di pasta fillo con radicchio stufato, lucanica trentina e Boscatella di Fiavè 1, 7, 12	10,00 €
Selezione di formaggi misti trentini (Casolet della Val di Sole, Boscatella di Fiavè, Spressa di Pinzolo, Caprino stagionato di malga, formaggio stagionato nel fieno) con composte fatte in casa di pere e mele, cipolla rossa e aceto balsamico trentino e miele d'Acacia 7	14,00 €
Selezione di formaggi misti trentini - porzione ridotta 7	7,00 €
Bavarese salata alle zucchine con mousse di formaggio caprino e ribes 4, 7, 12	11,00 €
Cialda di polenta di Storo con cavolo nero spadellato, uovo "perfetto" e spuma ai funghi misti di bosco 4, 7, 12	12,00 €

Surgelato · Vegetariano · Senza glutine · Senza lattosio · Abbattuto e sottovuoto

LISTA ALLERGENI

1 Cereali; 2 Crostacei; 3 Pesce; 4 Uova; 5 Arachidi; 6 Soia; 7 Latte; 8 Frutta a guscio; 9 Sedano; 10 Senape; 11 Semi di sesamo; 12 Solfiti; 13 Lupini; 14 Molluschi

Primi piatti

Spaghetti alla chitarra fatti in casa saltati con luccio perca, verdurine, lime e pane tostato 1, 3, 4, 12	14,00 €
Cannelloni gratinati con mousse di pesce spada, pomodori confit e pinoli 1, 3, 4, 7, 8, 12	14,00 €
Casarecce trafilate al bronzo spadellate con crema di piselli e menta, pomodoro fresco, vongole e fumetto di pesce 1, 3, 4, 7, 12, 14	15,00 €
Tagliatelle fatte in casa alla molvenese (burro, sugo di carne, pancetta, salvia e rosmarino) 1, 4, 7	12,00 €
Spaetzle saltati con ragù di goulash suppe e peperoni 1, 4, 7, 9, 10, 12	13,00 €
Canederli trentini allo speck in brodo o al burro fuso 1, 4, 7, 12	12,00 €
Mezze lune di patate ripiene di ceci e ricotta spadellati al burro nocciola con pancetta affumicata croccante e coulis di pomodoro fresco 1, 4, 7	15,00 €
Maccheroncino con farina integrale trafilato al bronzo saltato con verdurine croccanti, salsa al radicchio e noci 1, 4, 7, 8, 9, 12	13,00 €
Ravioloni fatti in casa ripieni di burrata e pomodori secchi saltati con pesto di rucola e basilico e scaglie di mandorle 1, 4, 7, 8, 12	16,00 €
Orzotto ai sapori mediterranei: polvere di capperi, olive, pomodori, piselli, peperoni e fiocchi di latte 1, 7, 9, 12	14,00 €
Lasagnetta ai formaggi di malga e funghi misti 1, 4, 7, 12	13,00 €
Zuppa del giorno	10,00 €

Secondi piatti

Grigliata mista di mare (trancio di salmone, fettina di tonno, filetto di ombrina e gamberi) con patate al forno 2, 3, 12, 14	26,00 €
Salmerino alla griglia accompagnato da patate 3	20,00 €
Filetto di orata in carta fata alla livornese (pomodori, capperi e olive) 3, 12	18,00 €
Anelli di totani fritti (250 gr) 1, 14	20,00 €
Grigliata mista di carne (petto di pollo, filetto di maiale, fettina di manzo, würstel, lucanica trentina, costolette di agnello) accompagnata da patate 12	25,00 €
Tagliata di manzo (250 gr) su rucoletta croccante e scaglie di grana oppure con salsa all'uva bianca accompagnata da patate al forno 12	23,00 €
Stinchetto di maialino da latte cotto a bassa temperatura profumato al rosmarino con polenta di Storo 9, 12	16,00 €
Spezzatino di cervo brasato al Teroldego con polenta 9, 12	16,00 €
Ribs di maiale alle erbette di montagna e paprika accompagnate da patate al forno 9, 12	15,00 €
Tortel de patate con fagioli en bronzon e cappuccio condito al cumino 12	13,00 €
Formaggio di malga alla piastra accompagnato da funghi e Polenta di Storo 7, 12	15,00 €
Tortino di verdure grigliate con cuore morbido al formaggio Casolet della Val di Sole su salsa al pomodoro accompagnato con polenta di Storo 7	14,00 €

Surgelato · Vegetariano · Senza glutine · Senza lattosio · Abbattuto e sottovuoto

LISTA ALLERGENI

1 Cereali; 2 Crostacei; 3 Pesce; 4 Uova; 5 Arachidi; 6 Soia; 7 Latte; 8 Frutta a guscio; 9 Sedano; 10 Senape; 11 Semi di sesamo; 12 Solfiti; 13 Lupini; 14 Molluschi

Contorni

Contorno del giorno	5,00 €
Patate al forno	5,00 €
Insalata mista di verdure	6,00 €
Patatine fritte ❄	5,00 €
Verdure grigliate (melanzane, zucchine, peperoni e pomodoro)	7,00 €

Per i bambini

Mozzarella alla caprese 7	8,00 €
Tortellini con panna e prosciutto 1, 4, 7	8,00 €
Gnocchi alla romana con salsa al pomodoro 1, 7, 9, 12	8,00 €
Pasta pomodoro/ragù/pesto 1, 7	7,00 €
Filetto di ombrina ai ferri con patatine fritte ❄ 3	10,00 €
Würstel alla griglia con patatine fritte ❄ 6, 12	8,00 €
Cotoletta alla milanese con patatine fritte ❄ 1, 4, 7	10,00 €
Paillard ai ferri con patatine fritte ❄	9,00 €
Crudo e melone	10,00 €

Pizze classiche

MARGHERITA Pomodoro BIO, mozzarella fior di latte	7,00 €
PROSCIUTTO E FUNGHI Pomodoro BIO, mozzarella fior di latte, funghi champignon freschi prosciutto cotto	8,50 €
CALZONE Ricotta, prosciutto cotto, zucchine e pomodoro BIO fuori cottura	9,00 €
CAPRICCIOSA Pomodoro BIO, mozzarella fior di latte, funghi champignon freschi, carciofi alla romana, prosciutto cotto	9,50 €
QUATTRO STAGIONI Pomodoro BIO, mozzarella fior di latte, funghi champignon freschi, carciofi alla romana, olive taggiasche, prosciutto cotto	10,00 €
TONNO E CIPOLLE Pomodoro BIO, mozzarella fior di latte, tonno, cipolle di Tropea	9,00 €
DIAVOLA Pomodoro BIO, mozzarella fior di latte, spianata calabra in cottura	8,50 €
VIENNESE Pomodoro BIO, mozzarella fior di latte, würstel dell'Alto Adige	8,00 €
VEGETARIANA Pomodoro BIO, mozzarella fior di latte, peperoni, zucchine, asparagi, melanzane	9,50 €
TIROLESE Pomodoro BIO, mozzarella fior di latte, speck dell'Alto Adige *(fuori cottura)*	9,00 €

❄ Surgelato Vegetariano Senza glutine Senza lattosio Abbattuto e sottovuoto

LISTA ALLERGENI

1 Cereali; 2 Crostacei; 3 Pesce; 4 Uova; 5 Arachidi; 6 Soia; 7 Latte; 8 Frutta a guscio; 9 Sedano; 10 Senape; 11 Semi di sesamo; 12 Solfiti; 13 Lupini; 14 Molluschi

MOLVENO 10,50 €
Pomodoro BIO, mozzarella fior di latte, formaggio Casolet della Val di Sole, lucanica fresca trentina, aceto balsamico di Modena

NAPOLI 11,50 €
Pomodoro BIO, mozzarella fior di latte, acciughe del Mar Cantabrico, origano

SAN DANIELE 11,00 €
Pomodoro BIO, mozzarella fior di latte, prosciutto San Daniele (DOP) *(fuori cottura)*

QUATTRO FORMAGGI 9,00 €
Mozzarella fior di latte, Casolet della Val di Sole, gorgonzola, taleggio

ZOLA E SPECK 9,00 €
Pomodoro Bio, mozzarella fior di latte, gorgonzola, speck dell'Alto Adige *(fuori cottura)*

PARMIGIANA 8,50 €
Pomodoro BIO, mozzarella fior di latte, melanzane, grana in cottura, olio profumato all'aglio e basilico

ROMANA 12,50 €
Pomodoro BIO, mozzarella fior di latte, acciughe del Mar Cantabrico, capperi, olive taggiasche

Specialità rosse

PATA NEGRA 14,00 €
Pomodoro BIO, mozzarella di bufala DOP *(fuori cottura)*, prosciutto Pata Negra stagionatura 36 mesi *(fuori cottura)*, olive taggiasche, pomodorino datterino e dressing al basilico

BUFALINA 10,00 €
Pomodoro BIO, mozzarella di bufala DOP *(fuori cottura)*, basilico fresco

BURRATINA 9,50 €
Pomodoro BIO, burrata *(fuori cottura)*, basilico fresco

BOSCO 11,00 €
Pomodoro BIO, mozzarella fior di latte, funghi porcini spadellati, gorgonzola, speck dell'Alto Adige *(fuori cottura)*

FRIULANA 12,00 €
Pomodoro BIO, mozzarella fior di latte, funghi porcini spadellati, Taleggio, crudo San Daniele DOP *(fuori cottura)*

NORD E SUD 9,00 €
Pomodoro BIO, mozzarella fior di latte, friarielli, lucanica fresca trentina

FORESTA NERA 11,50 €
Pomodoro BIO, mozzarella di bufala DOP *(fuori cottura)*, prosciutto affumicato della Foresta Nera *(fuori cottura)*, granella di nocciole del Piemonte

VALTELLINESE 11,50 €
Pomodoro BIO, mozzarella di bufala DOP *(fuori cottura)*, rucola, pomodorino datterino, bresaola *(fuori cottura)*, scaglie di Trentingrana

Surgelato · Vegetariano · Senza glutine · Senza lattosio · Abbattuto e sottovuoto

LISTA ALLERGENI
1 Cereali; 2 Crostacei; 3 Pesce; 4 Uova; 5 Arachidi; 6 Soia; 7 Latte; 8 Frutta a guscio; 9 Sedano; 10 Senape; 11 Semi di sesamo; 12 Solfiti; 13 Lupini; 14 Molluschi

Specialità bianche

TARTUFINA — 12,50 €
Mozzarella fior di latte, uovo all'occhio di bue, asparagi, scorza di tartufo

CATALANA — 12,50 €
Mozzarella fior di latte, peperoni, cipolle di Tropea, olive taggiasche, pomodorini, gamberi, basilico fresco

ACCIUGHINA — 13,50 €
Mozzarella fior di latte, acciughine del Mar Cantabrico, pomodorini secchi, burrata *(fuori cottura)*

STELLA ALPINA — 12,50 €
Mozzarella fior di latte, burrata *(fuori cottura)*, funghi champignon freschi, speck dell'Alto Adige *(fuori cottura)*, miele, granella di nocciole del Piemonte

SAPORI DEL SUD — 13,50 €
Mozzarella fior di latte, pancetta, pomodori secchi, burrata *(fuori cottura)*, rucola, granella di pistacchio

Le vegane

VEGA MARGHERITA — 8,00 €
Pomodoro BIO, Stracchì BIO (formaggio vegetale tipo stracchino), basilico

VEGA RUCOLA — 8,50 €
Pomodoro BIO, Stracchì BIO (formaggio vegetale tipo stracchino), rucola

VEGA VEGETARIANA — 10,00 €
Pomodoro BIO, Stracchì BIO (formaggio vegetale tipo stracchino), peperoni, zucchine, asparagi, melanzane

VEGA 3 STAGIONI — 9,50 €
Stracchì BIO (formaggio vegetale tipo stracchino), funghi champignon freschi, cipolle di Tropea, carciofi, olive taggiasche

Le baby pizze

MARGHERITA — 5,50 €
Pomodoro BIO, mozzarella fior di latte

PROSCIUTTO — 6,50 €
Pomodoro BIO, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto

WÜRSTEL — 6,50 €
Pomodoro BIO, mozzarella fior di latte, würstel

PATATINA — 6,50 €
Pomodoro BIO, mozzarella fior di latte, patatine fritte

Dessert

Semifreddo Sacher : biscuit al cioccolato fondente, semifreddo al cioccolato e albicocche confit 1, 4, 7 — 6,50 €

Millefoglie scomposta con crema Chantilly e fragole fresche 1, 4, 7 — 6,00 €

Bavarese alle pere con gocce di cioccolato fondente e mousse di ricotta di pecora 4, 7 — 6,00 €

Gelato fatto in casa (fiordilatte, fragola, biscotto) 1, 7 — 6,50 €

Surgelato · Vegetariano · Senza glutine · Senza lattosio · Abbattuto e sottovuoto

LISTA ALLERGENI

1 Cereali; 2 Crostacei; 3 Pesce; 4 Uova; 5 Arachidi; 6 Soia; 7 Latte; 8 Frutta a guscio; 9 Sedano; 10 Senape; 11 Semi di sesamo; 12 Solfiti; 13 Lupini; 14 Molluschi

Strudel di mele con salsa vaniglia 1, 7	5,00 €
Sorbetto al limone	4,00 €
Crema catalana 1, 4, 7	6,00 €
Tiramisù della casa 7, 8	6,00 €

Coperto e variazioni

Coperto	2,00 €
Pizza Baby TUTTE LE PIZZE presenti nel menu posso essere richieste in formato BABY. Riduzione: 1 € rispetto al prezzo indicato.	
Pizza senza glutine TUTTE LE PIZZE possono essere richieste SENZA GLUTINE con un supplemento di € 3,50 rispetto al prezzo indicato nel menu.	3,50 €

Bevande

Acqua minerale ½ litro	1,50 €
Acqua minerale 1 litro	3,00 €
Coca Cola alla spina piccola 0,2 l	3,00 €
Coca Cola alla spina media 0,4 l	5,00 €
Coca Cola in bottiglia 33 cl	3,50 €
Coca Cola alla spina 1 l	11,00 €
Coca Cola zero in bottiglia 33 cl	3,50 €
Aranciata Fanta in bottiglia 33 cl	3,50 €
Limonata alla spina piccola 0,2 l	3,00 €
Limonata alla spina media 0,4 l	5,00 €
Schweppes al limone in bottiglia 18 cl	2,50 €
Schweppes tonica in bottiglia 18 cl	2,50 €
Spezi piccola 0,2 l (Coca Cola e limonata)	3,00 €
Spezi media 0,4 l (Coca Cola e limonata)	5,00 €
Tè Lipton al limone in lattina 33 cl	3,50 €
Tè Lipton alla pesca in lattina 33 cl	3,50 €
Succo di frutta Pago (pesca, albicocca, pompelmo, ananas, arancio, ace, mela)	3,00 €

Surgelato Vegetariano Senza glutine Senza lattosio Abbattuto e sottovuoto

LISTA ALLERGENI

1 Cereali; 2 Crostacei; 3 Pesce; 4 Uova; 5 Arachidi; 6 Soia; 7 Latte; 8 Frutta a guscio; 9 Sedano; 10 Senape; 11 Semi di sesamo; 12 Solfiti; 13 Lupini; 14 Molluschi

Vini rossi

Isera Marzemino Etichetta Verde 75 cl	26,00 €
Cantina Termeno Pinot Nero 75 cl	28,00 €
Kaltern Lagrein Dunkel 75 cl	24,00 €
De Vescovi Ulzbach Teroldego 75 cl	36,00 €
Ist. Agrario San Michele all'Adige Merlot 75 cl	26,00 €
Ist. Agrario San Michele all'Adige Cabernet 75 cl	26,00 €
Ist. Agrario San Michele all'Adige Rebo 75 cl	20,00 €
Ca' Rugate Ripasso Valpolicella Superiore DOC 75 cl	30,00 €
Lilliano Chianti classico DOCG 75 cl	25,00 €
Monchiero Nebbiolo Regret 75 cl	23,00 €

Vini bianchi

Lavis Pinot Grigio 75 cl	18,00 €
Cembra Müller-Thurgau 75 cl	18,00 €
Kaltern Scral Gewürztraminer 75 cl	25,00 €
Kaltern Kerner DOC 75 cl	28,00 €
Ist. Agrario San Michele all'Adige Riesling 75 cl	22,00 €
Nosiola Lavis 75 cl	15,00 €
Lavis Chardonnay 75 cl	16,00 €

Vini bianchi e rossi sfusi

Vino Chardonnay alla spina ¼ bianco	4,00 €
Vino Chardonnay alla spina ½ bianco	8,00 €
Vino Teroldego alla spina ¼ rosso	4,00 €
Vino Teroldego alla spina ½ rosso	8,00 €
Calice vino DOC rosso Marzemino	6,00 €
Calice vino DOC bianco Pinot Grigio	6,00 €
Calice di vino bianco della casa	5,00 €
Calice di vino rosso della casa	5,00 €

Vini rosati

Cantina Termeno Lagrein Rosè 75 cl	22,00 €

Surgelato Vegetariano Senza glutine Senza lattosio Abbattuto e sottovuoto

LISTA ALLERGENI

1 Cereali; 2 Crostacei; 3 Pesce; 4 Uova; 5 Arachidi; 6 Soia; 7 Latte; 8 Frutta a guscio; 9 Sedano; 10 Senape; 11 Semi di sesamo; 12 Solfiti; 13 Lupini; 14 Molluschi

Trento DOC & Spumanti

Bortolomiol Prosecco Prior Brut DOCG 75 cl	23,00 €
Ferrari Perlè Millesimato 75 cl	67,00 €
Cantina Rotaliana “R” Brut Trento DOC Riserva 75 cl	44,00 €

Birra

Birra alla spina Heineken brewlock piccola 0,2 l	3,00 €
Birra alla spina Heineken brewlock media 0,4 l	5,00 €
Birra alla spina Moretti la bianca non filtrata brewlock 0,2 l	3,00 €
Birra alla spina Moretti la bianca non filtrata brewlock 0,4 l	5,00 €
Birra Ichnusa non filtrata 33 cl	4,00 €
Melchiori Bio Roen 50 cl	6,00 €
Moretti rossa 33 cl	4,00 €
Birra Paulaner Weizen analcolica 50 cl	5,50 €
Birra Melchiori Pura gluten free 33 cl	5,00 €
Birra radler piccola 0,2 l	3,00 €
Birra radler media 0,4 l	5,00 €

Aperitivi

Prosecco con succo di arancia	5,00 €
Prosecco con succo di ananas	5,00 €
Prosecco in calice	6,00 €
Aperol Spritz	6,00 €
Hugo	6,00 €
Campari soda	3,50 €
Sanbitter	3,50 €
Crodino	3,50 €

Amari

Amaretto di Saronno	4,00 €
Averna	4,00 €
Branca Menta	4,00 €
China Martini	4,00 €
Cynar	4,00 €
Fernet Branca	4,00 €
Jägermeister	4,00 €
Lucano	4,00 €

Surgelato · Vegetariano · Senza glutine · Senza lattosio · Abbattuto e sottovuoto

LISTA ALLERGENI

1 Cereali; 2 Crostacei; 3 Pesce; 4 Uova; 5 Arachidi; 6 Soia; 7 Latte; 8 Frutta a guscio; 9 Sedano; 10 Senape; 11 Semi di sesamo; 12 Solfiti; 13 Lupini; 14 Molluschi

Montenegro	4,00 €
Petrus	4,00 €
Rabarbaro Zucca	4,00 €
Ramazzotti	4,00 €

Brandy

Stravecchio	4,00 €
Vecchia Romagna	4,00 €

Liquori

Cointreau	4,00 €
Grand Marnier	4,00 €
Sambuca	4,00 €

Liquori distillati

Liquore distillato al lampone	4,00 €
Liquore distillato alla mela	4,00 €
Liquore distillato al mirtillo	4,00 €
Liquore distillato alla pesca	4,00 €
Liquore distillato alla prugna	4,00 €

Whisky

Chivas Regal	4,50 €
Four Roses	4,50 €
Glen Grant	4,50 €
Jack Daniel's	4,50 €

Rum

Bacardi	4,00 €
Havana Club	4,00 €

Surgelato Vegetariano Senza glutine Senza lattosio Abbattuto e sottovuoto

LISTA ALLERGENI

1 Cereali; 2 Crostacei; 3 Pesce; 4 Uova; 5 Arachidi; 6 Soia; 7 Latte; 8 Frutta a guscio; 9 Sedano; 10 Senape; 11 Semi di sesamo; 12 Solfiti; 13 Lupini; 14 Molluschi

Vodka

Vodka ghiacciata bianca	4,00 €
Vodka ghiacciata alla fragola	4,00 €
Vodka ghiacciata al limone	4,00 €
Vodka ghiacciata alla pesca	4,00 €

Grappe

Grappa oro	4,00 €
Grappa bianca	4,00 €
Grappa morbida	4,00 €
Grappa riserva	5,00 €
Grappa amara	4,00 €
Grappa alla genziana	4,00 €
Grappa alla ruta	4,00 €
Grappa al mugo	4,00 €
Grappa all'asperula	4,00 €
Grappa al ginepro	4,00 €

Caffè Illy

Caffè espresso	1,30 €
Caffè corretto	1,80 €
Caffè decaffeinato	1,40 €
Caffè decaffeinato corretto	1,90 €
Cappuccino	2,00 €
Cappuccino decaffeinato	2,10 €
Macchiatone	1,40 €
Caffè al ginseng	1,70 €
Caffè d'orzo tazza piccola	1,40 €
Caffè d'orzo tazza grande	1,50 €
Caffè americano	2,20 €

Surgelato Vegetariano Senza glutine Senza lattosio Abbattuto e sottovuoto

LISTA ALLERGENI

1 Cereali; 2 Crostacei; 3 Pesce; 4 Uova; 5 Arachidi; 6 Soia; 7 Latte; 8 Frutta a guscio; 9 Sedano; 10 Senape; 11 Semi di sesamo; 12 Solfiti; 13 Lupini; 14 Molluschi