

Antipasti

Starters

- Carpaccio di ricciola, lime, mela e liquirizia..... € 20,00
Carpaccio of amberjack, lime, apple and licorice
- Composizione di mare..... € 18,00
Mixed seafood platter
- Polpo, patate e olive taggiasche € 18,00
Octopus, potatoes and taggiasca olives
- Sauté di cozze e vongole € 16,00
Sautéed with mussels and clams
- Tartare di tonno, pepe Sichuan,
Wasabi e lampone..... € 18,00
Tuna tartare, Sichuan pepper, Wasabi and raspberry
- Battuta di fassona, friarielli,
caprino e polvere di uovo € 18,00
Beaten meat of fassona, friarielli, goat cheese
and egg powder
-  Cesar salad, tempeh, pane croccante
e dressing € 12,00
Cesar salad, tempeh, crusty bread and dressing
- Selezione di affettati di "Jolanda de Colò" € 18,00
Selection of "Jolanda de Colò" sliced meats served
- Sformatino di carote, spinaci e asparagi € 13,00
Carrot, spinach and asparagus flan



Piatto vegetariano



Piatto senza glutine



Piatto vegano



Piatto senza lattosio

La Direzione dichiara che le sostanze alimentari impiegate per confezionare il presente menu possono essere fresche, conservate o surgelate, ma sempre della migliore qualità. A Sua gentile richiesta, il personale addetto Le darà chiarimenti.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva come da regolamento Ce 853/2004.

In questo esercizio vengono utilizzati allergeni, il personale è a Sua completa disposizione per ulteriori informazioni.

Primi Piatti

First courses

- Calamarata, frutti di mare, pesto e curry..... € 16,00
Calamarata, seafood, pesto and curry
- Linguine alle vongole veraci € 16,00
Linguine with real clams
- Spaghetti allo scoglio € 16,00
Spaghetti with seafood
- Tagliolini al nero di seppia, ragù di pescatrice,
limone candito € 16,00
Tagliolini with squid ink, ragout of monkfish,
candied lemon
-  Agnolotto, robiola di Roccaverano,
radicchio tardivo € 14,00
Agnolotto, Roccaverano robiola cheese,
late radicchio
- Caserecce, crema di melanzane, pistacchi,
slinzega croccante, polvere alla mediterranea € 14,00
Caserecce, eggplant cream, pistachios,
crispy slinzega, Mediterranean-style powder
- Casoncelli alla camuna € 13,00
Homemade camuna-style ravioli
- Gnocchi di patate, ragù di cinghiale,
crumble di pecorino toscano € 14,00
Potato gnocchi, wild boar ragout,
Tuscan pecorino cheese crumble
-  Paccheri di Gragnano, pesto di rucola,
fiori di zucca, pomodorini confit € 14,00
Gragnano paccheri, arugula pesto,
zucchini flowers, confit cherry tomatoes

A disposizione dei nostri clienti celiaci pasta senza glutine da condire a piacere.



Coperto - Cover charge € 2,50



Wi-Fi free - Pass: wireless 2011

Secondi Piatti

Main courses

Calamaro alla griglia, cavolfiore, crema di zucchine.....	€ 16,00
Grilled squid, cauliflower, cream of zucchini	
Fritto di mare.....	€ 16,00
Fried seafood	
Grigliata mista di pesce.....	€ 20,00
Mixed grilled seafood	
Lomo di baccalà in guazzetto di mare	€ 18,00
Codfish lomo in seafood stew	
Tagliata di tonno, frutti di capperi, olive taggiasche e pomodorini confit.....	€ 18,00
Sliced tuna, caper fruits, taggiasca olives and confit cherry tomatoes	
Controfiletto di cervo, topinambur e Porto.....	€ 20,00
Venison sirloin, Jerusalem artichoke and Porto	
Costolette di agnello, erbe, spinaci e senape.....	€ 18,00
Lamb chops, herbs, spinach and mustard	
Filetto alla griglia, carote novelle, zabaione salato	€ 22,00
Grilled tenderloin, baby carrots, salted eggnog	
Tagliata di manzo con patate.....	€ 18,00
Sliced beef with potatoes	



Contorni e Formaggi

Vegetables and Cheese

Patate saltate al rosmarino	€ 4,00
Pan-fried potatoes with rosemary	
Verdure alla griglia	€ 4,00
Grilled vegetables	
Insalata mista	€ 4,00
Mixed salad	
Patatine fritte.....	€ 4,00
French fries	
Formaggio di malga fuso	€ 4,00
Melted alpine cheese	
Selezione di formaggi del nostro territorio con marmellate.....	€ 10,00
Our cheese selection with preserves	

Menu Bimbi

Baby Menu

Cotoletta o pizza con patatine e bibita.....	€ 11,00
Milanese or pizza with French fries and drink	

Bevande

Drinks

Acqua Lurisia nat./gas. 0,75 l.....	€ 3,00
Coca Cola litro	€ 6,00
Bibite in vetro 0,33 l.....	€ 3,00

Pizze

Pizza

La MARGHERITA	€ 6,00
pomodoro, mozzarella tomato, mozzarella	
La MARINARA	€ 6,50
pomodoro, aglio, origano, acciughe tomato, garlic, oregano, anchovies	
La PUGLIESE	€ 6,50
pomodoro, mozzarella, cipolle tomato, mozzarella, onions	
Ai PROSCIUTTO COTTO	€ 7,50
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto tomato, mozzarella, cooked ham	
Ai WURSTEL	€ 7,50
pomodoro, mozzarella, wurstel tomato, mozzarella, frankfurters	
La DIAVOLA	€ 8,00
pomodoro, mozzarella, salamino piccante tomato, mozzarella, spicy salami	
Alla SALSICCIA	€ 7,50
pomodoro, mozzarella, salsiccia tomato, mozzarella, sausage	
Al TONNO	€ 8,00
pomodoro, mozzarella, tonno tomato, mozzarella, tuna	
Al CRUDO DI PARMA 12 mesi	€ 9,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma tomato, mozzarella, Parma ham	
Ai PORCINI E GRANA	€ 9,00
pomodoro, mozzarella, funghi porcini, grana padano tomato, mozzarella, pore mushrooms, grana padano	
Al PROSCIUTTO & FUNGHI	€ 8,50
pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi tomato, mozzarella, ham, mushrooms	
Alle ZUCCHINE & SPECK	€ 8,50
pomodoro, mozzarella, zucchine, speck tomato, mozzarella, courgettes, speck	
La BRACCIO DI FERRO	€ 8,00
pomodoro, mozzarella, ricotta, spinaci tomato, mozzarella, ricotta, spinach	
La SICILIANA	€ 8,50
pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, origano tomato, mozzarella, capers, anchovies, oregano	
La NAPOLETANA	€ 7,50
pomodoro, mozzarella, acciughe, origano tomato, mozzarella, anchovies, oregano	
La CAPRICCIOSA	€ 9,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes	
Ai 4 FORMAGGI	€ 8,00
pomodoro, mozzarella, stracchino, nostrano, zola tomato, mozzarella, soft stracchino, home-made and blue cheese	
La 4 STAGIONI	€ 9,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto, carciofi, funghi, peperoni tomato, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms, peppers	



Pizze

Pizza

La LIGURE	€ 7,50
pomodoro, mozzarella, zucchine, pesto tomato, mozzarella, courgettes, basil sauce	
La PARMIGIANA	€ 7,50
pomodoro, mozzarella, melanzane, grana tomato, mozzarella, aubergines, parmesan	
Ai FRUTTI DI MARE	€ 9,00
pomodoro, mozzarella, frutti di mare tomato mozzarella cheese, seafood	
La MARE & MONTI	€ 9,00
pomodoro, mozzarella, funghi, frutti di mare tomato, mozzarella, mushrooms, seafood	
La TRICOLORE	€ 8,00
pomodoro, mozzarella, zucchine a filangè, brie tomato, mozzarella, courgettes, brie	
Il CALZONE	€ 7,50
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto folded pizza with tomato, mozzarella, ham	
Il CALZONE FARCITO	€ 9,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi folded pizza with tomato, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms	
Le CODE DI GAMBERI & RUCOLA	€ 9,00
pomodoro, mozzarella, code di gamberi, rucola tomato, mozzarella, shrimp tails, garden rocket	
La TIROLESE	€ 9,00
pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi, speck tomato, mozzarella, sausage, mushrooms, speck	
La VIENNESE	€ 7,50
pomodoro, mozzarella, salsiccia, cipolla tomato, mozzarella, sausage, onion	
La TREVISANA	€ 7,00
pomodoro, mozzarella, radicchio rosso, grana tomato, mozzarella, red chicory, parmesan	
La VEGETARIANA	€ 8,50
pomodoro, mozzarella, verdure miste grigliate tomato, mozzarella, grilled vegetables	
La VALTELLINA	€ 9,00
pomodoro, mozzarella, funghi, bresaola, rucola tomato, mozzarella, mushrooms, bresaola, garden rocket	
La BUFALA	€ 9,00
pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala, rucola, grana tomato, mozzarella, buffalo mozzarella, garden rocket, parmesan	
La CAPRESE	€ 8,50
pomodoro, mozzarella, mozz. di bufala, pomodorini, origano tomato, mozzarella, buffalo mozzarella, little fresh tomatoes, oregano	
Supplemento kamut	€ 2,00
Tutte le nostre pizze si possono gustare anche con impasto 100% farina "BIO" di kamut	

Le nostre pizze sono così composte: farina integrale, farina ai 5 cereali, farina di grano,
farina di soia, olio extra vergine d'oliva, senza grassi animali.

L'impasto ha una maturazione di 72 ore pertanto

le nostre pizze risultano croccanti, gustose, nutrienti e di assoluta digeribilità.

Our pizzas are made of: wholemeal flour, 5 cereals flour, wheat flour,
soya flour, extra virgin olive oil, without animal fat.

The dough has been leavened of 72 hours, therefore our pizzas
are crisp, tasty, nourishing and very digestible.



Pizze "più"

Special Pizza

- Allo **SPADA** € 10,00
pomodoro fresco a rondelle, mozzarella, asparagi, pesce spada affumicato, grana a scaglie, insalata scarola
fresh tomato, mozzarella, asparagus, smoked sword fish, parmesan, salad
- Al **CARPACCIO di SALMONE** € 10,00
pomodoro fresco a rondelle, salmone affumicato, mozzarella, rucola, grana
fresh tomato, mozzarella, smoked salmon, garden rocket, parmesan
- La **VERACE NAPOLETANA** € 7,50
salsa di pomodoro piccante, mozzarella, basilico, caciotta a filangè
hot tomato sauce, mozzarella, basil, caciotta
- La **SVOLTA** € 8,50
pomodoro fresco, mozzarella, asparagi, zucchine, champignon, grana
fresh tomato, mozzarella, asparagus, courgettes, mushrooms, parmesan
- La **CORAL** € 8,50
carciofi, origano, radicchio rosso, asparagi, lardo
artichokes, oregano, red chicory, asparagus, lard
- La **GRECA** € 7,00
radicchio rosso, zucchine, pomodori Pachino
red chicory, courgettes, fresh little tomatoes
- La **BURRATA** € 9,00
pomodoro, pomodorini confit, basilico, burrata campana
tomato, confit cherry tomatoes, basil, burrata
- La **PIZZA al TAGLIERE** per 2 persone
secondo la farcitura
for two - according to the filling

Pizze bianche

White Pizza

- Allo **STRACCHINO & RUCOLA** € 7,50
mozzarella, stracchino, rucola
mozzarella, soft fresh cheese, garden rocket
- La **VOGLIA** € 9,00
mozzarella, porcini, zucchine, grana
mozzarella, pore mushrooms courgettes, parmesan
- La **PISTACCHIOSA** € 9,00
mozzarella, Caprice de Dieux, petto d'oca affumicato,
briciole di pistacchio
mozzarella, Caprice de Dieux cheese,
smoked goose breast, pistachio crumbs
- La **CARCIOFARA** € 7,50
mozzarella, crema di carciofi, carciofi
mozzarella, cream of artichokes, artichokes
- La **LIGHT** € 7,50
mozzarella, Philadelphia, pomodorini, basilico
mozzarella, Philadelphia cheese, fresh little tomatoes, basil
- La **PROVOLONA** € 9,00
mozzarella, provola affumicata, funghi porcini, slinzega
mozzarella, smoked provola, pore mushrooms, slinzega
- L'**OCADELLA** € 9,50
mozzarella, mozzarella di bufala, ocadella, pomodori secchi, pistacchi
mozzarella, buffalo mozzarella, ocadella, sun-dried tomatoes, pistachio
- La **PIZZA TERME** € 8,50
mozzarella, zafferano, valeriana, pom. ciliegia, Silter, glassa al balsamico
mozzarella, saffron, valerian, cherry tomatoes, Silter cheese, balsamic glaze



Birre



Beer

Birra alla spina piccola - Stauder - Pils - 4,8% vol....	€ 3,00
Birra alla spina media - Stauder - Pils - 4,8% vol.....	€ 5,00
Balander's "Pitota" - Blonde Ale - 0,5 l - 5,5% vol	€ 6,00
Balander's "Stria" - Special Bitter 0,5 l - 5% vol	€ 6,00
Darf - Doppelbock - 0,33 cl - 7% vol	€ 5,50
Darf - Helles - 0,33 cl - 5% vol	€ 5,00
Darf - Marzen - 0,33 cl - 5,6% vol.....	€ 5,00
La Martina "La Spumosa"	
Blanche - 0,5 l - 5,5% vol	€ 6,00
La Martina "La Contadina"	
Weiss 0,5 l - 5,3% vol	€ 6,00
Luppoletto Camuno "Easy River"	
American Pale Ale 0,5 l - 5,5% vol	€ 6,00
Luppoletto Camuno "Power Hammer"	
American Ipa - 0,5 l - 5% vol.....	€ 6,00
Luppoletto Camuno "The Redeemer"	
Golden Ale - 0,5 l - 5% vol	€ 6,00
Pagus - Blonde Ale - 0,75 l - 4,5% vol	€ 14,00
Pagus - Weiss - 0,75 l - 5% vol	€ 14,00
Viola - Lager - 0,75 l - 5,6% vol.....	€ 13,00
Viola - Red Ale - 0,75 l - 6,6% vol	€ 13,00



Dolci di nostra produzione


Homemade dessert

-  Bianco mangiare alle mandorle..... € 7,00
White almond eating
- Cascata di frutta fresca..... € 7,00
Mixed fresh fruit salad
- Cheesecake al caramello € 7,00
Caramel cheesecake
- Crostata lemon meringue pie € 7,00
Lemon meringue pie
-  Meringa al cioccolato € 7,00
Chocolate meringue

 Piatto vegetariano

 Piatto senza glutine

 Piatto vegano

 Piatto senza lattosio



Dolci di nostra produzione

Homemade dessert

Piramide di pasta sfoglia con gelato e coulis di fragole.....	€ 7,00
Puff pastry pyramid with ice cream and strawberry coulis	
Profiteroles al cioccolato, Chantilly e pistacchi	€ 7,00
Chocolate profiteroles, Chantilly cream and pistachio	
Semifreddo ai frutti di bosco e yogurt	€ 7,00
Berries and yogurt parfait	
Sorbetto: limone - menta - fragola	€ 5,00
Sorbet: lemon - mint - strawberry	
Soufflè al cioccolato fondente e crema all'arancia.....	€ 7,00
Dark chocolate soufflé with orange cream	
Tiramisù	€ 7,00
Tiramisù	