

# “ I nostri classici ”

Unsere Klassische ~ Our classics

## ANTIPASTI ~ VORSPEISEN ~ STARTERS

**(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*

*Buffaloø 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**

*Roher Schinken mit Melone*

*Raw Ham and Melon*

**Tartare di carne salada (ai cetrioli, senape, sedano e paprika dolce) con crostini**

*õCarne saladaö Tartare (mit Gurken, Senf, Sellerie und süß Paprika)*

*und Röstbrote*

*õCarne saladaö Tartare (with cucumbers, mustard, celery and sweet paprika)*

*served with canapes*

## 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) Spaghetti al pesto genovese**

*Spaghetti mit Pesto nach Genueser Art (Basilikum, Knoblauch, Parmesan in Olivenöl)*

*Spaghetti with pesto sauce Genoese style (basilic, garlic, parmesan pounded in olive oil)*

**Spaghetti alla carbonara**

*Spaghetti carbonara (mit Eiern, Sahnesauce und geräucherter Bauchspeck)*

*Spaghetti carbonara (with eggs, cream sauce and bacon)*

**(V) Pennette all'arrabiata con pecorino toscano**

*õPennette all'arrabiataõ 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**

*Bandnudeln mit Steinpilzen*

*Tagliatelle (noodles) with wild mushrooms (porcini)*

## 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*

**(V) Formaggio òMoraö della Val di Ledro alla piastra, con polenta gialla di Storo  
brustolada e funghi porcini**

*Gegrillter Trentiner òMoraö Käse mit gebratener Polentascheibe und Steinpilzen*

*Grilled òMoraö cheese from Trentino with grilled polenta and wild mushrooms  
(porcini)*

**Petto di pollo (supreme di poulet alimentato a mais: Francia)**

*Hähnchenbrust vom Grill (Supreme von Poulet, nur mit Mais gefütternte,  
aus Frankreich)*

*Grilled chicken breast (Supreme of Poulet, only with corn fed, from France)*

**Saltimbocca di maiale alla romana**

*Schwein Schnitzel mit Roher Schinken und Salbei*

*Pork escalopes with raw ham and sage*

**Cotoletta di vitello alla milanese con patate fritte**

*Kalb Wiener Schnitzel mit Pommes frites*

*Veal Wiener schnitzel with french fries*

**Entrecôte (controfiletto) di manzo (Angus Irlanda) ai ferri**

*Rinder Lendensteak (Entrecôte) aus Irland vom Grill*

*Grilled entrecôte steak from Irish beef*

**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 ó Zack vom Rinder Rumpsteak aus Irland, mit Rucola, Parmesan  
Käse und Petersilie sautiert Steinpilze*

*Grilled Zick ó 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*