

# PINSA RESORT



**PINSA MARGHERITA: SALSA POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA FIORDILATTE, ORIGANO, BASILICO, OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA DEL GARDA "ULIVA" € 17,00**  
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, OREGANO, BASIL CRESS, EXTRA VIRGIN GARDA OLIVE OIL "ULIVA"  
TOMATENSOÛE, MOZZARELLA, OREGANO, BASIL CRESS, NATIVES OLIVENÖL "ULIVA"

**PINSA ITALIA: SALSA POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLINE DI BUFALA D.O.P., POMODORINI DATTERINI CONFIT, OLIVE LECCINO, BASILICO, OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA DEL GARDA "ULIVA" € 19,00**  
TOMATO SAUCE, BUFFALO MOZZARELLA CHEESE D.O.P., DATE TOMATOES CONFIT, LECCINO OLIVES, BASIL CRESS, EXTRA VIRGIN GARDA OLIVE OIL "ULIVA"  
OLIVE OIL "ULIVA" TOMATENSOÛE, BÜFFELMOZZARELLA KÄSE, DATTEL TOMATEN CONFIT, LECCINO OLIVEN, BASIL CRESS, NATIVES OLIVENÖL "ULIVA"

**PINSA VEGGIE: SALSA POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA FIORDILATTE, VERDURE ALLA GRIGLIA, OLIO ALL'AGLIO E ORIGANO € 20,00**  
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, GRILLED VEGETABLES, GARLIC OIL AND OREGANO  
TOMATENSOÛE, MOZZARELLA, GEGRILLTES GEMÜSE, KNOBLAUCHÖL UND OREGANO

**PINSA 4 STAGIONI: SALSA POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA FIORDILATTE, PROSCIUTTO COTTO SELEZIONATO GALBANI, OLIVE GRECHE, CARCIOFINI E FUNGHI SHIITAKE € 23,00**  
SAN MARZANO TOMATO SAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, GALBANI HAM, GREEK OLIVES, ARTICHOKE AND SHIITAKE MUSHROOMS  
SAN MARZANO TOMATENSOÛE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, GALBANI SCHINKEN, GRIECHISCHE OLIVEN, ARTISCHOCKEN UND SHIITAKE-PILZE

**PINSA GOLOSA: SALSA POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLINE DI BUFALA D.O.P., PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA SELEZIONATO 24 MESI, ZUCCHINE MARINATE € 23,00**  
TOMATO SAUCE, BUFFALO MOZZARELLA CHEESE D.O.P., PARMA HAM, MARINATED COURGETTES  
TOMATENSOÛE, BÜFFELMOZZARELLA KÄSE, PARMA ROHSCHINKEN, MARINIERTE ZUCCHINI

**PINSA DELLA BUSA: MOZZARELLA FIORDILATTE, CARPACCIO DI CARNE SALADA, RUCOLA, SCAGLIE DI TRENTINGRANA, CREMA AL TARTUFO € 23,00**  
MOZZARELLA CHEESE, SALTED BEEF MEAT CARPACCIO, ARUGULA SALAD,T  
RENTINGRANA CHEESE FLAKES, TRUFFLED CREAM  
MOZZARELLA KÄSE, PÖKELFLEISCH-CARPACCIO, RUKOLA,TRENTINGRANA KÄSEFLOCKEN,TRÜFFELSOÛE

**PINSA FUOCO: SALSA POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA FIORDILATTE, SALAMINO PICCANTE, GORGONZOLA D.O.P. € 21,00**  
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SPICY SALAMI AND GORGONZOLA CHEESE  
TOMATENSOÛE, MOZZARELLA, SHARF SALAMI UND GORGONZOLA KÄSE

**PINSA DU LAC 2024: STRACCIATELLA PUGLIESE, ALICI DEL CANTABRICO, CREMA DI POMODORO ESSICCATO, CIPOLLA ROSSA CONFIT, OLIO AL ROSMARINO € 25,00**  
APULIAN STRACCIATELLA, CANTABRIAN ANCHOVIES, DRIED TOMATOES CREAM, RED ONION CONFIT, ROSEMARY OIL  
STRACCIATELLA KÄSE AUS APULIEN, SARDELLEN AUS KANTABRIEN, GETROCKNETEN TOMATENCREME, ROTEN ZWIEBELN CONFIT, ROSMARINÖL

## ANTIPASTI STARTERS

**PREGIATO SALMONE AFFUMICATO, FINOCCHIO, ANETO, ARANCIA E IL SUO GEL, CREMOSO ALLE ERBE E PAN BRIOCHE € 19,00**  
FINE SMOKED SALMON WITH FENNEL, DILL, ORANGES, ORANGE GEL, CREAMY HERBS AND BRIOCHE BREAD  
FEIN GERÄUCHERTER LACHS MIT FENCHEL, DILL, ORANGEN, ORANGENGEL, KRÄUTERCREME UND BRIOCHEBROT

**LA CAPRESE POMODORO DATTERINO CON MOZZARELLINE DI BUFALA PUGLIESE CON BASILICO, OLIVE TAGGIASCHE E PANE CARASAU € 16,00**  
DATE TOMATOES AND BUFFALO MOZZARELLA WITH BASIL, TAGGIASCA OLIVES AND CARASAU BREAD  
DATTELTOMATEN UND BÜFFELMOZZARELLA MIT BASILIKUM, OLIVEN AUS TAGGIA UND CARASAU BROT

**BRUSCHETTONA ALLA MEDITERRANEA PANE TOSCANO TOSTATO, POMODORINI DATTERINO, OLIVE LECCINO, BASILICO, ORIGANO, AGLIO E OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA € 14,00**  
BRUSCHETTA ROASTED TUSCAN BREAD, SWEET OLIVE TOMATOES, LECCINO OLIVES, BASIL,OREGANO, GARLIC AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL MEDITERRANEAN  
BRUSCHETTA GERÖSTETES TOSKANISCHES BROT, DATTELTOMATEN, OLIVEN LECCINO, BASILIKUM,OREGANO, KNOBLAUCH UND NATIVES OLIVENÖL

**IL VITELLO TONNATO MOLO 44 CON CAPPERI CILIEGIA € 18,00**  
COLD VEAL IN TUNA SAUCE MOLO44 WITH CAPERS  
KALBFLEISCH IN THUNFISCH SOÛE MOLO44 MIT KAPERN

**ITALIAN TOUR (TAGLIERE PER 2 PERSONE) € 48,00**  
FINOCCHIONA IGP TOSCANA, CULATELLO DI ZIBELLO DOP DI PARMA, PROSCIUTTO DI CERVO E SPECK DELL'ALTO ADIGE, BURRATINA CAMPANA, GIARDINIERA, CETRIOLINI E ROSTI DI PATATE  
FINOCCHIONA IGP TOSCANA, CULATELLO DI ZIBELLO DOP FROM PARMA, DEER HAM AND SPECK FROM SOUTH TYROL, BURRATINA CAMPANA, MIXED PICKLES, GHERKINS AND POTATO ROSTI  
FINOCCHIONA IGP TOSCANA, CULATELLO DI ZIBELLO DOP AUS PARMA, HIRSCHSCHINKEN UND SÜDTIROLER SPECK, BURRATINA CAMPANA, MIXED PICKLES, GURKEN UND KARTOFFELRÖSTI

**TARTARE DI TONNO "AL TAVOLO" € 33,00**  
TUNA TARTARE "AT TABLE"  
THUNFISCH-TATAR "AM TISCH"

**TARTARE DI FILETTO DI MANZO "AL TAVOLO" € 37,00**  
BEEF FILLET TARTARE "AT TABLE"  
RINDERFILETTATAR "AM TISCH"

**CAESAR'S SALAD € 19,00**  
LATTUGA, INSALATA ICEBERG, FILETTI DI PETTO DI POLLO, BACON CROCCANTE, POMODORI SEMI DRY, SCAGLIE DI TRENTINGRANA E CROSTINI DI PANE INTEGRALE  
LETTUCE, ICEBERG SALAD, CHICKEN BREAST FILLETS, CRISPY BACON, SEMI-DRIED TOMATOES, TRENTINGRANA FLAKES AND WHOLEMEAL BREAD  
CROUTONS LATTICH, ICEBERG SALAD, HÄHNCHENBRUSTFILETS  
KNUSPRIGER BACON, SEMI DRY-TOMATEN, TRENTINGRANA-FLOCKEN UND VOLLKORNBROT-CROUTONS

## BISTROT DISHES

**GREEK STYLE CON CETRIOLI, PEPERONI, OLIVE NERE, FETA E CIPOLLA ROSSA € 18,00**  
GREEK STYLE CUCUMBER, PEPPERS, BLACK OLIVES, FETA AND RED ONION  
GREEK STYLE MIT GURKEN, PAPRIKA, SCHWARZEN OLIVEN, FETA UND ROTEN ZWIEBELN

**FIT VEGAN "24" CON SPINACETTI, AVOCADO, FAGIOLI BORLOTTI, RAPE ROSSE, MELE VERDI GRANNY SMITH E TOFU ALLE ERBE € 18,00**  
SPINACH, AVOCADO, BORLOTTI BEANS, RED TURNIPS, GRANNY SMITH GREEN APPLES AND HERB TOFU  
SPINAT, AVOCADO, BORLOTTI-BOHNEN, ROTE RÜBEN, GRÜNE GRANNY-SMITH-ÄPFEL UND KRÄUTER-TOFU

**DU LAC GAMBERI FLAMBATI AL COINTREAU, MANGO, PINOLI E SEMI DI GIRASOLI TOSTATI € 25,00**  
CONTREAU FLAMBÉED PRAWNS, MANGO, PINE NUTS AND TOASTED SUNFLOWER SEEDS  
FLABIERTEGARNELN MIT COINTREAU, MANGO, PINIENKERNE UND GERÖSTETE SONNENBLUMENKERNE

**CLUB SANDWICH INTERNAZIONALE CON FILETTI DI POLLO ALLA GRIGLIA, BACON CRISPY E PATATE FRITTE € 23,00**  
INTERNATIONAL CLUB SANDWICH WITH GRILLED CHICKEN FILLETS, CRISPY BACON, FRENCH FRIES INTERNATIONALES  
INTERNATIONAL CLUB SANDWICH MIT GEGRILLTEN HÜHNCHENFILETS, KNUSPRIGEM BACON, POMMES FRITES

**CLASSIC BIG HAMBURGER, PANE FATTO IN CASA, 180 GR DI MANZO SELEZIONATO, POMODORO GRAPPOLO, INSALATA ICEBERG, MAIONESE, KETCHUP E PATATE FRITTE € 23,00**  
CLASSIC BIG HAMBURGER, HOMEMADE BREAD, 180 GR OF SELECTED BEEF, TOMATO, ICEBERG LETTUCE, MAYONNAISE, KETCHUP AND FRENCH FRIES  
CLASSIC BIG HAMBURGER, MIT HAUSGEMACHTEM BROT, 180 GR ERSTKLASSIGES RINDFLEISCH, TOMATEN, ICEBERG SALAT, MAYONNAISE, KETCHUP UND POMMES FRITES

**RICH BURGER HAMBURGER DI MANZO 180 GR, PANINO AL LIEVITO NATURALE, INSALATA CROCCANTE, POMODORO RAMATO, CIPOLLA ROSSA BRASATA NEL VINO, SALSA BBQ FATTA IN CASA, FORMAGGIO CHEDDAR, BACON CROCCANTE E PATATE DIPPERS € 27,00**  
BEEF HAMBURGER 180 GR, NATURAL YEAST BREAD, CRUNCHY SALAD, TOMATO, RED ONION BRAISED IN WINE, HOMEMADE BBQ SAUCE, CHEDDAR, CRISPY BACON AND POTATO DIPPERS  
RINDS-HAMBURGER 180 GR, NATURHEFE-BROT, KNUSPRIGER SALAT, TOMATE, IN WEIN GESCHMORTE ROTE ZWIEBEL, HAUSGEMACHTE BBQ SOBE, CHEDDAR KÄSE, KNUSPRIGER BACON UND POTATO DIPPERS

**HAMBURGER DE POLASTER PANE FATTO IN CASA, 180 GR DI POLLO BIO CRISPY IN PANE PANKO, POMODORO GRAPPOLO, INSALATA ICEBERG, MAIONESE, KETCHUP E PATATE FRITTE € 23,00**  
CLASSIC BIG HAMBURGER, HOMEMADE BREAD, 180 GR OF CRISPY BIO CHICKEN, TOMATO, ICEBERG LETTUCE, MAYONNAISE, KETCHUP AND FRENCH FRIES  
CLASSIC BIG HAMBURGER, MIT HAUSGEMACHTEM BROT, 180 GR BIO CRISPY HÄHNCHEN, TOMATEN, ICEBERG SALAT, MAYONNAISE, KETCHUP UND POMMES FRITES

## I PRIMI FIRST COURSES

**PASTA ALL'ITALIANA / ITALIAN PASTA A VOSTRA SCELTA: SPAGHETTI, TROFIE, FETTUCCINE O PENNE CON SALSA ALLA CARBONARA, ALLA BOLOGNESE, AL PESTO DI BASILICO O AL POMODORO FRESCO E BASILICO € 18,00**  
CHOICHE OF SPAGHETTI, TROFIE, FETTUCCINE OR PENNE WITH CARBONARA SAUCE, MEAT SAUCE, BASIL PESTO OR SAUCE OF FRESH TOMATOES AND BASIL  
AUSWAHL AN SPAGHETTI, TROFIE, BANDNUDELN ODER PENNE MIT CARBONARA, FLEISCH-, BASILIKUMPESTO- ODER TOMATEN UND BASILIKUM SOBE

**PAPPARDELLE FATTE IN CASA CON ZUCCHINE ALLA SCAPECE, POMODORINI DATTERINO SICILIANI, MOZZARELLA DI BUFALA E GRANELLA DI PISTACCHI € 20,00**  
HOMEMADE PAPPARDELLE WITH COURGETTES ALLA SCAPECE, SICILIAN CHERRY TOMATOES, BUFFALO MOZZARELLA AND PISTACHIO GRANULES  
HAUSGEMACHTE PAPPARDELLE MIT ZUCCHINI ALLA SCAPECE, SIZILIANISCHEN KIRSCHTOMATEN, BÜFFELMOZZARELLA UND PISTAZIENKÖRNERN

**MINISTRONE DI VERDURE BIO CON CROSTINI DI PANE INTEGRALE € 18,00**  
ORGANIC VEGETABLE SOUP WITH WHOLEMEAL BREAD CROUTONS  
BIO GEMÜSESUPPE MIT VOLLKORNBROT-CROUTONS

**VELLUTATA DI POMODORO RAMATO, OLIO AL BASILICO E RICOTTA AFFUMICATA € 18,00**  
TOMATOS VELOUTÉ, BASIL OIL AND SMOKED RICOTTA CHEESE  
TOMATENVELOUTÉ, BASILIKUMÖL UND GERÄUCHERTER RICOTTA-KÄSE

**TORTELLONI FATTI IN CASA RIPIENI DI MOUSSE ALLA MELANZANA VIOLETTA, SU VELLUTATA AL PECORINO SCORZA NERA, SALSICCIA DI NORCIA HOMEMADE TORTELLONI STUFFED WITH VIOLET EGGPLANT MOUSSE, ON PECORINO "SCORZANERA" VELOUTÉ, NORCIA SAUSAGE € 23,00**  
HAUSGEMACHTE TORTELLONI GEFÜLLT MIT VIOLETTER AUBERGINENMOUSSE, AUF PECORINO "SCORZA NERA"-VELOUTÉ, NORCIA-WURST

**SPAGHETTONI MONOGRANO FELICETTI SELEZIONE "MATT" CON CODE DI GAMBERI E BISQUE DI CROSTACEI € 24,00**  
FELICETTI SPAGHETTONI MONOGRANO SELEZIONE "MATT" WITH PRAWN TAILS AND SHELLFISH BISQUE  
FELICETTI SPAGHETTONI MONOGRANO SELEZIONE "MATT" MIT KRABBENSCHWÄNZEN UND MUSCHELBISQUE

**IL RISOTTO CARNAROLI MANTECATO AI SAPORI DI MARE € 24,00**  
RISOTTO CARNAROLI WITH SEAFOOD  
RISOTTO CARNAROLI MIT MEERESFRÜCHTEN

## SECONDI MAIN COURSES

**TAGLIATA DI TONNO ROSSO DEL MEDITERRANEO, SPAGHETTI DI VERDURE AL COCCO, MANGO IN DUE CONSISTENZE, GLASSA ALL'ACETO DI MELOGRANO E ANACARDI TOSTATI € 33,00**  
SLICED MEDITERRANEAN RED TUNA, COCONUT VEGETABLE NOODLES, MANGO IN TWO TEXTURES, POMEGRANATE VINEGAR GLAZE AND ROASTED CASHEWS  
MEDITERRANER ROTER THUNFISCH SCHEIBCHEN, KOKOSNUSS-GEMÜSENUDELN, MANGO IN ZWEI CONSISTENZEN, GRANATAPFEL-ESSIG-GLASUR UND GERÖSTETE CASHEWS

**FILETTO D'ORATA DEL MEDITERRANEO, PATATA GRATIN, MAIONESE ALL'AGLIO NERO, MISTICANZA DI STAGIONE CROCCANTE € 34,00**  
MEDITERRANEAN SEA BREAM FILLET, POTATO GRATIN, BLACK GARLIC MAYONNAISE, CRUNCHY SEASONAL MIXED- SALAD  
MEDITERRANES SEEBRASSENFILET, KARTOFFELGRATIN, SCHWARZE KNOBLAUCHMAYONNAISE, KNUSPRIGE SAISONALE GEMISCHTER SALAD

**TRANCIO DI SALMONE, PATATA DELLA VAL DI GRESTA AL PREZZEMOLO, CIME DI BROCCOLO, SPINACETTI SAUTÉ E SALSA AL LIMONE DEL GARDA € 34,00**  
SALMON STEAK, GRESTA VALLEY POTATO WITH PARSLEY, BROCCOLI FLORETS, SPINACH SAUTÉ AND GARDA LEMON SAUCE  
LACHSSTEAK, GRESTA-TAL-KARTOFFELN MIT PETERSILIE, BROKKOLIRÖSCHEN, SAUTIERTER SPINAT UND GARDASEE-ZITRONENSOSSE

**FRITTO DI MARE CON SALSA TARTARA PREZZEMOLATA FATTA IN CASA € 30,00**  
MIXED FRIED SEAFOOD WITH HOMEMADE PARSLEY TARTAR SAUCE  
GEBRÄTENE MEERESFRÜCHTE MIT HAUSGEMACHTER PETERSILIEN-TARTAR-SOÛE

**MEDAGLIONE DI FILETTO DI VITELLO IN MANTELLO DI SPECK, IL SUO JUS ALLE ERBE, VELLUTATA AL GORGONZOLA, BABY CAROTE AL BURRO AFFUMICATO € 37,00**  
VEAL FILLET MEDALLION IN SPECK COAT, ITS HERB JUS, GORGONZOLA VELOUTÉ, BABY CARROTS IN SMOKED BUTTER  
KALBSFILET MEDAILLON IM SPECKMANTEL, KRÄUTERJUS, GORGONZOLA-KÄSE VELOUTÉ, BABYKAROTTEN IN RÄUCHERBUTTER

**TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO SU LETTO DI RUCOLA, SALSA CREMOSA AL PEPE VERDE E BRANDY, PATATE WEDGES € 37,00**  
SLICED BEEF FILLET ON A BED OF ARUGULA, CREAMY GREEN PEPPER AND BRANDY SAUCE, POTATOE WEDGES  
RINDERFILET-SCHEIBEN AUF RUCOLABETT, CREMIGER GRÜNER PFEFFER UND BRANDY-SOSSEE, KARTOFFEL WEDGES

**COSTATA DI MANZO SCOTCH BEEF IGP (DA 500GR A 600GR) € 45,00**  
RIB EYE SCOTCH BEEF IGP (500GR TO 600GR)  
RIB EYE STEAK SCOTCH BEEF IGP (500GR TO 600GR)

**TOMAHAWK € 8€ / ALL'ETTO**  
TOMAHAWK  
TOMAHAWK