

Menu

Ristorante e Pizzeria



Antipasti

Bocconcini di salmerino marinato all'aceto di mele con misticanza croccante e fragole ^{3,12}	13,00 €
Seppiolina cotta bassa temperatura ripiena di pomodori secchi, olive taggiasche, capperi su caponatina di verdure ^{12,14}	13,00 €
Gamberi arrostiti alla catalana (pomodorino giallo, sedano e cipolla di Tropea) ^{2,9}	13,00 €
Millefoglie di mele Melinda della Val di Non con mousse di avocado e trota salmonata affumicata ^{3,12}	13,00 €
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 €
Tartare di carne salada fatta in casa con piccola giardiniera di verdure all'aceto di mele ^{9,12}	12,00 €
Lonzetta di maiale tonnata ^{3,4,10,12}	11,00 €
Prosciuttino di cervo di nostra produzione con cipolle stufate e uvetta su insalata di cavolo cappuccio ^{10,12}	13,00 €
Selezione di formaggi misti trentini (Casolet della Val di Sole, Boscatella di Fivè, Sprezza 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 €
Strudel di pasta fillo ripieno di funghi misti trentini e patate con maionese al dragoncello ^{1,7,12}	10,00 €
Budino al Trentingrana, chips di speck croccante su crema di piselli ^{4,7}	10,00 €
Polentina di Storo grigliata con spinacino fresco, uovo "perfetto" in camicia su fonduta di formaggi misti di malga ^{4,7}	10,00 €

Primi piatti

Casarecce trafilate al bronzo di nostra produzione allo scoglio ^{1,2,3,4,12,14}	14,00 €
Mezze lune di pasta fresca con ripieno di trota, pinoli e uvetta su letto di patate ^{1,3,4,7,12}	14,00 €
Spaghetti alla chitarra fatti in casa saltati alle sarde di lago con pane croccante aromatizzato al limone ^{1,3,4,12}	14,00 €
Cannelloni gratinati con pesto di basilico, zucchine e gamberi ^{1,2,4,7,12}	13,00 €



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

Tagliatelle fatte in casa alla molvenese (burro, sugo di carne, pancetta, salvia e rosmarino) 🍴 1,4,7	12,00 €
Maccheroncino al mirtillo di Sant'Orsola trafileto al bronzo con ragù bianco di coniglio e timo limonato 🍴 1,4,9,12	14,00 €
Canederli trentini allo speck in brodo o al burro fuso 🍴 1,4,7,12	12,00 €
Ravioloni fatti in casa ripieni di faraona saltati con la sua demi-glace 🍴 1,4,7,9,12	15,00 €
Lasagnetta ai modi trentini (ragù di cervo, funghi misti e Trentingrana) 🍴 1,4,7,9,12	12,00 €
Zuppa del giorno	9,00 €
Crespella di grano saraceno gratinata con verza, patate, Spressa di Pinzolo su vellutata di piselli 🍴 1,4,7	12,00 €
Gnocchi di patate ripieni di ortica su fonduta di formaggi di malga trentini e pinoli tostati 🍴 1,4,7,8,12	14,00 €
Orzotto mantecato al Trentingrana con mele Pink lady, rosmarino e scaglie di ricotta affumicata 1,7,9,12	14,00 €

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	19,00 €
Fritto misto di totani e gamberi freschi con verdure pastellate ❄️ 1,2,3	20,00 €
Trancio di baccalà dissalato con panure croccante alla mediterranea (pomodorini, olive taggiasche, capperi) con patate al forno 🍴 1,3,10,12	18,00 €
Filetto di triglia in carta fata con pomodorini ciliegino e olive taggiasche profumato al timo 🍴 3,12	18,00 €
Tagliata di manzo (250 gr) ai funghi Porcini su rucoletta croccante e patate al forno ❄️ 12	23,00 €
Grigliata mista di carne (petto di pollo, filetto di maiale, fettina di manzo, würstel, lucanica trentina, costoletta di agnello) accompagnata da patate 12	25,00 €
Costolette di agnello alla scottadito profumate alla menta con patate al forno 🍴 9,12	22,00 €
Pancetta di maiale cotta 24h a bassa temperatura laccata al miele e aceto balsamico con composta di mele trentine 🍴 9,12	15,00 €
Spezzatino di cervo brasato al Teroldego con polenta 🍴 9,12	16,00 €
Parmigiana di zucchine 🍴 1,4,7	13,00 €
Formaggio Tomino 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 accompagnato con polenta di Storo 7	15,00 €



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	5,00 €
Patatine fritte ❄️	5,00 €

Per i bambini

Crudo e melone	8,00 €
Mozzarella alla caprese 7	8,00 €
Crespella gratinata con mousse di salmone e Philadelphia 🍷 1, 3, 4, 7, 12	8,00 €
Tortellini con ragù alla bolognese 🍷 1, 4, 7	8,00 €
Pennette alla mamma rosa (prosciutto, piselli, pomodoro e panna) 1, 7, 9, 12	8,00 €
Pasta pomodoro/ragù/pesto 1, 7	7,00 €
Filetto di ombrina ai ferri con patatine fritte ❄️ 3	9,00 €
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 €

Pizze classiche

MARGHERITA	6,50 €
Pomodoro BIO, mozzarella fior di latte	
PROSCIUTTO E FUNGHI	8,00 €
Pomodoro BIO, mozzarella fior di latte, funghi champignon freschi prosciutto cotto	
CALZONE	8,00 €
Pomodoro BIO, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon	
CAPRICCIOSA	9,00 €
Pomodoro BIO, mozzarella fior di latte, funghi champignon freschi, carciofi alla romana, prosciutto cotto	
QUATTRO STAGIONI	9,00 €
Pomodoro BIO, mozzarella fior di latte, funghi champignon freschi, carciofi alla romana, olive taggiasche, prosciutto cotto	
TONNO E CIPOLLE	8,00 €
Pomodoro BIO, mozzarella fior di latte, tonno, cipolle di Tropea	
DIAVOLA	8,00 €
Pomodoro BIO, mozzarella fior di latte, spianata calabra in cottura	
VIENNESE	7,50 €
Pomodoro BIO, mozzarella fior di latte, würstel dell'Alto Adige	
VEGETARIANA	9,00 €
Pomodoro BIO, mozzarella fior di latte, peperoni, zucchine, asparagi, melanzane	
TIROLESE	8,50 €
Pomodoro BIO, mozzarella fior di latte, speck dell'Alto Adige (<i>fuori cottura</i>)	



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	9,00 €
Pomodoro BIO, mozzarella fior di latte, formaggio Casolet della Val di Sole, lucanica fresca trentina, aceto balsamico di Modena	
NAPOLI	11,00 €
Pomodoro BIO, mozzarella fior di latte, acciughe del Mar Cantabrico, origano	
SAN DANIELE	10,00 €
Pomodoro BIO, mozzarella fior di latte, prosciutto San Daniele (DOP) <i>(fuori cottura)</i>	
QUATTRO FORMAGGI	8,50 €
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 <i>(fuori cottura)</i>	
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 <i>(fuori cottura)</i> , prosciutto Pata Negra stagionatura 36 mesi <i>(fuori cottura)</i> , olive taggiasche, pomodorino datterino e dressing al basilico	
BUFALINA	9,50 €
Pomodoro BIO, mozzarella di bufala DOP <i>(fuori cottura)</i> , basilico fresco	
BURRATINA	9,50 €
Pomodoro BIO, burrata <i>(fuori cottura)</i> , basilico fresco	
BOSCO	10,50 €
Pomodoro BIO, mozzarella fior di latte, funghi porcini spadellati, gorgonzola, speck dell'Alto Adige <i>(fuori cottura)</i>	
FRIULANA	12,00 €
Pomodoro BIO, mozzarella fior di latte, funghi porcini spadellati, Taleggio, crudo San Daniele DOP <i>(fuori cottura)</i>	
NORD E SUD	8,50 €
Pomodoro BIO, mozzarella fior di latte, friarielli, lucanica fresca trentina	
FORESTA NERA	11,00 €
Pomodoro BIO, mozzarella di bufala DOP <i>(fuori cottura)</i> , prosciutto affumicato della Foresta Nera <i>(fuori cottura)</i> , granella di nocciole del Piemonte	
VALTELLINESE	11,50 €
Pomodoro BIO, mozzarella di bufala DOP <i>(fuori cottura)</i> , rucola, pomodorino datterino, bresaola <i>(fuori cottura)</i> , scaglie di Trentingrana	



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 (<i>fuori cottura</i>)	
STELLA ALPINA	12,50 €
Mozzarella fior di latte, burrata (<i>fuori cottura</i>), funghi champignon freschi, speck dell'Alto Adige (<i>fuori cottura</i>), miele, granella di nocciole del Piemonte	
SAPORI DEL SUD	13,50 €
Mozzarella fior di latte, pancetta, pomodori secchi, burrata (<i>fuori cottura</i>), rucola, granella di pistacchio	

Le vegane

VEGA MARGHERITA	7,50 €
Pomodoro BIO, Stracchè BIO (formaggio vegetale tipo stracchino), basilico	
VEGA RUCOLA	7,50 €
Pomodoro BIO, Stracchè BIO (formaggio vegetale tipo stracchino), rucola	
VEGA VEGETARIANA	9,50 €
Pomodoro BIO, Stracchè BIO (formaggio vegetale tipo stracchino), peperoni, zucchine, asparagi, melanzane	
VEGA 3 STAGIONI	9,00 €
Stracchè 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

Vasetto di cioccolato fondente con mousse al mou, salsa al frutto della passione e streusel all'anacardo salato ^{1,4,7}	7,00 €
Semifreddo Sacher : biscuit al cioccolato fondente, semifreddo al cioccolato e albicocche confit ^{1,4,7}	6,50 €
Parfait al lampone con glassa al cioccolato bianco e nocciole ^{7,8}	6,50 €
Millefoglie scomposta con crema Chantilly e fragole fresche ^{1,4,7}	6,00 €



Surlgelato



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

Bavarese alle pere con gocce di cioccolato fondente e mousse di ricotta di pecora 4,7	6,00 €
Torta blondie (cioccolato bianco) con gelato allo sciroppo d'acero fatto in casa 1,4,7	6,50 €
Gelato fatto in casa (fiordilatte, fragola, biscotto) 1,7	6,50 €
Strudel di mele con salsa vaniglia 1,7	5,00 €
Macedonia mista di frutta	5,50 €
Sorbetto al limone	5,50 €

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 € 2,00 rispetto al prezzo indicato nel menu.	2,00 €

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 €



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 €
------------------------------------	---------



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 €
Ramazotti	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 €
Macchiato	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 €



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