

## La Pinsa Romana al tagliere

### **Margherita** - € 9,90

Mozzarella, pomodoro del mediterraneo e basilico fresco 1,7  
Mozzarella, Tomaten und Basilikum  
Mozzarella, tomato and basil

### **Diavola** - € 12,00

pomodoro, mozzarella, salame piccante e peperoncini peruviani 1,7,12  
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami und Paprikaschoten  
Tomatoes, mozzarella, spicy sausage and peppers

### **Tonno e cipolle** - € 14,00

pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle rosse di tropea 1,7  
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und roten Zwiebeln aus Tropea  
Tomato, mozzarella, tuna and Tropea red onions

### **Parma** - € 16,00

mozzarella di bufala, pomodorini freschi, basilico e culaccia di Parma 1,7,12  
Büffel Mozzarella, Tomaten und roher Culaccia di Parma Schinken  
Buffalo mozzarella, tomatoes, Culaccia di Parma ham

### **Marinara** - € 12,00

pomodoro, olio all'aglio, acciughe del cantabrico e burratina 1,7  
Tomaten, Knoblauchöl, kantabrische Sardellen und Burrata Frischkäse  
Tomato, garlic oil, Cantabrian anchovies and Burrata cheese

### **Tirolese** - € 14,00

pomodoro, mozzarella, speck dell'Alto-Adige e rosmarino 1,7,12  
Tomaten, Mozzarella, Südtiroler Speck und Rosmarin  
Tomato, mozzarella, South Tyrolean speck and rosemary

### **Tremosine** - € 14,00

Formaggella di Tremosine, Champinon freschi e pancetta arrotolata 1,7,12  
Käse aus Tremosine, Champignons und Bauchspeck  
Tremosine cheese, mushrooms, bacon

### **Rustica** - € 13,00

Mozzarella in cottura, salsiccia e friarielli 1,7  
Mozzarella, Mettwurst und Brokkoli  
Mozzarella, sausage and broccoli

### **Vegana** - € 12,00

Pomodorini, basilico e verdure estive 1  
Tomaten, Gemüse und Basilikum  
Tomatoes, vegetables and basil

### **Bresaola e rucola** - € 14,00

Rucola, pomodorini freschi e Bresaola 1,7,12  
Bündnerfleisch, frische Tomaten und Rucola Salat  
Bresaola, fresh tomatoes and rocket

### **Bologna** - € 15,00

Formaggio spalmabile, granella di pistacchi, mortadella 1,7,12  
Mortadella, Weichkäse und Pistazien  
Mortadella, soft cheese and pistachios

### **Amatriciana** - € 15,00

Pomodorini, cipolla caramellata, guanciale e formaggio pecorino 1,7,12  
Tomaten, karamellisierte Zwiebeln, Bauchspeck und Schafskäse  
Tomatoes, caramelized onions, streaky bacon and sheep cheese

## ***Gli antipasti sfiziosi***

- Mosaico di verdure, olio alla vaniglia, mandorle croccanti*** - € 12,00 8  
Mosaik von rohem und gekochtem Herbstgemüse mit Vanille Öl und Mandeln  
Mosaic of raw and cooked autumn vegetables with vanilla oil and almonds
- Flan al gorgonzola, pesto alle noci, pera caramellata*** - € 14,00 1, 3, 4, 7, 8  
Gorgonzola Flan auf Nuss-Pesto mit karamellisierter Birne  
Gorgonzola flan on nut pesto with caramelized pear
- Tartare di salmerino, nocciole, funghi shiitake, salsa verde*** \* - € 16,00 4,8  
Tatar vom Saibling auf grüner Soße mit Haselnüsse und Shiitake Pilze  
Char tartare on green sauce with hazelnuts and shiitake mushrooms
- Sashimi di ricciola, salsa orientale, sorbetto alla rucola*** \* - € 17,00 4,6,12  
Sashimi vom Amberjack auf orientalischer Sauce mit Rucola Sorbet  
Amberjack sashimi on oriental sauce with rocket sorbet
- Capesante alla plancha, salsa al chorizo, kataifi croccante*** \* - € 17,00 1, 4, 7, 12  
Jakobsmuscheln gebraten auf Chorizo-Sauce und Kataifi Nudeln  
Scallops fried on chorizo sauce and kataifi noodles

## ***I primi piatti tradizionali e moderni***

- Cavolfiore fatto a risotto, nocciole, chips di verdure autunnali*** - € 12,00 8  
Blumenkohl, Haselnüsse und Gemüsechips  
Cauliflower, hazelnuts and vegetable chips
- Maccheroncini al torchio, salmerino affumicato, scalogno confit, pecorino grattugiato*** \* - € 13,00 1, 3, 4  
Hausgemachte Maccheroncini Nudeln mit geräuchertem Saibling, Schalotten und Schafskäse  
Homemade maccheroncini pasta with smoked char, shallots and sheep cheese
- Lasagnetta al formaggio "Monte Denervo" e funghi porcini*** - € 13,00 1, 3, 7  
Lasagne mit „Monte Denervo“ Käse und Steinpilzen  
Lasagne with "Monte Denervo" cheese and porcini mushrooms
- Corde di chitarra, persico, crema di zucca e amaretti***\* - € 14,00 1, 3, 4  
Corde di Chitarra Nudeln mit Barsch, Kürbiscreme und Amaretti  
Corde di Chitarra noodles with perch, pumpkin cream and amaretti
- Spaghettoni mantecato al burro e lime, tartare di gambero rosso***\* - € 15,00 1, 2, 3, 4, 7  
Spaghetti mit Butter, Limetten und Tatar von roten Garnelen  
Spaghetti with butter, lime and red shrimp tartare

\* La ricetta può contenere prodotti congelati all'origine o abbattuti successivamente

## ***I secondi piatti di pesce e carne***

- Disse il pesce infarinato...sono fritto!!!*** 1, 4, 5  
***Frittura di lago secondo il pescato con verdure e salsa aioli' \* - € 16,00***  
Tagesfang vom Gardasee leicht frittiert mit Aioli Sauce  
Deep fried Lake Garda catch of the day with aioli sauce
- Polpo scottato, crema di zucca, guanciale croccante \* - € 17,00*** 4  
Oktopus in der Pfanne gebraten auf Kürbiscreme mit Bauchspeck  
Pan fried octopus on pumpkin cream with bacon
- Millefoglie di trota Fario, gambero in tempura, salsa allo zafferano \* - € 18,00***  
Forelle und Garnele auf Safrancreme  
Trout and shrimp on saffron cream 2, 4, 7
- Scaloppa di maiale iberico, trevisano confit, salsa alla sangria - € 18,00*** 12  
Schnitzel vom Iberischen Schwein mit Radicchio und Sangria-Soße  
Iberian pork schnitzel with radicchio and sangria sauce
- Guancetta di vitello cotta lentamente, crema di sedano rapa - € 21,00*** 9  
Geschmorte Kalbsbacke auf Knollensellerie-Creme  
Braised veal cheek on celeriac cream
- Filetto di manzo, foie gras, quenelle di patate dolci - € 25,00*** 12  
Rinderfilet mit Foie Gras und Quenelle von süßen Kartoffeln  
Fillet of beef with foie gras and quenelle of sweet potatoes

## ***I dolci fatti in casa***

- Torta al cioccolato glassata al fondente, noci, scorzette d'arancia - € 8,00***  
Schokoladentörtchen mit Nüssen und Orange 1, 8  
Chocolate tart with nuts and orange
- Tiramisù come vuole la tradizione, gelato al Baileys - € 8,00*** 1, 3, 7  
Tiramisù nach Art des Hauses mit Baileys Eis  
House style tiramisù with Bailey's ice cream
- Tartellette al gusto strudel, mele renette, pinoli, uvetta e gelato alla cannella - € 8,00*** 1, 8  
Kleiner Streuselkuchen mit Äpfeln, Pinienkerne, Rosinen und Zimteis  
Small crumble cake with apples, pine nuts, raisins and cinnamon ice cream
- Parfait al cioccolato bianco, mandorle caramellate, salsa mou - € 8,00***  
Parfait von der weißen Schokolade mit Mandeln und Karamell Sauce 3, 7, 8  
White chocolate parfait with almond and caramel sauce
- Gelati artigianali - € 5,00*** 3, 7, 8  
Hausgemachtes Eis  
Homemade ice cream

## ***Varie***

- Coperto, cover charge, Gedeck - € 2,50***

# Allergie alimentari

## SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE:

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio ( 1 ); b) maltodestrine a base di grano ( 1 ); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
  3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato ( 1 ); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari il nostro personale è a disposizione per fornire adeguate informazioni su cibi e bevande

In case of allergies or food intolerances, kindly notify our staff who will provide you with detailed information about dishes and beverages

*\* La ricetta può contenere prodotti congelati all'origine o abbattuti successivamente*

## Cocktails "Prima, durante e dopo"

---

Aperol/Campari Spritz, Hugo € 5,50

Americano, Negroni € 8,50

Caipirinha, Caipiroska, € 9,00

Gin tonic/lemon,

Vodka tonic/orange,

Rum e cola € 9,00

## Le Bollicine- Sparkling wines

---

### Franciacorta

Berlucchi 61 Brut € 29,00

Berlucchi 61 Satèn € 33,00

Berlucchi 61 Rosè € 33,00

Cà del Bosco C.-Prestige € 49,00

### Metodo Charmat

Prosecco DOC - V8 € 23,00

Bolla di Micaela - Conti Thun € 28,00

### Champagne Ruinart

Champagne Brut "R" € 95,00

Champagne Blanc de Blanc € 110,00

Champagne Rosè € 110,00

### Trento D.O.C.

Ferrari Perlè / Magnum €38,00/76,00

Ferrari Perlè Bianco € 40,00

Ferrari Perlè Rosè € 49,00

Ferrari Perlè Nero € 89,00

Giulio Ferrari/ Magnum € 120,00/ 240,00

## Vini a bicchiere- Wine by the glass

---

### Bollicine- Sparkling wine

Prosecco DOC - V8 € 4,90

Berlucchi Satèn o Rosè € 8,50

### Rosato- Rosè

Chiaretto La Darsena -Ca'Maiol € 4,90

### Bianchi- White wine

Lugana La Darsena - Ca' Maiol € 4,90

Pinot Grigio Torre Rosazza € 5,50

Sauvignon Torre Rosazza € 5,50

### Rossi- Red wine

Rosso La Darsena - Ca' Maiol € 4,90

Mille 1 - Pratello € 4,90

## *Vini rosati- Rosé*

---

Chiaretto La Darsena - Ca' Maiol	€	23,00
Rosamara - Costaripa	€	27,00

## *Vini bianchi- White wines*

---

Lugana Prestige La Darsena - Ca'Maiol	€	23,00
Lugana Il Brolettino - Cà dei Frati	€	32,00
Lugana Fabio Contato - Ca' Maiol	€	38,00

### *Trentino Alto-Adige*

Sauvignon "Contessa Lene" Conti Thun	€	32,00
Chardonnay "La Foa"- Colterenzio	€	37,00
Gewurztraminer "La Foa"- Colterenzio	€	37,00
Sauvignon "La Foa"- Colterenzio	€	37,00

### *Friuli*

Pinot Grigio - Torre Rosazza	€	24,00
Sauvignon - Torre Rosazza	€	21,00

# Vini rossi- Red wines

---

## *Lombardia*

Rosso La Darsena - Ca'Maiol	€	23,00
Stramonia - Cascina Belmonte	€	26,00
Nepomuceno - Cantrina	€	29,00
Leonardo - Conti Thun	€	26,00
Fabio Contato - Ca'Maiol	€	38,00
Ca D'oro Cabernet Sauvignon - Roveglia	€	32,00

## *Veneto*

Ripasso Valpolicella - Zenato	€	30,00
Valpolicella - Zenato	€	26,00
Amarone Classico - Zenato	€	59,00

## *Altre regioni*

No Name - Borgogno	€	45,00
Pin - La Spinetta	€	55,00
Pinot Nero Riserva - Colterenzio	€	29,00

Vi invitiamo a richiedere le nostre proposte del giorno per una scelta più ampia  
Please kindly ask our staff for the daily suggestions for a larger choice of wines

## Varie

---

Acqua Solè 0,75l Still/Sparkling Water	€ 4,40
Acqua Solè 0,50l Still/Sparkling Water	€ 3,30
Acqua minerale/naturale P.E.T.	€ 3,30
Bibite (Coca Cola, Fanta, Sprite)	€ 4,40
Birra Peroni 0.2	€ 3,80
Birra Peroni 0.4	€ 5,80
Birra Messina	€ 4,50
Weißbier	€ 6,00
Corona	€ 6,00
Warsteiner analcolica	€ 5,00
Caffè (espresso,decaffeinato,orzo)	€ 2,20
Caffè corretto	€ 2,80
Grappa	€ 4,50
Grappa riserva	€ 7,00
Digestivi e distillati nazionali	€ 6,00