




Allergeni Allergen - Allergène



 *“Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.”*

 *“Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.”*

 *“Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten.”*

 *“Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon”.*

Coperta - Service € 1,50



Il prezzo delle pizze incomplete rimane invariato

Modified pizzas have the same price

Auf Pizzen, die auf Wunsch kleiner gefertigt oder unvollständig belegt sind, keine Preisermäßigungen gewährt werden.

Pizze Baby - 30% - Baby's Pizzas - 30%

*Pizza in Panara**

*escluso sabato e domenica

*Excluding Saturday and Sunday

*Am Samstag und Sonntag ausgenommen

Consigliata per 2 persone / Ingredienti a Vostra scelta,
Servita su un tagliere di legno da mezzo metro

Advised for 2 people / Your choice of ingredients, / Served on a half metre long wooden cutting board

Für 2 Personen / Zutaten nach Ihrer Wahl, / Auf einem 50 Zentimeter langen Holzbrett serviert



€ 22,00

La Margherita Napoletana Verace



The Margherita Napoletana Verace Pizza Die echte neapolitanische Margherita

Con questa pizza vogliamo esaltare quella che è per antonomasia la regina delle pizze in Italia, la vera pizza Margherita come da disciplinare (Associazione Verace Pizza Napoletana).

With this pizza we want to bring out what is by antonomasia the queen of pizzas in Italy, the true Margherita pizza, in accordance with the relative regulations (Neapolitan Verace Pizza Association).

Mit dieser Pizza wollen wir die Königin der italienischen Pizza in Ehren halten, die echte neapolitanische Margherita, deren von der Associazione Verace Pizza Napoletana beschriebene Zubereitung strikt eingehalten werden muss und keine Abweichungen duldet!

Ricetta tradizionale € 8,00

Le Classiche The classical / Klassische



Marinara

Pomodoro, aglio, origano

Tomato sauce, garlic, oregano / Tomatensoße, Knoblauch, Oregano

€ 5,00

Fornarina

Piadina con olio extravergine d'oliva del Garda, sale grosso, rosmarino

Flat bread with extra-virgin olive oil from Garda lake, large grain sea salt, rosemary

Piadina (dünnes Fladenbrot) mit nativem Olivenöl vom Gardasee, grobes Salz und Rosmarin

€ 5,00

Margherita

Pomodoro, mozzarella

Tomato, mozzarella cheese / Tomatensoße, Mozzarella

€ 6,00

Romana

Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano

Tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies, oregano / Tomatensoße, Mozzarella, Sardellen, Oregano

€ 8,00

Napoletana

Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano

€ 8,50

Tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies, capers, oregano / Tomatensoße, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano

Prosciutto e funghi

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, prezzemolo

€ 8,50

Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms, parsley / Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Pilze, Petersilie

Cipolla e tonno

Pomodoro, mozzarella, cipolla, tonno, origano

€ 8,50

Tomato sauce, mozzarella cheese, onion, tuna, oregano / Tomatensoße, Mozzarella, Zwiebel, Thunfisch, Oregano

Capricciosa

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, capperi, acciughe, prezzemolo

€ 9,00

Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms, artichokes, capers, anchovies, parsley

Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, Kapern, Sardellen, Petersilie

Quattro stagioni

Pomodoro, mozzarella, carciofi, acciughe, funghi, prosciutto

€ 9,00

Tomato sauce, mozzarella cheese, artichokes, anchovies, mushrooms, ham

Tomatensoße, Mozzarella, Artischocken, Sardellen, Pilze, Schinken

Quattro formaggi

Pomodoro, mozzarella, emmenthal, gorgonzola dolce, grana

€ 9,00

Tomato sauce, mozzarella cheese, emmenthal cheese, sweet gorgonzola cheese, parmesan cheese

Tomatensoße, Mozzarella, Emmentaler, milder Gorgonzola, Grana-Käse

Porcini

Pomodoro, mozzarella, porcini trifolati, prezzemolo

€ 8,50

Tomato sauce, mozzarella, chopped porcini mushrooms, parsley

Tomatensoße, Mozzarella, geschnittene Steinpilze, Petersilie

Boscaiola

Pomodoro, mozzarella, funghi misti, prezzemolo

€ 8,50

Tomato sauce, mozzarella cheese, mixed mushrooms, parsley / Tomatensoße, Mozzarella, Pilzmischung, Petersilie

Ricotta e spinaci

Pomodoro, mozzarella, ricotta, spinaci

€ 8,50

Tomato sauce, mozzarella cheese, ricotta cheese, spinach / Tomatensoße, Mozzarella, Ricotta, Spinat

Calzone

Mozzarella, pomodoro, würstel, prosciutto, funghi

€ 9,00

Mozzarella cheese, tomato sauce, wurstel, ham, mushrooms / Mozzarella, Tomatensoße, Bockwurst, Schinken, Pilze

Carbonara

Pomodoro, mozzarella, pancetta affumicata, uovo sbattuto, grana in uscita

€ 9,00

Tomato sauce, mozzarella cheese, smoked bacon, scrambled egg, parmesan cheese when the pizza is removed from the oven

Tomatensoße, Mozzarella, geräucherter Speck, Rührei, Grana-Käse nach der Ofenentnahme

Le Nostre Proposte

Our proposals / Unsere Tipps



Rustica

Pomodoro, mozzarella, patate, rosmarino, pancetta arrotolata in uscita

€ 9,00

Tomato sauce, mozzarella cheese, potatoes, rosemary, rolled bacon when removed from the oven

Tomatensoße, Mozzarella, Kartoffeln, Rosmarin, gerollter Speck nach der Ofenentnahme

Gamberetti e rucola

Pomodoro, mozzarella, gamberetti, rucola in uscita

€ 9,50

Tomato sauce, mozzarella cheese, shrimps, rocket when removed from the oven

Tomatensoße, Mozzarella, Garnelen, Rauke nach der Ofenentnahme

Contessa

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, in uscita panna e grana

€ 9,50

Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, cream and parmesan cheese when removed from the oven

Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Sahne und Grana-Käse nach der Ofenentnahme

Filippo

Pomodoro, mozzarella, Philadelphia, speck in uscita

€ 10,00

Tomato sauce, mozzarella cheese, Philadelphia cheese, speck cured ham when removed from the oven

Tomatensoße, Mozzarella, Philadelphia-Käse, Speck nach der Ofenentnahme

Anna

Pomodoro, mozzarella, ricotta, in uscita prosciutto cotto e grana

€ 10,00

Tomato sauce, mozzarella cheese, ricotta cheese, followed by cooked ham and parmesan cheese when removed from the oven

Tomatensoße, Mozzarella, Ricotta, gekochter Schinken und Grana-Käse nach der Ofenentnahme

Vegetariana

Pomodoro, mozzarella, verdure miste a spicchi

€ 10,00

Tomato sauce, mozzarella cheese, mixed vegetables

Tomatensoße, Mozzarella, verschiedenes Gemüse in Stückchen

Drago

Pomodoro, mozzarella, cipolla, peperoni, acciughe, capperi, salamino, origano

€ 10,00

Tomato sauce, mozzarella cheese, onions, pepperoni, anchovies, capers, spicy salami, oregano

Tomatensoße, Mozzarella, Zwiebel, Peperoni, Sardellen, Kapern, Salamino, Oregano

Lopez

Pomodoro, emmenthal, salamino piccante, peperoni, grana, gorgonzola dolce, origano, speck

€ 11,00

Tomato sauce, emmenthal cheese, spicy salami, pepperoni, parmesan cheese, sweet gorgonzola cheese, oregano, speck cured ham

Tomatensoße, Emmentaler, extrascharfer Salamino, Peperoni, Grana-Käse, milder Gorgonzola, Oregano, Speck

Italiana

Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini datterino, basilico fresco tritato

€ 10,00

Tomato sauce, buffalo mozzarella cheese, cherry tomatoes, chopped fresh basil

Tomatensoße, Büffelmozzarella, Datteltomätchen, frischer gehackter Basilikum

Saporita

Pomodoro, mozzarella, zucchine grigliate, gorgonzola, semi di papavero

€ 9,00

Tomato sauce, mozzarella cheese, grilled zucchini, gorgonzola cheese, poppy seeds

Tomatensoße, Mozzarella, gegrillte Zucchini, Gorgonzola, Mohnsamen

Azzurra

Pomodoro, mozzarella, radicchio rosso, porcini, salamino piccante, brie, grana € 11,00

Tomato sauce, mozzarella cheese, red chicory, boletus mushrooms, spicy salami, brie cheese, parmesan cheese
Tomatensoße, Mozzarella, roter Radicchio, Steinpilze, extrascharfer Salamino, Brikäse, Grana-Käse

Casa

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, salsiccia, gorgonzola, crudo di Parma € 11,00

Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms, sausage, gorgonzola cheese, Parma raw ham
Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Pilze, Wurst, Gorgonzola, Parmaschinken

Dodo'

Pomodoro, mozzarella, battuto di rucola cotta, ricotta fresca, olive nere Salentine snocciolate, Salamino piccante spezzettato € 11,00

Tomato sauce, mozzarella cheese, cooked beaten rocket, fresh ricotta cheese, black unpitted Salentine olives, chopped spicy salami
Tomatensoße, Mozzarella, Battuto (Mischung) aus Rauke, frischer Ricotta, schwarzen entsteinen Salento-Oliven und extrascharfen Salamino-Würfeln

Paolo

Pomodoro, mozzarella, funghi porcini e finferli, tartufo nero, scamorza affumicata, prezzemolo € 11,00

Tomato sauce, mozzarella cheese, boletus mushrooms and chanterelles, black truffles, smoked scamorza cheese, parsley
Tomatensoße, Mozzarella, Eierschwämme und Steinpilze, schwarzer Trüffel, geräucherter Scamorzakäse, Petersilie

Le Pizze Bianche

White Pizzas - Weiße Pizza (Pizza ohne Tomatensoße)



Estate

Mozzarella, pomodori freschi, grana, basilico € 8,50

Mozzarella cheese, fresh tomatoes, parmesan cheese, basil
Mozzarella, frische Tomaten, Grana-Käse, Basilikum

Estate gratinata

Mozzarella, pomodori freschi, gratinato € 8,50

Mozzarella cheese, fresh tomatoes au gratin / Mozzarella, frische Tomaten und mit Käse überbackene

Delicata

Mozzarella, zucchini grigliate, stracchino, gratinato € 9,50

Mozzarella cheese, grilled zucchini, stracchino cheese au gratin
Mozzarella, gegrillte und mit Käse überbackene Zucchini, Stracchino-Käse

Pedro

Mozzarella, funghi misti, spinaci, salamino piccante, brie, grana € 9,50

Mozzarella cheese, mixed mushrooms, spinach, spicy salami, brie cheese, parmesan cheese
Mozzarella, Pilzmischung, Spinat, extrascharfer Salamino, Brikäse, Grana-Käse

Francy

Mozzarella, funghi, ricotta, scamorza affumicata, prezzemolo € 9,50

Mozzarella cheese, mushrooms, ricotta cheese, scamorza cheese, parsley / Mozzarella, Pilze, Ricotta, Scamorzakäse, Petersilie

Valtellina

Mozzarella, in uscita bresaola, rucola, grana a scaglie € 11,00

Mozzarella cheese, when removed from the oven, bresaola, rocket, scaled parmesan cheese
Mozzarella, nach der Ofenentnahme Bresaola, Rauke, Grana-Käsesplitter

Gardesana

Mozzarella di bufala, zucchini trifolate, gamberetti, ricotta, un filo d'olio del Garda € 11,00

Buffalo Mozzarella cheese, chopped zucchini cooked in olive oil, shrimps, ricotta cheese, drop of Garda olive oil
Büffelmozzarella, fein geschnittene Zucchini, Garnelen, Ricotta, ein kleiner Guss Olivenöl vom Gardasee

Le Pizze Speciali

Special pizzas / Pizzavarianten



-30% Sulle Pizze Baby

La mia tonno cipolle

Pomodoro, mozzarella, cipolla rossa di Tropea tritata finemente, in uscita carpaccio di tonno affumicato, frutti del capper, un filo d'olio del Garda

€ 13,00

Tomato sauce, mozzarella cheese, finely chopped red Tropea onion, followed by carpaccio of smoked tuna, capers, drop of Garda olive oil when removed from the oven.

Tomatensoße, Mozzarella, fein gehackte rote Tropea-Zwiebel, nach der Ofenentnahme geräuchertem Thunfischcarpaccio, Kapernäpfel, ein kleiner Guss Olivenöl vom Gardasee

L'acciuga di Paolo

Pomodoro, mozzarella di bufala, in uscita filetti di acciuga speciali del Mar Cantabrico completamente sfilettati e origano siciliano sfogliato a mano

€ 13,00

Tomato sauce, buffalo mozzarella with anchovies fillets from the Cantabrian sea and hand-prepared Sicilian oregano added at the end of cooking / Tomatensoße, Büffelmozzarella, nach Ofenentnahme, Sardellenfilets aus dem Kantabrischen Meer und handgezapfter sizilianischer Oregano

Culatello

Pomodoro, mozzarella di Bufala, Culatello stagionato in uscita

€ 13,00

Tomato sauce, buffalo mozzarella cheese, cured Culatello ham at the end of cooking / Tomatensoße, Büffel Mozzarella, gewürzt Culatello nach Ofenentnahme

Burrata e crudo di Parma

Pomodoro, in uscita burrata e prosciutto crudo di Parma

€ 12,00

Tomato sauce and when removed from the oven: Burrata cheese and Parma ham
Tomatensoße, Burrata-Frischkäse und Parmaschinken nach Ofenentnahme

Aromi

Mozzarella, pomodori a fette, tonno, basilico, prezzemolo e origano

€ 9,00

Flavourings: Mozzarella, sliced tomatoes, tuna fish, basil, parsley, oregano

Aromen: Mozzarella, in scheiben Tomaten, Thunfisch, Basilikum, Petersilie, Oregano

Genovese

Mozzarella di bufala, pesto al basilico, pomodorini confit, olive taggiasche e in uscita feta greca a cubetti € 12,00

Buffalo Mozzarella, pesto, confit tomatoes, ligurian olives, when removed from the oven feta cheese.

Büffelmozzarella, Pesto, Confit-Tomätchen, Oliven aus Ligurien, nach Ofenentnahme Feta-Käse.

La nostra pizza è
larga e sottile...
 se la preferisci più alta,
 in stile americano,
 prova la **doppia pasta**,
 costa solo 2 euro in più....
 ...oppure c'è sempre la nostra
Verace in stile Napoletano!



Le Aggiunte

The additions - Zusätzliche Pizzabeläge

Capperi, Olive, Uovo, Cipolla <i>Capers, Olives, Eggs, Onion / Kapern, Oliven, Ei, Zwiebel</i>	€ 0,50
Acciughe, Carciofi, Tonno, Salsiccia <i>Anchovies, Artichokes, Tuna, Sausages / Sardellen, Artischocken, Thunfisch, Wurst</i>	€ 1,00
Verdure cotte e grigliate, Pomodorini cirio <i>Cooked grilled vegetables, Cirio Baby Tomatoes / Gegrilltes Gemüse, Cirio-Tomaten</i>	€ 1,00
Salamino piccante, Würstel, Pancetta affumicata, Prosciutto cotto, Formaggi in genere <i>Spicy salami, wurstel, smoked bacon, cooked ham, cheese / Extrascharfer Salamino, Bockwurst, Räucherspeck, gekochter Schinken, Käse</i>	€ 1,50
Finferli, Porcini, Misto bosco, Tartufo nero, Pistacchi, Camberetti, Rucola <i>Chanterelles, Boletus Mushrooms, Mixed Mushrooms, Black truffle, pistachios, Shrimps, Rocket Pfifferlinge, Steinpilze, Pilzmischung, Schwarzer Trüffel, Naturpistazien, Camelen, Rauke</i>	€ 2,00
Affettati in genere, Bufala, Burrata <i>Cold cuts, buffalo mozzarella cheese, burrata cheese Verschiedene Wurstwaren, Büffelmozzarella, Burrata-Käse</i>	€ 2,50
Acciughe speciali del Mar Cantabrico, Culatello <i>Anchovies from the Cantabrian sea, Culatello ham / Sardellenfilet aus dem Kantabrischen Meer, Culatello</i>	€ 5,00
Doppia pasta / Double pasta / Doppelter Teig	€ 2,00

La Nostra Cucina

Our Kitchen / Unserer Küche



-30% Sulle porzioni Baby

Antipasti Hors d'oeuvres Kalte Vorspeisen

Bruschette della casa

tre fette di pane grigliato fatto in casa:

pomodorini Datterino e basilico / pancetta arrotolata al pepe / Burrata Pugliese e acciuga del Cantabrico

"Bruschetta" of the house, Three slices of house bread, grilled with:

Cherry tomatoes and basil / Rolled bacon / Burrata and Cantabrian sea anchovies . . .

Bruschette della casa, zwei geröstete Brotscheiben mit:

Cherrytomätchen und Basilikum / mit Pfeffer gerollter Speck / Burrata und Kantabrische Sardellen

€ 6,00

Antipasto rustico (tagliere con salumi, formaggi misti pane e polenta grigliati, sottaceti misti)

Rustic hors d'oeuvres (chopping board with cured meats, mixed cheese, grilled bread and polenta, mixed pickles)

Rustikale Vorspeisenauswahl (Schneidebrett mit Wurstwaren, gemischter Käse, gegrilltes Brot und Polenta, gemischte Gurken)

€ 9,00

Culatello stagionato di Parma con burrata fresca pugliese

Cured Culatello with fresh Apulian burrata

Gewürzt Culatello mit frischem apulischen Burrata

€ 11,00

Tartare tradizionale di manzo razza piemontese (100 gr)

Traditional Piedmontese beef tartare (100 gr)

Traditionelles piemontesisches Rindfleisch-Tartar (100 gr)

€ 9,00

Insalata di seppie con fagioli bianchi, olive taggiasche e pomodorini

Cuttlefish salad with white beans, ligurian olives and cherry tomatoes

Salat von Tintenfischen mit weiße Bohnen, Oliven aus Ligurien und Datteltomätchen

€ 9,00

Carpaccio di tonno rosso con chutney di mango, rucola e perle all'aceto balsamico

Bluefin tuna carpaccio with mango chutney, rocket and balsamic vinegar pearls

Roten Thun-Carpaccio mit Mango-Chutney, Rauke und Balsamico-Essig Perlen

€ 8,00

Focaccia con olive liguri DOP/Cipolla/Sale e Rosmarino

Focaccia with olives, with Onion, with Rosemary and rock salt/ Focaccia mit Oliven, mit Zwiebel, mit Rosmarin und Steinsalz

€ 8,00

Primi Piatti First courses Warme Vorspeisen

PRIMI PIATTI DEL GIORNO (chiedere al personale)

First course of the day (Ask the staff) / Tagesvorspeise (fragen Sie das Personal)

€ 8,00

Tagliatelle con asparagi verdi e gamberi

Tagliatelle with green asparagus and shrimps / Tagliatelle mit Grünspargel und Garnelen

€ 12,00

Tortelloni neri ripieni al branzino, pomodoro San Marzano DOP e basilico

Big tortelli filled with sea bass, San Marzano tomatoes, basil

Großen Tortelli gefüllt mit Wolfsbarsch, San Marzano Tomaten, Basilikum

€ 11,00

Calamarata di mare con datterini

Calamarata Pasta with shellfish and cherry tomatoes / Calamarata (Pasta) mit Meeresfrüchten und Datteltomätchen

€ 12,00

Bigoli con acciughe del Cantabrico, pan grattato, buccia di lime e finocchietto <i>Bigoli with anchovies of Cantabrian Sea, breadcrumbs, fennel and lime</i> <i>Bigoli mit Sardellen des kantabrischen Meer, geriebenes Brot, Fenchel und Kalk</i>	€ 11,00
Tagliatelle al tartufo nero scorzone estivo <i>Tagliatelle (pasta) with black truffle / Tagliatelle (Pasta) mit schwarze Trüffel</i>	€ 12,00
Spaghetti al nero di seppia <i>Black squid Spaghetti / Tintenfisch Spaghetti</i>	€ 12,00
Zuppa del giorno (chiedere al personale) <i>Soup of the day (Ask the staff) / Tagesuppe (fragen Sie das Personal)</i>	€ 8,50

Secondi Piatti Second courses Hauptgerichte

SECONDI PIATTI DEL GIORNO CON VERDURA (chiedere al personale) <i>Main course of the day with vegetables (Ask the staff) / Tageshauptgericht mit Gemüse (fragen Sie das Personal)</i>	€ 10,00
Tagliata di manzo intenerito -Sorana- salsa verde, scaglie di parmigiano reggiano e verdura a scelta <i>Cut of softened beef -Sorana - green sause, flakes of Parmesan cheese and vegetables of your choice</i> <i>Geschnittenes and erweichtes Rindfleisch -Sorana- grüne Soße, Parmesankäse und Gemüse ihrer Wahl</i>	€ 18,00
Tagliata di manzo intenerito -Sorana- al tartufo nero scorzone estivo con verdura a scelta <i>Cut of softened beef -Sorana - with black truffle and vegetables of your choice</i> <i>Geschnittenes und erweichtes Rindfleisch -Sorana- mit Schwarze Trüffel und mit Gemüse Ihrer Wahl</i>	€ 20,00
Trancio di filetto fresco di ricciola alla piastra,salsa aromatica e verdura a scelta <i>Grilled fillet of yellowtail,aromatic sause and vegetables of your choise</i> <i>Gegrilltes Gelbschwanz-Filet ,aromatische Soße und Gemüse ihrer Wahl</i>	€ 16,00
Tagliata di petto di pollo alla griglia con rucola e pomodorini datterino <i>Grilled chicken breast cut with rocket and cherytomatoes</i> <i>in Scheiben gegrillte Huhnbrust mit Rakete und Cherytomätchen</i>	€ 11,00
Trancio di filetto di salmone fresco norvegese alla piastra, maionese all'arancia con verdura a scelta <i>Fillet of fresh norwegian salmon fillet, orange mayonnaise with vegetables of your choice</i> <i>Filet vom frischen norwegischen Lachsfilet, Orangenmayonnaise mit Gemüse Ihrer Wahl</i>	€ 15,00
Carpaccio di pesce spada agli agrumi con insalata di finocchi <i>Swordfish Carpaccio with citrus and fennel salad / Schwertfisch-Carpaccio mit Citrus und Fenchel-Salat</i>	€ 15,00
Il Vitello con salsa tonnata e verdura a scelta <i>Veal with tuna sauce / Vitello Tonnato (feingeschnittener kalter Kalbsbraten mit Thunfischsoße bedeckt)</i>	€ 13,00
"Il Galletto ruspante" alla griglia (600 gr ca.) con verdura a scelta <i>"Grilled Chicken" (600 gr.) with vegetables of your choice</i> <i>"Hähnchen" auf den Grill (600 gr.) mit Gemüse Ihrer Wahl</i>	€ 15,00
Verdure cotte della casa / Cooked Vegetables / Gekochtes Gemüse:	€ 4,00

Spinaci - Piselli - Carote - Patate rosse di Montagna
Zucchine trifolate - Polenta alla griglia Zucchine e Melanzane alla griglia
Spinach - Peas - Carrots - Red Mountain potatoes - sautéed Zucchini - Grilled polenta, grilled zucchini and grilled aubergines
Spinat - Erbsen - Karotten - Rote Gebirgskartoffeln - gebratene Zucchini - Gegrillte Polenta - Gegrillte Zucchini und gegrillte Auberginen

Le Nostre Insalatone



Our salads / Unsere Salate



Il prezzo delle insalate baby sarà ridotto del -30%

Baby's salads are -30% of cost

Die Preisermäßigung auf Kindersalate beträgt 30%

Amelia

Insalata riccia, radicchio rosso, noci, sfilacci di emmenthal, tacchino ai ferri a fettine, salsa di yogurt

€ 12,00

Crisphead lettuce, red chicory, walnuts, emmenthal strips, chicken breast in slices, yoghurt sauce
Friséesalat, Radicchio, Nüsse, zerrupfter Emmentaler, Hühnerbrust, Joghurtsöße

Greca

Insalata verde, cetrioli, pomodori, olive greche, feta greca, origano

€ 12,00

Green salad, cucumbers, cherry tomatoes, Greek olives, feta cheese, oregano
Grüner Salat, Gurken, Datteltomätchen, griechische Oliven, Feta Käse, Oregano

Estiva

Insalata verde, rucola, gamberetti, melone, pomodorini e condimento mediterraneo

€ 12,00

Green salad, rocket, shrimps, melon, cherry tomatoes, Mediterranean seasoning
Grüner Salat, Rauke, Garnelen, Melone, Datteltomätchen, mediterrane Würze

Golosa

Insalata verde, uovo sodo, tonno, olive nere snocciolate, pomodorini, patate lesse, olio di Avocado

€ 12,00

Green salad, boiled egg, tuna fish, black olives without stone cherry tomatoes, boiled potatoes, avocado oil
Grüner Salat, gekochte Eier, Thunfisch, schwarze Oliven ohne Stein, Datteltomätchen, Salzkartoffeln, Avocadoöl

Quinta Stagione

Radicchio rosso, molesini, funghi freschi, carote, zucchine grigliate, prosciutto cotto, carciofi

€ 12,00

Red chicory, valerian, fresh mushrooms, carrots, grilled zucchini, ham, artichokes
Radicchio, Feldsalat, frische Pilze, Karotten, gegrillte Zucchini, Schinken, Artischocken



La Cantina

Wines / Weine



Pergolino, rosso veronese - <i>Cantina Valpantena</i>	€ 8,00	-
Pergolino, bianco veronese - <i>Cantina Valpantena</i>	€ 8,00	-
Rosè frizzante - <i>Bervini</i>	€ 8,00	-
Rosso Veneto da uve appassite - <i>Sartori Rino - 2015</i>	€ 17,00	€ 4,00
Valpolicella Classico - <i>Allegrini</i>	€ 17,00	-
Valpolicella Classico - <i>Accordini</i>	€ 13,00	€ 3,00
Valpolicella Classico - <i>Ugolini</i>	€ 15,00	€ 3,00
Valpolicella Superiore - <i>Ugolini</i>	€ 22,00	€ 4,50
Valpolicella Superiore - <i>Le Sassine - Le Ragose</i>	€ 24,00	-
Valpolicella Superiore - <i>Carilius - 2015</i>	€ 19,00	€ 4,00
Valpolicella Ripasso - <i>Ugolini</i>	€ 28,00	-
Valpolicella Ripasso - <i>Acinatico - Accordini</i>	€ 18,00	€ 4,00
Amarone Classico Riserva - <i>Rino Sartori - 2013</i>	€ 35,00	€ 6,00
Soave Classico - <i>Monte Tondo</i>	€ 14,00	€ 3,00
Soave Classico - <i>Gini</i>	€ 18,00	-
Lugana Classico - <i>Bulgarini</i>	€ 13,00	€ 3,00
Lugana Classico I Frati - <i>Cà dei Frati</i>	€ 16,00	-
Prosecco - <i>Valdobbiadene - Andreola - Dirupo</i>	€ 16,00	€ 3,00
Franciacorta Brut - <i>Le Cantorie</i>	€ 28,00	€ 6,00
Moscato d'Asti - <i>La Morandina</i>	€ 15,00	€ 3,00

Caffé Pellini € 1,50
Pellini Coffee / Pellini-Kaffee

Caffé corretto - Caffé decaffeinato - Caffé d'orzo € 2,00
Corrected coffee - Decaffeinated coffee - Barley coffee
Korrigierter Espresso - Koffeinfreier Kaffee - Gerstenkaffee

Coca Cola in vetro 0,33 cl.
Coca Zero in vetro 0,33 cl.
Sprite in vetro 0,33 cl.
Fanta in vetro 0,33 cl. € 3,00



Acqua San Benedetto 3/4 € 2,50
Water 3/4 / Mineralwasser 3/4

Bibite in lattina € 2,50
Canned soft drinks / Getränke in Dosen

Vino della casa (Bianco/Rosso/Verduzzo/Frizzante Rosè)
Wine (white, red, sparkling Verduzzo, sparkling Rosè)
Wein (weiß, rot, Perlwein Verduzzo, Perlwein Rosè)

Bottiglia 0,75 L	€ 8,00
Caraffa 1 L	€ 9,00
Caraffa 1/2	€ 5,00
Caraffa 1/4	€ 3,00
Bicchiere / glass	€ 2,00

Birra bianca alla Spina Hoegaarden
Hoegaarden Beer
Hoegaarden Bier

Piccola / small / klein 0,25 lt.	€ 3,00
Media / medium / mittelgroß 0,5 lt.	€ 5,00

Birra chiara alla Spina Paulaner
Paulaner Beer
Paulaner Bier

Piccola / small / klein 0,2 lt.	€ 3,00
Media / medium / mittelgroß 0,4 lt.	€ 5,00
Grande / large / groß 1,0 lt.	€ 9,00

Birra rossa alla Spina Trappe Dubbel
Trappe Dubbel red beer / Trappe Dubbel rot Bier

0,33 l	€ 4,00
0,40 l	€ 5,00

Birre in bottiglia *Bottled beer / Flaschenbier*
Weizen Paulaner, Keller Hacker Pschorr € 5,00
0,5 l

Birre Artigianali Birificio Baladin di Piozzo Cuneo € 16,00

Craft beers from Baladin brewery in Piozzo Cuneo

Baladin Hausbräu-Biere aus Piozzo Cuneo

Isaac, Wayan, Nora, Super (da 0,75 L, Tappo sughero)

