

BAR

CAFFE' ESPRESSO	€ 1,80
CAFFE' CON PANNA	€ 2,50
CAFFE' AMERICANO	€ 2,50
CAFFE' CORRETTO	€ 3,00
CAFFE' DOPPIO	€ 3,00
CAFFE' DECAFFEINATO	€ 2,00
CAFFE' D'ORZO PICCOLO/ GRANDE	€ 2,00 / € 2,50
CAFFE' AL GINSENG PICCOLO/ GRANDE	€ 2,00 / € 2,50
CAPPUCCINO	€ 3,00
CAPPUCCINO CON PANNA / CAPPUCCINO WITH WHIPPED CREAM	€ 3,50
CIOCCOLATA CALDA/ HOT CHOCOLATE	€ 4,00
CIOCCOLATA CALDA CON PANNA/ HOT CHOCOLATE WITH WHIPPED CREAM	€ 4,50
LATTE MACCHIATO	€ 3,50
LATTE CALDO CON VOV/ HOT MILK WITH VOV	€ 4,00
TÈ CALDI E INFUSI/ HOT TEA (NERO, FRUTTI DI BOSCO, MENTA, ERBE DI MONTAGNA, ZENZERO E LIMONE, CAMOMILLA, FINOCCHIO) (BLACK, WILD FRUIT, MINT, ORGANIC MIXED HERBS, GINGER AND LEMON, CAMOMILE, FENNEL)	€ 3,00
JAGERTEE	€ 5,00
LUBUMBA (CIOCCOLATA CALDA, RUM, PANNA MONTATA) (HOT CHOCOLATE, RUM, WHIPPED CREAM)	€ 6,00
BOMBARDINO (LIQUORE ALL'UOVO, RUM, PANNA MONTATA) (EGGNOG, RUM, WHIPPED CREAM)	€ 6,00
CALIMERO (BOMBARDINO, CAFFE', PANNA MONTATA) (BOMBARDINO, COFFEE, WHIPPED CREAM)	€ 7,00
BOMBARDATA (CIOCCOLATA CALDA, BOMBARDINO, PANNA MONTATA) (HOT CHOCOLATE, BOMBARDINO,WHIPPED CREAM)	€ 6,00
BRULE'/ HOT WINE	€ 5,00
BRULE' DI MELE ANALCOLICO	€ 4,00
PUNCH (RUM/ ARANCIO/ MANDARINO)	€ 4,50
AMARI E GRAPPE VARIE ASPERULA,RUTA,GENZIANA,MUGO,LIQUIRIZIA,CIRMOLO,FIENO,MIRTILLO,MELA VER- DE,AMARO ALPINO E TANTE ALTRE...	€ 4,00 / € 5,00
WHISKY (JACK DANIELS/ CHIVAS REGAL/ JOHNNY WALKER R.L.)	da/from € 8,00
RUM (AVANA 3, AVANA 7, BRUGAL, ZACAPA)	da/from € 5,00

BIBITE/ BEVERAGES

ACQUA IN VETRO 0,75 L / STILL OR SPARKLING WATER 0,75 L	€ 4,00
BIBITE IN LATTINA / CANNED BEVARAGES COCA, COCA ZERO, ARANCIATA, SPRITE, CHINOTTO, TE LIMONE, TE PESCA, SCH-	€ 3,50
SKIWASSER 0,4L SCIROPPO DI LAMPONE, LIMONATA, ACQUA FRIZZANTE	€ 4,50
SPORTWASSER 0,4L LIMONATA, ACQUA FRIZZANTE	€ 4,50
APFELSCHOERLE 0,4L SPREMUTA DI MELA, ACQUA FRIZZANTE	€ 4,50
ACQUA CON LAMPONE / MENTA/ SAMBUCO 0,4L WATER WITH RASPBERRY/ MINT/ ELDERBERRY CORDIAL	€ 3,00
SUCCHI DI FRUTTA / FRUIT JUICES PERA, PESCA, ALBICOCCA, ANANAS, ACE, MELA	€ 4,00
SUCCO DI MIRTILLO BIOLOGICO / ORGANIC BLUEBERRY JUICE	€ 5,00
SPREMUTA D' ARANCIA / FRESH ORANGE JUICE	€ 5,00

APERITIVI/ BEVERAGES

SPRITZ	€ 6,00
SPRITZ QUACQUARINI	€ 7,00
SPRITZ SAMBUCO QUACQUARINI	€ 7,00
HUGO ANALCOLICO	€ 6,00
GIN TONIC (7LAGHI, VENTO, PILZ, HENDRIX, MARE, MALFI)	da/ from € 10,00
APERITIVO ANALCOLICO AL GINEPRO	€ 8,00
CAMPARI SODA	€ 4,00
CRODINO, SANBITTER, COCKTAIL SANPELLEGRINO	€ 4,00





BIRRA/ BEER

BIRRA FORST KRONEN ALLA SPINA 0,2L / 0,4L / DRAUGHT BEER	€ 3,50/ € 6,00
RADLER ALLA SPINA 0,2L / 0,4L / DRAUGHT LEMON BEER	€ 3,50/ € 6,00
WEIZEN WEIHENSTEPHANER ALLA SPINA 0,3L / 0,5L / DRAUGHT WHEAT BEER	€ 4,00/ € 6,50
BIRRA SENZA GLUTINE DI FIEMME IN BOTTIGLIA 0,3L / LOCAL GLUTEN FREE BOTTLED BEER	€ 6,00
BIRRA ARTIGIANALE DI FIEMME FREE BARABBA 0,3L - AMERICAN ALE	€ 6,00
BIRRA ARTIGIANALE DI FIEMME LARIX 0,3L - DUNKEL	€ 6,00
BIRRA ANALCOLICA FORST IN BOTTIGLIA 0,3L / BOTTLED ALCOHOL FREE BEER	€ 5,00
WEIZEN PAULANER ANALCOLICA IN BOTTIGLIA 0,5L / BOTTLED ALCOHOL FREE WHEAT BEER	€ 6,50


VINO ALLA SPINA/ HOUSE WINE 1/2L - 1L

VINO ROSSO TEROLDEGO I.G.T. / TEROLDEGO RED WINE	€ 8,00 / 16,00
VINO BIANCO FERMO VENETO/ WHITE WINE	€ 8,00 / 16,00


VINI AL CALICE

LAGREIN		KALTERN	2022	5€
PINOT NERO		KALTERN	2022	5€
TEROLDEGO RISERVA LEONCORNIO		ENDRIZZI	2020	5,5€
SERRAPETRONA		A. QUACQUARINI	2021	4,5€
CHARDONNAY		KALTERN	2022	5,5€
PINOT BIANCO GRAAF ALTO ADIGE DOC		MERAN	2022	5,5€
GEWURTZTRAMINER		ERSTE NEUE	2022	5€
VERDICCHIO DI MATELICA		ALBERTO QUACQUARINI	2022	4,5€
PERLÈ TRENTO DOC		FERRARI	2018	10€
ANTARES TRENTO DOC		TOBLINO	2019	6€
PROSECCO DOCG		BORTOLOMIOL		4,5€
BRUT		ALBERTO QUACQUARINI	2023	4,5€
VERNACCIA DI SERRAPETRONA DOCG		ALBERTO QUACQUARINI	2023	4,5€




BOLLICINE / SPARKLING WINES

SPECIAL CUVEE		BOLLINGER		130€
RISERVA LUNELLI TRENTO DOC		FERRARI	2015	110€
PERLÈ TRENTO DOC		FERRARI	2018	60€
FRANCIACORTA DOCG brut SatÈn		LA FIORITA	2020	45€
PISONI NATURE TRENTO DOC		PISONI	2020	42€
RISERVA 36 BRUT ALTO ADIGE DOC		MERANO	2018	42€
PIANCASTELLO ROSÈ TRENTO DOC		ENDRIZZI	2019	42€
ZERO INFINITO		POJER E SANDRI	2023	37€
ANTARES TRENTO DOC		CASTEL TOBLINO	2019	34€
GEMIN VALDOBBIADENE DOCG		BORTOLOMIOL		27€
VERNACCIA DI SERRAPETRONA DOCG		ALBERTO QUACQUARINI	2023	25€
ROSA DEL FAÈ		CANEVEL		25€
BRUT		ALBERTO QUACQUARINI	2023	20€

BIANCHI / WHITE WINES

MANNA	FRANZ HAAS	2022	50€
CHARDONNAY "SALEITH"	KALTERN	2022	32€
PINOT BIANCO GRAAF ALTO ADIGE DOC	MERANO	2022	32€
KERNER GRAAF	MERANO	2023	32€
PINOT GRIGIO	FRANZ HAAS	2023	32€
MASETTO BIANCO	ENDRIZZI	2022	32€
SYLVANER	ISARCO	2023	30€
GEWÜRTZTRAMINER DOC	ERSTE NEUE	2022	30€
NOSIOLA	PISONI	2023	26€
MULLER THURGAU	ZANOTELLI		26€
VERDICCHIO DI MATELICA 	ALBERTO QUACQUARINI	2022	25€

ROSSI / RED WINES

BRUNELLO DI MONTALCINO	BANFI	2018	65€
AMARONE DELLA VALPOLICELLA	TOMMASI	2019	65€
PETRONIO 	ALBERTO QUACQUARINI	2017	50€
LAGREIN FRAUENHUGEL RISERVA	CORTACCIA	2021	48€
PINOT NERO	FRANZ HAAS	2022	48€
COLLI DELLA SERRA 	ALBERTO QUACQUARINI	2018	35€
PINOT NERO RISERVA GRAAF	MERANO	2019	35€
LAGREIN RIS. "PUNTAY"	ERSTE NEUE	2021	34€
PINOT NERO RIS. "SALTERN"	KALTERN	2020	34€
TEROLDEGO DOC RIS. "LEOCORNO"	ENDRIZZI	2019	34€
MASETTO NERO	ENDRIZZI	2020	34€
PINOT NERO	KALTERN	2021	29€
LAGREIN	KALTERN	2022	26€
SERRAPETRONA DOC 	ALBERTO QUACQUARINI	2021	25€

RISTORANTE

PREZZI NON COMPRESIVI DI COPERTO 2€ / PRICES DON'T INCLUDE COVER CHARGE 2€

ANTIPASTI/ ENTREES

CARNE SALADA

1

CARPACCIO DI CARNE SALADA, CAVOLO RAPA, ZUCCA E PANE CROCCANTE
RINDERCARPACCIO, RÜBE, KÜRBIS UND BROTCRISP
BEEF CARPACCIO, TOURNIP, PUMPKIN AND BREAD CROSTINI

€ 18,00

Gustalo con un Antares Trento DOC

TAGLIERE LUSIA (X 2 PERSONE)

9,7

TAGLIERE DI AFFETTATI E SALUMI CON FORMAGGI E I NOSTRI ACCOMPAGNAMENTI CASERECCI
GEMISCHT TELLER MIT UNSERE HAUSGEMACHT BIELAGEN
MIXED TRAY WITH OUR HOMEMADE PICKLED VEGETABLES

€ 22,00

Gustalo con un Pinot Nero

TAGLIERE DI FORMAGGI

7,10,6

SELEZIONE DI FORMAGGI TARENTINI CON I NOSTRI ACCOMPAGNAMENTI CASERECCI
KASE TELLER MIT HAUSGEMACHT BEILAGEN
ASSORTMENT OF TARENTINO CHEESES AND OUR HOMEMADE ACCOMPANIMENTS

€18,00

Gustalo con un Pinot bianco

PRIMI PIATTI/ FIRST COURSE

ZUPPA D'ORZO

1,9

GERSTEN SUPPE
BARLEY SOUP

€ 14,00

Gustala con un Pinot bianco

GOULASCHSUPPE DI HIGHLANDER LOCALE

12

ZUPPA DI CARNE DI HIGHLANDER LOCALE CON PAPRICA E VERDURE
BEEF MEAT SOUP WITH PAPRIKA AND VEGETABLES

€ 14,00

Gustala con un Teroldego

CANEDERLI DI SPECK IN BRODO DI CARNE O AL BURRO

1,3,7,9

SPECK KNODELN MIT BUTTER ODER IN SUPPE
TYPICAL BREAD AND SPECK DUMPLINGS WITH BUTTER OR IN BROTH

€ 14,00

Gustali con un Pinot nero

GNOCCHI DI POLENTA CON BURRO AFFUMICATO, PANE ALLE ERBE E ROBIOLA

1,3,7

POLENTAKNÖDEL MIT GERÄUCHERT BUTTER, KRÄUTERBROT UN ROBIOLA
POLENTA GNOCCHI WITH SMOKED BUTTER, HERB BREAD AND ROBIOLA

€ 16,00

Gustali con un Gewurtztraminer

PINK SPACE

1,3,7

SPATZLE DI RAPE ROSSE, GORGONZOLA E PANCETTA
ROTE BETE SPATZLE MIT BLAUKASE UND BAUCHSPECK
RED BEET SPATZLE WITH BLUE CHEESE AND BACON

€ 16,00

Gustali con un Gewurtztraminer

SPAGHETTI ~~ALLA CARBONARA~~

1,3,7

€ 16,00

Gustali con uno Chardonnay

SPAGHETTI CON RAGÙ DI PESCE AL SERRAPETRONA DOC

2,4,9,12,14

SPAGHETTI WITH MIXED SEAFOOD RAGÙ
SPAGHETTI MIT FISCHRAGOUT

€ 18,00

Gustali con un Serrapetrona DOC

TAGLIOLINI CASERECCI, FINFERLI, TARTARE DI HIGHLANDER E FONDO BRUNO

1,3,7

HAUSGEMACHT BANDNUDELN MIT PFIFFERLINGEN, HIGHLANDER TARTARE UND BRAUNER SAUCE
HOMEMADE TAGLIOLINI WITH CHANTERELLES, HIGHLANDER BEEF TARTARE AND BROWN SAUCE

€ 18,00

Gustali con un Lagrein

TAGLIATELLE CON RAGÙ DI HIGHLANDER LOCALE

1,3,7

BANDNUDELN MIT LOCAL HIGHLANDER RAGÙ
TAGLIATELLE WITH LOCAL HIGHLANDER RAGÙ

€ 16,00

Gustali con un Pinot nero

LASAGNA BOLOGNESE CON RAGÙ DI HIGHLANDER LOCALE

1,3,7

BOLOGNESE LASAGNA MIT LOKALEM HIGHLANDER BOLOGNESE
BOLOGNESE LASAGNA WITH LOCAL HIGHLANDER RAGÙ

€ 15,00

Gustali con un Pinot nero

SECONDI PIATTI/ MAIN COURSE

POLENTA,SALSICCIA E FUNGHI

STORO POLENTA, SCHWEINSFLEISCHBURGER UND PILZEN
STORO POLENTA, MUSHROOMS, AND PORKBURGER

€ 21,00

Gustala con un Teroldego

POLENTA,GOULASCH E FUNGHI

12

STORO POLENTA, PILZEN, UND GOULASCH
STORO POLENTA, MUSHROOMS, AND GOULASCH

€ 21,00

Gustala con un Teroldego

POLENTA,FORMAGGIO LOCALE ALLA PIASTRA E FUNGHI

7

STORO POLENTA, PILZEN, UND GEGRILLT LOKAL KASE
STORO POLENTA, MUSHROOMS, AND GRILLED LOCAL CHEESE

€ 21,00

Gustala con un Teroldego

POLENTA E MOSCARDINI AL SERRAPETRONA DOC

12,14

STORO POLENTA AND BABY OCTOPUS
STORO POLENTA MIT KLEINEM KRAKEN

€ 18,00

Gustali con un Serrapetrona DOC

FORMAGGIO LOCALE ALLA PIASTRA CON PATATE SALTATE

7

GEGRILLT KASE MIT BRATKARTOFFELN
GRILLED LOCAL CHEESE WITH POTATOES

€ 16,00

Gustalo con uno Chardonnay

CARNE SALADA TRENTINA ALLA PIASTRA CON FAGIOLI E CIPOLLA

GEGRILLT SALZFLEISCH MIT ZWIBELN UND BONEN
GRILLED CURED BEEF WITH ONION AND BEANS

€ 16,00

Gustala con un Teroldego

PIATTO CUZ

3,7

UOVA, PANCETTA, PATATE SALTATE, FORMAGGIO
SPIEGEL EI MIT BAUCHSPECK, BRATKARTOFFELN UND KASE
EGGS, BACON, ROASTED POTATOES, CHEESE

€ 16,00

Gustalo con un Pinot nero

BBQ RIBS

6,8,9

RIBS DI MAIALE COTTE A BASSA TEMPERATURA CON PATATE FRITTE E SALSA BBQ AL BRANDY
SOUS VIDE GEGARTE SCHWEINERIPPCHEN MIT POMMES UND BRANDY BBQ SAUCE
SLOW-COOKED PORK RIBS WITH FRENCH FRIES AND BRANDY BBQ SAUCE

€ 20,00

Gustale con un Lagrein

BOCCONCINI DI PUZZONE IN CROSTA DI MAIS, MIELE, MISTICANZA E POMODORINI CONFIT

1,3,7,8

CORN-CRUSTED PUZZONE CHEESE BITES WITH HONEYMIXED GREENS AND CONFIT TOMATOES
PUZZONE KÄSE BISSEN IN MAISMEHL KRUSTEMIT HONIG, SALAT MIX UND CONFIERTEN TOMATEN

€ 18,00

Gustali con un Antares Trento DOC

POLPETTE DI CERVO CON NOCCIOLE, MAIONESE AL CIRMOLO E BROCCOLO ROMANO

3,8,10

HIRSCHBÄLLCHEN MIT HASELNÜSSEN, ZIRBEN-MAYONNAISE UND ROMANESCO
DEER MEATBALLS WITH HAZELNUTS, PINE NUT MAYONNAISE AND ROMANESCO BROCCOLI

€ 18,00

Gustale con un Lagrein

PETTO DI POLLO CON CAVOLO CAPPUCCIO

HAHNCHENBRUST MIT KRAUT SALAT
CHICKEN BREST WITH CABBAGE SALAD

€ 15,00

Gustalo con un Pinot nero

COTOLETTA DI MAIALE CON PATATE FRITTE

1,3,7,8

SCHWEIN SCHNITZEL MIT POMMES
PORK CUTLET WITH FRENCH FRIES

€ 16,00

Gustala con un Antares Trento DOC

SALSICCIA CON PATATE FRITTE

1

SCHWEINSFLEISCHBURGER MIT POMMES
PORKBURGER WITH FRENCH FRIES

€ 15,00

Gustala con un Pinot nero

WURSTEL BOLLITI CON PATATE FRITTE

1

WURSTEL MIT POMMES
WURSTEL WITH FRENCH FRIES

€ 15,00

Gustali con Pinot nero

CONTORNI/SIDE DISHES

POLENTA DI STORO

€ 7,00

PATATE FRITTE O AL FORNO

1,3,7,8

POMMES ODER BRATKARTOFFELN
FRENCH FRIES OR ROASTED POTATOES

€ 7,00

FUNGHI MISTI

GEMISCHT PILZEN
MIXED MUSHROOMS

€ 8,00

CAVOLO CAPPUCCIO ALLA TIROLESE

(SPECK, OLIO, ACETO, SALE, CUMINO)
TYROLER KRAUT (SPECK, OLIVENÖL, ESSIG, SALZ, KREUZKUMMEL)
TYROLEAN CABBAGE (SPECK, OLIVE OIL, VINEGAR, SALT, CUMIN)

€ 7,00

VERDURA DEL GIORNO

GEMISCHT SALAT
MIXED SALAD

€ 8,00

INSALATE/ SALADS

INSALATONA TRENTINA

8

(INSALATA VERDE, CAROTE, POMODORI, MELE, NOCI,)
(GREEN SALAD, CARROTS, TOMATOES, APPLES, NUTS)
(GRÜNE SALAT, KAROTEN, TOMATEN, APFELN, NÜSSE)

€ 12,00

INSALATONA CUNE

4,7

(INSALATA VERDE, CAVOLO CAPPUCCIO, MAIS, POMODORI, TONNO, FETA)
(GREEN SALAD, RED CABBAGE, CORN, TOMATOES, TUNA FISH, FETA)
(GRÜNE SALAT, ROTKHOL, MAIS, TOMATEN, TUNAFISCH, FETA)

€ 12,00

INSALATONA DI POLLO

1,3,7,10

(INSALATA, COLESLAW, POLLO C.B.T., CROSTINI CROCCANTI, SCAGLIE DI GRANA, SALSA YOGURT)
(GRÜNE SALAT, COLESLAW, SOUS VIDE GEGARTE HANCHEN, BROTCHEIPS, PARMESAN UND JOGHURT DIP)
(GREEN SALAD, COLESLAW, SOUS VIDE CHICKEN, BREAD CROSTINI, SHAVED PARMESAN AND YOGURT SAUCE)

€ 15,00

PANINI/ SANDWICHES

PANINI CON SALSICCIA E FORMAGGIO PUZZONE DI MOENA

1,7

BROTCHEN MIT SCHWEINSFLEISCHBURGER UND KASE
SANDWICH WITH PORKBURGER AND CHEESE

€ 8,00

PANINI CON WURSTEL

1

BROTCHEN MIT GEGRILLT WURSTEL
SANDWICH WITH GRILLED WURSTEL

€ 7,00

PANINO CON MAIALE SFILACCIATO E COLESLAW

1,3,10

BROTCHEN MIT PULLED PORK UND COLESLAW
PULLED PORK AND COLESLAW SANDWICH

€ 10,00

PANINO VEGETARIANO

1,7,9,10

(FORMAGGIO ALLA PIASTRA,POMODORI, SALSA ROSA E CAVOLO CAPPUCCIO)
(GEGRILLT KASE MIT TOMATEN,COCKTAILSOSSE, KRAUT)
(GRILLED CHEESE, TOMATOES, PINK SAUCE AND CABBAGE)

€ 10,00

DESSERT

STRUDEL DI MELE CALDO CON CREMA ALLA VANIGLIA

1,3,7

APFELSTRUDEL MIT VANNILLE SAUCE
APPLE STRUDEL WITH VANILLE SAUCE

€ 8,00

TORTA SACHER

1,3,6,7,8

SACHER TORTE
CHOCOLATE AND JAM CAKE

€ 8,00

TORTA DEL GIORNO

€ 8,00

MIRTILLOSA

1,7,5,8

PANNA COTTA AI MIRTILLI, MIRTILLI FRESCHI E CRUMBLE ALLE ARACHIDI SALATE
BAUBEER-PANNA COTTA MIT FRISCHEN BLAUBEEREN UND GESALZENEM ERDNUSS-CRUMBLE
BLUEBERRY PANNA COTTA WITH FRESH BLUEBERRIES AND SALTED

€ 7,00

TIRAMISÚ

1,3,7

€ 7,00

MANGIA E BEVI AL CIRMOLO

3,7

CREME BRULÉE AL CIRMOLO E LA SUA GRAPPA
STONE PINE CREME BRULEE AND ITS GRAPPA
ZIRBELKIEFER CREME BRULEE UND SEIN SCHNAPPS

€ 11,00

FRITTELLE DI MELE “SONE DA POMES” CON COMPOSTA DI MIRTILLI ROSSI

1,3,7

APFELKUCHLE MIT PREISELBEERKOMPOTT
APPLE FRITTERS WITH CRAMBERRY COMPOTE

€ 8,00