

“ | nostri classici ”

Unsere Classiche ~ Our classics

ANTIPASTI ~ VORSPEISEN ~ HORS-D'OEUVRES

(V) Pizza pane

*Pizza Brot
Pizza bread*

(V) Bruschetta

*Bruschetta (geröstetes Brot mit Knoblauch, Öl und frische Tomaten)
Bruschetta (Toasted bread with garlic, oil and fresh tomatoes)*

(V) Bruschetta alla Sorrentina (mozzarella, aglio, pomodoro, olive)

*Geröstetes Brot mit frischen Tomaten, Knoblauch, Mozzarella und Oliven
Toasted bread with fresh tomato, garlic, mozzarella and olives*

(V) Mozzarella di Bufala alla Caprese

*Büffelmozzarella mit frische Tomaten
Buffalo's milk mozzarella with fresh Tomatoes*

Speck tirolese

*Tiroler Speck
Smoked raw ham*

(V) Formaggi misti trentini

*Gemischte Trentiner Käseplatte
Selection of cheeses from Trentino*

Prosciutto crudo e melone (solo in stagione)

*Roher Schinken mit Melone (innerhalb der Saison)
Raw Ham and Melon (in season)*

Tartare di carne salada “Macelleria Bertoldi – Riva”

(ai cetrioli, senape, sedano e paprika dolce) con crostini
*“Carne salada” Tartare (mit Gurken, Senf, Sellerie und süß Paprika) und Röstbrote
“Carne salada” Tartare (with cucumbers, mustard, celery and sweet paprika)
served with canapes*

(V) Pinzimonio e le sue 4 salse - Minimo per 2 persone

(Guacamole, Maionese, Greca, Classica olio, sale e pepe)
*Pinzimonio (Rohkostdip mit 4 Saucen: Guacamole, Mayonnaise,
nach Griechischer Art, Klassisch) – Minimum für 2 Personen
Pinzimonio (raw vegetables with dip on the side: Guacamole, Mayonnaise,
Greek style, Classic) - Minimum for 2 persons*

PRIMI PIATTI ~ TEIGWAREN ~ PASTA AND NOODLES

(V) Spaghetti aglio, olio e peperoncino

Spaghetti mit Knoblauch, Öl und scharfem Paprika

Spaghetti with garlic, oil and paprika

Spaghetti alla Bolognese o (V) Spaghetti alla Napoli

Spaghetti mit Fleisch- oder Tomatensauce

Spaghetti with meat or tomato sauce

(V) Gnocchi gratinati alla Romana, al colore di pesto e pomodoro

Römische gratiniert Grießklößchen, mit Pesto und Tomatensauce

Roman broiled semolina dumplings, with pesto and tomato sauce

Spaghetti alla carbonara (ricetta originale con guanciale di maiale)

Spaghetti carbonara (mit Eiern, Sahnesauce und Schweinebacke)

Spaghetti carbonara (with eggs, cream sauce and pork cheek)

(V) Pennette all'arrabbiata con pecorino toscano

“Pennette all'arrabbiata“ mit Pecorino (Nudeln mit scharfer Tomatensoße und geriebenem Schafskäse)

Pennette (pasta quills) with tomato sauce, garlic, chilli pepper and Tuscan ewe's cheese

Lasagne della casa

Lasagne (Nudelgratin mit Fleischsauce)

Lasagne (baked noodles bolognese with meat)

(V) Ravioloni fatti in casa di ricotta e spinaci (vegetali) al burro fuso e salvia

Große Ravioli mit Ricotta und Spinat (zur Hause gemacht) mit zerlassene Butter und Salbei

Home made large ravioli filled with spinach and ricotta with melted butter and sage

(V) Tagliatelle ai funghi porcini e finferli

Bandnudeln mit Steinpilzen und Pfifferlingen

Tagliatelle (noodles) with wild mushrooms (porcini) and chanterelle mushrooms

SECONDI PIATTI ~ HAUPTGERICHTE ~ MAIN DISHES

(V) Omelette al naturale o al prosciutto e formaggio

Omelette natur oder mit Schinken und Käse

Plain omelette or omelette with ham and cheese

Petto di pollo alla griglia

Hähnchenbrust vom Grill

Grilled chicken breast

***(V) Formaggio “Casolet” della Val di Sole alla piastra,
con polenta gialla di Storo brustolada e funghi porcini***

Gegrillter Trentiner “Casolet” Käse mit gebratener Polentascheibe und Steinpilzen

*Grilled “Casolet” cheese from Trentino with grilled polenta
and wild mushrooms (porcini)*

Cotoletta di pollo alla milanese con ribes rosso

Hähnchen Wiener Schnitzel mit Rote Jahannisbeeren

Breaded chicken cutlet (Milanese) with red currants

Vitello tonnato, rivisitato

Kaltes Kalbfleisch in Thunfischsauce (mit Mayonnaise)

Cold veal with tuna sauce (with Mayonnaise)

Filetto di manzo (Angus Irlanda) ai ferri

Rinderfilet aus Irland vom Grill

Grilled fillet of beef (tenderloin) from Ireland

***Tagliata di manzo (Angus Irlanda) ai ferri, su letto di rucola
e grana trentino, con funghi porcini trifolati***

Gegrilltes Zick – Zack vom Rinder Rumpsteak aus Irland, mit Rucola,

Parmesan Käse und Petersilie sautiert Steinpilze

*Grilled Zick – zack of sirloin steak from Irish beef, with Rucola, Parmesan cheese
and wild mushrooms sautéed with garlic and parsley*

Filetto di manzo (Angus Irlanda) al tartufo nero di Norcia

Rinderfilet aus Irland mit schwarzem Trüffel aus Norcia

Fillet of Irish beef (tenderloin) with black truffle from Norcia