

CAPANNINA
PIZZA & GRILL

BY
NIGHT

Du Lac et Du Parc Grand Resort

CAPANNINA

PIZZA & GRILL

PREZZI IN EURO / PREISE IN EURO
COPERTO / GEDECK EURO 2,00

DINNER 18.30-22.00

CAPANNINA
PIZZA & GRILL

ALLERGENI

La preghiamo di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere alcune sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio (libro allergeni).

PESCE CRUDO O PARZIALMENTE CRUDO

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, conformemente alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004 (allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3).

PRODOTTI CONGELATI/SURGELATI/ PRODOTTI ABBATTUTI IN LOCO

Per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono surgelati o congelati all'origine dal produttore oppure sono sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Regolamento CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

ALLERGENE

Sollten Sie besondere Bedürfnisse haben, informieren Sie bitte das Servicepersonal über eventuelle Allergien bzw. Unverträglichkeiten samt Auslöser. In der Küche ist das Risiko relativ hoch, dass nicht allergene Speisen mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, die potenziell allergen wirken. Daher können unsere Gerichte gemäß der EU-Lebensmittelinformations-Verordnung 1169/11 bestimmte allergene Stoffe enthalten. Gerne geben wir Lebensmittelallergikern Auskunft über die Zutaten in den Gerichten und stellen ein Informationsblatt mit allen notwendigen Hinweisen zur Verfügung.

ROHER ODER TEILWEISE ROHER FISCH

Fisch, der roh oder teilweise roh verzehrt werden soll, wurde einer schnellen Temperaturabsenkung unterzogen, um die Lebensmittelqualität und -sicherheit gemäß den Anforderungen der EU-Verordnung zu gewährleisten (EG Nr. 853/2004 (Anhang III, Abschnitt VIII, Kapitel 3, Buchstabe D, Punkt 3)).

GEFRORENE ODER TIEFGEKÜHLTE PRODUKTE UND VOM ERZEUGER GESCHLACHTETE TIERE

Um die Lebensmittelqualität und -sicherheit zu garantieren, werden die jeweiligen Produkte entweder vom Hersteller direkt vor Ort tiefgekühlt, tiefgefroren oder gleich bei Minustemperaturen geschlachtet (siehe HACCP-Plan gemäß der EG-Verordnung 852/04). Gerne gibt Ihnen unser Servicepersonal über Art und Herkunft der servierten Speisen Auskunft.



APERITIVI

APEROL, CAMPARI, HUGO, CAPRI, ROSE KIR, SUNSHINE	8,00
CAPANNINA ROYAL, CAMPARI ORANGE, PUNT & MES ORANGE (with fresh orange juice)	10,00
CAMPARI SODA	8,00
APERITIVO ANALCOLICO	4,00
RAMOS PINTO RED PORT	6,00
DRY SACK MEDIUM SHERRY	6,00
APERITIVO NAZIONALE (Martini Bianco, Rosso, Cynar)	6,00

BEVANDE

COCA COLA, FANTA, SPRITE, SPEZI, ICE TEA, ANANAS, ARANCIA (0,3 L.)	3,50
COCA COLA, FANTA, SPRITE, SPEZI, ICE TEA, ANANAS, ARANCIA (0,5 L.)	5,00
SUCCHI DI FRUTTA: PESCA, PERA, ALBICOCCA, MIRTILLO, ACE (0,2 L.)	4,00
TÈ FREDDO BIO GALVANINA (VERDE O BIANCO)	6,50
ACQUA MINERALE NATURALE PANNA (0,75 L.)	5,50
ACQUA MINERALE FRIZZANTE SAN PELLEGRINO (0,75 L.)	5,50
ACQUA MINERALE MOSSA SURGIVA (0,75 L.)	4,50

CAFFETTERIA

CAFFÈ ESPRESSO, DECAFFEINATO	
CAFFÈ AMERICANO, CAPPUCCINO	2,50
CAFFÈ CORRETTO, MACCHIATONE	3,50
LATTE MACCHIATO, CIOCCOLATA	3,50
THÈ, INFUSI	4,00
	4,00

BIRRE *

BIRRA ALLA SPINA AUGUSTINER HELL (0,2 L.) DRAFT BEER AUGUSTINER HELL (0,2 L.)	3,50
BIRRA ALLA SPINA AUGUSTINER HELL (0,4 L.) DRAFT BEER AUGUSTINER HELL (0,4 L.)	6,50
BIRRA ALLA SPINA ICHNUSA NON FILTRATA (0,2 L.) DRAFT BEER ICHNUSA UNFILTERED (0,2 L.)	4,00
BIRRA ALLA SPINA ICHNUSA NON FILTRATA (0,4 L.) DRAFT BEER ICHNUSA UNFILTERED (0,2 L.)	7,00
ERDINGER WEIßBIER 5.3% (0,5 L.)	7,00
ERDINGER WEIßBIER ANALCOLICA (0,5 L.) ERDINGER WEIßBIER NON-ALCOHOLIC (0,5 L.)	7,00
BIRRA ANALCOLICA KROMBACHER (0,33 L.) NON-ALCOHOLIC KROMBACHER (0,33 L.)	5,00
FORST 1857 (0,33 L.)	5,50
BECK'S (0,33 L.)	5,50
CORONA (0,35 L.)	6,00
PILSENER VELTINS (0,33 L.)	4,00
BALADIN BIRRA NAZIONALE GLUTEN FREE (0,33 L.)	6,50

* Fragen Sie unser Servicepersonal nach der Bierkarte

SPUMANTI & CHAMPAGNE

	Flûte	Bott.
ALTEMASI BRUT MILLESIMATO CÀVIT TRENTO DOC	6,00	30,00
ALTEMASI BRUT "RISERVA GRAAL" CÀVIT TRENTO DOC		70,00
MACH FONDAZIONE EDMUND MACH TRENTO DOC		54,00
FERRARI BRUT PERLÉ F.LLI LUNELLI TRENTO DOC	10,00	60,00
FERRARI PERLÉ BIANCO F.LLI LUNELLI TRENTO DOC	11,00	68,00
FERRARI RISERVA LUNELLI F.LLI LUNELLI TRENTO DOC		74,00
VULCANITE DOSAGGIO ZERO PIFFER TRENTO DOC		55,00
BRUT ROSÈ POJER E SANDRI TRENTO DOC	8,50	48,00
DOLOMIS BRUT NATURE RISERVA TRENTO DOC 36 MESI	10,00	58,00
DOLOMIS BRUT NATURE RISERVA TRENTO DOC 48 MESI		70,00
FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE CA' DEL BOSCO	10,00	64,00
FRANCIACORTA SATÈN BERLUCCHI		52,00
PROSECCO DI VALDOBBIADENE COLESEL	6,00	32,00
CHAMPAGNE LAURENT PERRIER	14,00	90,00
CHAMPAGNE ICE IMPÉRIAL		90,00
CHAMPAGNE MOËT BRUT IMPERIAL MOET E CHANDON		90,00

VINI

	Calice	Bott.
BIANCHI		
CHARDONNAY "LORÈ" CANTINA AGRARIA RIVA DEL GARDA KMO	6,00	32,00
LUGANA "I FRATI" DOC CA' DEI FRATI	6,50	34,00
ROSÈ		
BUSAT ROSÈ CANTINA COMAI KMO	6,00	32,00
ROSSI		
TERRE DI S. LEONARDO	6,50	32,00
TEROLDEGO SOLTERI CANTINA COLLI ZUGNA	5,50	28,00
CHIANTI RUFINA DOCG NIPOZZANO	6,50	32,00
AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC CASA VINICOLA F.LLI BOLLA	13,00	72,00

LIQUORI & AMARI

	5,00
AMARETTO DI SARONNO, FERNET BRANCA, BRAULIO, AVERNA, RAMAZZOTTI, MONTENEGRO LIMONCELLO, SAMBUCA, MIRTO, MIRTILLO, ANIMA NERA	5,00

DISTILLATI

GRAPPA BRUNO PILZER: MOSCATO GIALLO	6,00
ACQUAVITE: ALBICOCCHE, PERE	6,00
GRAPPA PISONI: MÜLLER THURGAU, TEROLDEGO, GEWÜRZTRAMINER, NOSIOLA, MUGO, GRAPPA AMARA	5,00
GRAPPA MARZADRO: 18 LUNE, ANFORA	8,50
GRAPPA MARZADRO: GIARE DI AMARONE	12,00
GRAPPA BERTA	12,00
GRAPPA BRUNO PILZER "HISTORIAE" MOSCATO ROSA	12,00

RUM – VODKA

HAVANA 7 YEARS	10,00
SAO CAN D.O.P CUBA – RESERVA 10	7,00
SAO CAN D.O.P CUBA – RESERVA 14	10,00
SAO CAN D.O.P CUBA – RESERVA 20	13,00
ZACAPA, MATUSALEM 15 YEARS	12,00
ABSOLUTE / SMIRNOFF	8,00
GREY GOOSE	10,00

GIN TONIC**CLASSIC**

GIN BOMBAY, GORDONS, TANQUERAY & TONIC

12,00**SPECIAL**

GIN MARE, MONKEY, HENDRICK'S, LUZ & PREMIUM TONIC

16,00**LOCAL**

GJNOA GARDA DRY, LUZ, GIN 7 LAGHI & TONIC WATER PREMIUM

16,00**BRANDY – COGNAC – WHISKY**

VECCHIA ROMAGNA, REMY MARTIN V.S.O.P.

6,00

CARDINAL MENDOZA, ARMAGNAC DARTICALOUNGE HORS D'AGE

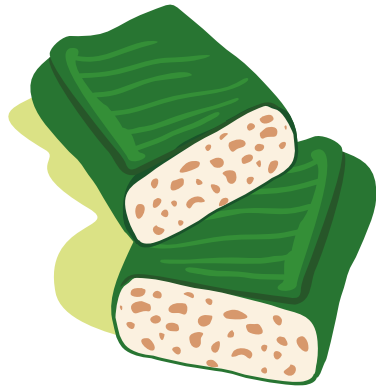
8,00

BUSHMILLS, JOHNNY WALKER RED LABEL, WILD TURKEY, JACK DANIEL'S

9,00

OBAN, GLENFIDDICH 12 YEARS, TALISKER, LAGAVULLY

12,00



La nostra proposta vegana

Unser veganer Vorschlag

VEGGY & VEGAN... TARTARE E ALTRO

TARTARE DI RADICI, CAPRESE CON MOZZARELLA DI RISO, INSALATA DI QUINOA
CON MANGO, TOFU E NOCCIOLE, HUMMUS DI PISELLI

21,00

WURZELTARTAR, CAPRESE MIT REISMOZZARELLA, QUINOASALAT MIT MANGO,
TOFU UND HASELNÜSSEN, ERBSEN-HUMMUS

VEGAN POKE

TEMPEH MARINATO IN SALSA POKÈ, MISTICANZA, INSALATA VERDE, EDAMAME,
ANANAS, MANGO, FRUTTI DI BOSCO, PASSION FRUIT

19,00

TEMPEH IN POKÉ-SAUCE MARINIERT, GEMISCHETER UND GRÜNER SALAT,
EDAMAME, ANANAS, MANGO, BEEREN, PASSIONSFRUCHT

CARBONARA VEGAN

PASTA ALLA LENTICCHIE CON CREMA DI PATATE, CURCUMA E TEMPEH AFFUMICATO

17,50

LINSENUDELN MIT KARTOFFELCREME, KURKUMA UND GERÄUCHERTEM TEMPEH

LASAGNA DI CREPES VEGANA ALLA FIORENTINA

CON SPINACI, TOFU, LATTE DI MANDORLA, SALSA POMODORO, POMODORINI DATTERINI

17,00

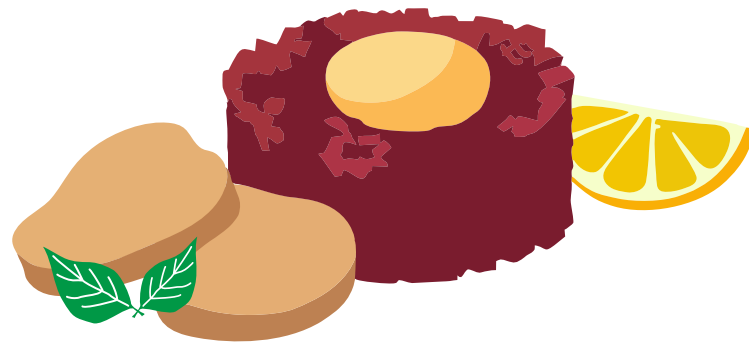
MIT SPINAT, TOFU, MANDELMILCH, TOMATENSAUCE, KIRSCHTOMATEN

CORDON BLEU VEGAN

DI SEDANO RAPA CON INSALATA CALDA DI VERDURE BABY E PAK CHOI, PESTO DI PINOLI

26,00

VEGANES KNOLLESELLERIE CORDON BLEU MIT WARMEM BABYGEMÜSESALAT
UND PAK CHOI, PINIENKERNPESTO



Antipasti

Vorspeisen

STREET BRUSCHETTA

PAGNOTTA FATTA IN CASA CON PATÉ DI OLIVE NERE, POMODORO DATTERINO,
OLIO EVO DEL GARDA, JULIENNE DI BASILICO, ORIGANO
HAUSGEMACHTES BROT MIT OLIVENPASTETE, DATTELTOMATEN,
NATIVEM OLIVENÖL, BASILIKUM UND OREGANO

12,00

BATTUTA DI MANZETTA

TARTARE DI MANZO, MAIONESE AL TARTUFO, CREMOSO AI FUNGHI,
MISTICANZA RICCA E PAN BRIOCHE
RINDERTARTAR, TRÜFFELMAYONNAISE, CHAMPIGNONCREME,
GEMISCHTER SALAD UND BRIOCHEBROT

25,00

CULATELLO DI ZIBELLO E BURRATA

CULATELLO DI ZIBELLO UND BURRATA KÄSE

24,00

BOUTIQUE ITALIANA

TARTARE DI MANZO CON BURRATA, PECORINO SCORZA NERA,
MARMELLATA DI FICHI E POMODORI, PANE PUGLIESE CON STRACCIATA
E TARTUFO NERO DEL BALDO, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 24 MESI
RINDERTARTAR MIT BURRATA-KÄSE, PECORINO "SCORZA NERA"-KÄSE,
FEIGEN- UND TOMATENKONFITÜRE, PUGLIESE-BROT MIT STRACCIATA-KÄSE
UND SCHWARZEM-TRÜFFEL VON BALDO, PARMA ROHSCHINKEN 24 MONATE

27,00

FRITTO DI LAGO

FRITTO DI PESCE PERSICO, ALBORELLE E FILETTI DI TROTA DI LAGO
CON MAIONESE AL LIMONE
FRITTIERTER BARSCH-, UKELEIEN - UND FORELLENFILETS
MIT ZITRONENMAYONNAISE

19,50

POLIPO A BASSA T

POLPO ARROSTITO, CREMA DI PATATE ALLO ZAFFERANO, POMODORINI SELVATICI,
OLIVE TAGGIASCHE, PHILADELPHIA, GERMOGLI E CHIPS DI PATATE VIOLA
GEBRATENER OKTOPUS, SAFRAN- KARTOFFELCREME, WILDKIRSCHTOMATEN,
TAGGIASCHE-OLIVEN, PHILADELPHIA, SPROSSEN UND VIOLETTE KARTOFFELCHIPS

25,00

CRUDITÈ DI TONNO “CAPANNINA”

TARTARE DI TONNO, GAZPACHO DI POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA,
VELA DI PANE ALLE OLIVE E PISTACCHI

24,00

THUNFISCH-TARTAR, TOMATENGAZPACHO, BÜFFELMOZZARELLA, OLIVENBROT UND PISTAZIEN

ROYAL DI CARPACCI

GAMBERO AL BERGAMOTTO, RICCIOLA CON CHUTNEY ALL'ANANAS E ZENZERO,
OMBRINA CON MELA E CETRIOLO, SALMONE E GRANITA AL MELOGRANO,
TONNO CON GEL AL PONZU

32,00

GARNELE MIT BERGAMOTTE, BERNSTEINMAKRELE MIT ANANAS-INGWER-CHUTNEY,
OMBRINE MIT APFEL UND GURKE, LACHS UND GRANATAPFEL-GRANITA,
THUNFISCH MIT PONZU-GEL

IL NOSTRO CARPACCIO DI BRANZINO

CARPACCIO DI BRANZINO FRESCO, ESTRATTO DI AGRUMI E PASSION FRUIT,
GEL DI YUZU E FRUTTA ESTIVA

25,00

CARPACCIO VOM FRISCHEN WOLFSBARSCH, ZITRUS- UND PASSIONSFRUCHTEXTRAKT,
YUZU-GEL UND SOMMERFRÜCHTE

GARDA LAKE FISH COTTO E CRUDO

TROTA IN CARPIONE SU CREMA DI ZUCCHINE E MENTA, TARTARE DI SALMERINO,
SEDANO, PESCHE, MAYONESE ALLE MOLCHE E UOVA DI SALMERINO

26,50

FORELLE “IN CARPIONE” AUF ZUCCHINI- UND MINZECREME, SAIBLINGSTARTAR,
SELLERIE, PFIRSICHE, MOLCHEMAYONNAISE UND SAIBLINGSROGEN

Insalatone

Maxi Salate

MEDITERRANEA

POMODORI, CETRIOLI, CIPOLLA ROSSA, FETA GRECA, OLIVE TAGGIASCHE
TOMATEN, GURKEN, ROTE ZWIEBEL, FETA KÄSE, OLIVEN AUS TAGGIA

16,00

DELICATA AL SASHIMI DI TONNO

TONNO FRESCO, MISTICANZA, POMODORI FRESCHI E SECCHI, AVOCADO,
CIPOLLA ROSSA CONFIT, PINOLI TOSTATI
FRISCHER THUNFISCH, GEMISCHTER SALAT, FRISCHE UND SONNENGETROCKNETE
TOMATEN, AVOCADO, ROTE ZWIEBEL CONFIT, GERÖSTETE PINIENKERNE

18,00

POKE CON CODE DI GAMBERI

CODE DI GAMBERI AL VAPORE MARINATI NELLA SALSA POKÈ, MISTICANZA,
RADICCHIO ROSSO, CAROTE, EDAMAME, ANANAS, SEMI DI SESAMO BIANCHI E NERI,
RISO AL VAPORE
GEDÄMPFTE GARNELENSCHWÄNZE IN POKÈ SAUCE MARINIERT,
SALAT MIX RADICCHIO, KAROTTEN, EDAMAME, ANANAS, SESAM UND SOÙE
UND GEDAMPFTER REIS

21,00

SUMMER CHICKEN SALAD

SONCINO, POMODORINO PACHINO COLORATI, PETTO DI POLLO GRIGLIATO,
PECORINO E CROSTINI
RAPUNZELSALAT, BUNTE KIRSCHTOMATEN, GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST,
PECORINO-KÄSE UND CROUTONS

17,00



Primi “must”

“Must” Erste Gänge

CARBO412

SPAGHETTI N°412 DE CECCO, COTTURA ESPRESSA, CREMA DI ROSSI D’UOVO, PECORINO ROMANO SELEZIONE SCORZA NERA, PEPE NERO A MULINELLO, GUANCIALE CROCCANTE
SPAGHETTI N°412 DE CECCO, EIGELBCREME, PECORINO KÄSE, SCHWARZER PFEFFER, KNUSPRIGER SPECK

17,50

L’AMATRICIANA

BUCATINI CON SALSA ALL’AMATRICIANA RICETTA CLASSICA DELLA NONNA
BUCATINI MIT AMATRICIANA SOSSE, NACH OMAS REZEPT

17,00

BIGOI

BIGOLI TRAFILATI RUVIDI, POMODORINI SELVATICI LEGGERMENTE PASSATI, OLIVE TAGGIASCHE, BASILICO E SORPRESA DI BURRATA PUGLIESE
HAUSGEMACHTE BIGOLI, KIRSCHTOMATEN, OLIVEN AUS TAGGIA, BASILIKUM UND BURRATA KÄSE

18,50

LO SCOGLIO

LA NOSTRA RICETTA “LA CAPANNINA”
PASTA MIT MEERESFRÜCHTEN, NACH CAPANNINA ART

24,00

Primi fine dining

Erste Gang fine dining

I PACCHERI

PACCHERI DI GRAGNANO CON CROSTACEI

PACCHERI AUS GRAGNANO MIT KRUSTENTIER

26,50

TORTELLONE "LA BUSA"

TORTELLI FARCITO CON BURRATA, SALSA CARBO AL TARTUFO, TARTARE DI CARNE SALADA E SLICE DI TARTUFO DEL BALDO

TORTELLI GEFÜLLT MIT BURRATA-KÄSE, TRÜFFEL-SAUCE, CARNE SALADA TARTAR UND BALDO-TRÜFFELSCHNEIBE

21,50

I TAGLIOLINI

TAGLIOLINI TIRATI FARINA "MOLINO QUAGLIA" CON GAMBERONI E POMODORINI PACHINO

TAGLIOLINI "MOLINO QUAGLIA" MIT GARNELEN UND PACHINO TOMATEN

21,00

RISOTTO PIZZA

RISOTTO AL SUCCO DI POMODORO SAN MARZANO D.O.P., GOCCE DI BURRATA, EMULSIONE DI BASILICO, CRUMBLE AL CARBONE

RISOTTO MIT SAN MARZANO D.O.P. TOMATENSAFT, BURRATA-KÄSE, BASILIKUM-EMULSION, KARBON-CRUMBLE

16,50

PASTA "HOMEMADE"

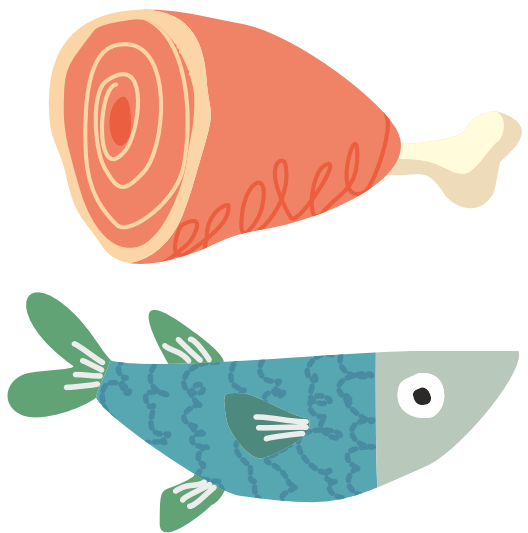
TAGLIATELLE ALLA "FRANCESCANI" FATTE IN CASA CON RAGÙ BIANCO DI VITELLO

E ARCOBALENO DI VERDURINE

HAUSGEMACHTE „FRANZISKANISCHE“ TAGLIATELLE MIT WEISSEM KALBSRAGOUT UND GEMÜSE

21,50





Secondi di carne

Fleisch Gerichte

LAMB

**COSTOLETTE DI AGNELLO NAZIONALE "SCOTTADITO" CON PESTO DI PISTACCHI E MENTA,
VERDURE ALLA GRIGLIA E PATATE RATTE AL FORNO**

34,50

LAMMKOTELETTEN MIT PISTAZIEN- UND MINZPESTO, GEGRILTEM GEMÜSE UND RÖSTKARTOFFELN

MILANO CRISPY

COSTOLETTA DI VITELLA CON OSSO PANATA ALLA MILANESE CON SALSA TARTARA E PATATE DIPPERS

27,00

KALBSKOTELETT MAILÄNDER ART MIT TARTARSOÛE UND POTATO DIPPERS

La nostra selezione di costate alla griglia

Unsere auswahl an gegrillten rippen

COSTATA DI MANZO SIMMENTAL DEL TRENINO ALTO ADIGE – 600 GR.

49,00

SIMMENTAL FÄRSE RIPPE AUS TRENINO ALTO ADIGE – 600 GR.

COSTATA DI MANZO DI SCOTTONA IRLANDESE – 600 GR.

44,00

IRISCHE FÄRSE RIPPE – 600 GR.

COSTATA DI MANZO DRY AGED AUSTRIACA – 600 GR.

54,00

(FROLLATURA DI 60 GIORNI IN GROTTA DI SALE)

ÖSTERREICHISCHES FÄRSE RIPPE DRY AGED RINDFLEISCH – 600 GR.

(60-TÄGIGE REIFUNG IN SALZHÖHLE)

COSTATA DI BLACK ANGUS DEL NEBRASKA U.S.A.

11,00 all'etto

FÄRSE RIPPE RINDFLEISCH AUS NEBRASKA U.S.A.

GUANCETTA DI VITELLO

SU PURÈ DI SEDANO RAPA CON INSALATA DI CAPPUCCI ROSSI, FILETTI
E ZEST D'ARANCE, LAMPONI

KALBSBACKE AUF KNOLLESELLERIEPÜREE MIT ROTKOHLSALAT, FILETS
UND ORANGENZESTEN, HIMBEEREN

32,00

MAIALINO IN FIAMME

COSTINE DI MAIALE IN CROSTA DI CRUMBLE ALLA MEDITERRANEA
COTTE A BASSA TEMPERATURA, CON SALSA BBQ, INSALATA DI INDIVIA RICCIA,
MELE, MELOGRANO E PATATE DIPPERS

SCHWEINERIPPCHEN IN MEDITERRANER STREUSELKRUSTE MIT BARBECUE SAUÛE,
ENDIVEN-SALAT, ÄPFEL, GRANATAPFEL UND KARTOFFELN DIPPERS

18,50

GALLETTO VIP

GALLETTO DI ALLEVAMENTO TRENINO COTTO ALLA GRIGLIA, PATATE DIPPERS
E VERDURE ALLA GRIGLIA

GEGRILLTES HÄHNCHEN MIT KARTOFFELN DIPPERS UND GEGRILLTEM GEMÜSE

24,00

CHATEAUBRIAND

CUORE DI FILETTO DI MANZO GARRONESE 600 GR. (PER 2 PERSONE)
CON LE NOSTRE TRE SALSE (CHIMICHURRI, BBQ, BEARNESE)
E CON PATATE RATTE E VERDURE ALLA GRIGLIA

RINDERFILET CHATEAUBRIAND – 600 GR. (FÜR 2 PERSONEN)
MIT UNSEREN DREI SOÛEN (CHIMICHURRI, BBQ UND BÉRNER SOÛE)
MIT KARTOFFELN UND GEMÜSE VOM GRILL

74,00

MEAT SELECTION

GRIGLIATA MISTA DI CARNE COTTA ALLA BRACE: FILETTO DI MANZO, FILETTO DI VITELLO,
COSTOLETTA DI AGNELLO, GALLETTO, COSTINA DI MAIALE CON LE NOSTRE DUE SALSE
(BBQ E BEARNESE) E CON PATATE RATTE E VERDURE ALLA GRIGLIA

GEMISCHTES FLEISCH VOM GRILL: RINDERFILET, KALBSFILET, LAMMKOTELETT, HÄHNCHEN,
SCHWEINERIPPCHEN MIT UNSEREN ZWEI SOÛEN (BBQ UND BÉRNER SOÛEN)
MIT KARTOFFELN UND GEMÜSE VOM GRILL

41,00

RICH BURGER

**HAMBURGER DI MANZO 180 GR., PANINO AL LIEVITO NATURALE, INSALATA CROCCANTE,
POMODORO RAMATO, CIPOLLA ROSSA BRASATA NEL VINO, SALSA BBQ, FORMAGGIO CHEDDAR,
BACON CROCCANTE E PATATE DIPPERS**

24,50

RINDS-HAMBURGER 180 GR., NATURHEFE-BROT, KNUSPRIGER SALAT, TOMATE, IN WEIN GESCHMORTE
ROTE ZWIEBEL, BBQ SOÙE, CHEDDAR KÄSE, KNUSPRIGER SPECK UND KARTOFFELN DIPPERS

PICANHA

**TAGLIATA DI PICANHA DI 350 GR. CON SALSA AL PEPE VERDE, PATATE RATTE AL FORNO
E VERDURE ALLA GRIGLIA**

33,00

350 GR. PICANHA SCHEIBCHEN MIT GRÜNER PFEFFERSAUCE, BRATKARTOFFELN
UND GEGRILLTES GEMÜSE

Secondi di pesce

Fisch Gerichte

TT

TROTA INTERA APERTA ALLA GRIGLIA CON SALSA TAPENADE A BASE DI POMODORI SECCHI, CAPPERI, ACCIUGHE, MANDORLE E PREZZEMOLO

24,00

GTEGRILLTE FORELLE MIT "TAPENADE" SOSSEN AUS GETROCKNETE KIRSCHTOMATEN, KAPERN, SARDELLEN, MANDELN UND PETERSILIE

BRANZINO 72°

1 KG DI BRANZINO INTERO (PER 2 PERSONE), COTTO AL FORNO CON PROFUMI DEL MEDITERRANEO, PATATE RATTE E VERDURE AL VAPORE

68,00

1 KG GANZER SEEBARSCH GEBRATEN VOM OFEN MIT AROMEN DES MITTELMEERS, RÖSTKARTOFFELN UND GEDÜNSTETES GEMÜSE (FÜR 2 PERSONEN)

GAMBERONI

DODICI CODE DI GAMBERONI SELEZIONATE, COTTE ALLA GRIGLIA, CON ZENZERO CANDITO, PATATE PREZZEMOLATE E VERDURE ALLA GRIGLIA

29,50

ZWÖLF GARNELENSCHWÄNZE VOM GRILL MIT KANDIERTEM INGWER, KARTOFFELN MIT PETERSILIE UND GTEGRILLTEM GEMÜSE

5 MARI

GRIGLIATA MISTA DI PESCE (FILETTO DI BRANZINO, TRANCETTO DI SALMONE, PESCE SPADA, FILETTO DI TONNO, CODE DI GAMBERONI) CON PATATE AL VAPORE AL PREZZEMOLO E VERDURE ALLA GRIGLIA

38,50

GEMISCHTER FISCH VOM GRILL (SEEBARSCHFILET, LACHSSTÜCK, SCHWERTFISCH, THUNFISCHFILET, GARNELENSCHWÄNZE) UND GEDÄMPFTEN KARTOFFELN MIT PETERSILIE UND GEMÜSE VOM GRILL

IL TONNO ALLA NIZZARDA

TAGLIATA DI TONNO SCOTTATO, FAGIOLINI, PATATE NOVELLE, OLIVE TAGGIASCHE,
POMODORINI, ACCIUGHE E SALSA BERNESE

32,00

GEBRATENES THUNFISCH SCHEIBCHEN, GRÜNE BOHNEN, BABYKARTOFFELN,
TAGGIASCHE-OLIVEN, KIRSCHTOMATEN, SARDELLEN UND SAUCE BÉARNAISE SOÙE

IL NOSTRO FRITTO

(GAMBERONI, CALAMARI, POLPO, ACQUADELLE E PATATE DIPPERS)

25,50

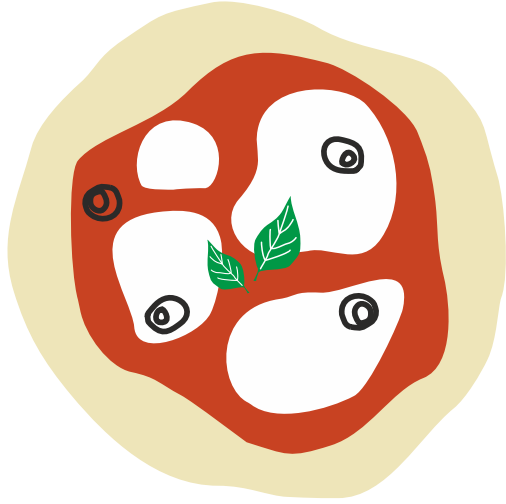
UNSER BRATFISCH

(GARNELEN, TINTENFISCH, OKTOPUS, KLEINE FISCHE UND KARTOFFELN DIPPERS)

IL SECONDO DEL GIORNO

25,00 / 42,00

SPECIAL DES TAGES



Ha una forma familiare ma questa pizza parla di noi e di tutto quello che facciamo per essere diversi e unici. Potete mangiarla con le mani o tagliarla con coltello e forchetta ma il risultato non cambia: quella che state assaggiando è una corsa a perdifiato per i campi dove crescono il grano e il frumento utilizzati per produrre le farine BIO del Molino Quaglia o in cui si raccolgono le olive italiane spremute a freddo nell'olio extravergine Pietra Pinta. È una sosta alle sorgenti di Prà dell'Era, a Pinzolo, dalle quali arriva l'acqua Surgiva, per un impasto che lievita per 3 giorni. Quello che sentite è dunque il sapore del giusto tempo. Dei pascoli all'origine della mozzarella fior di latte certificata "Potenza I.G.P." e del sole che scalda i pomodori e le materie prime del territorio. È tutto qui. In una pizza. Siete pronti per partire?

Auf den ersten Blick schaut sie aus wie eine ganz normale Pizza. Aber eben nur auf den ersten Blick. Denn in Wirklichkeit steckt in ihr all das Gute und Besondere, was sie einzigartig und außergewöhnlich macht. Egal ob man sie mit der Hand oder mit Messer und Gabel ißt, das Geschmackserlebnis bleibt gleich: Es ist eine Reise über die Felder, auf denen das Korn wächst, aus dem das Bio-Mehl von Molino Quaglia gemahlen wird. Nicht zu vergessen die Olivenbäume, aus deren Früchten köstliches, kaltgepresstes Olivenöl entsteht. Das frische Mineralwasser Surgiva sprudelt bei Pinzolo aus den Quellen Prà dell'Era und ist entscheidend für den einzigartigen Teig, der ganze drei Tage Zeit zum Ruhen und Gehen hat. Die Reise führt auch auf die Almwiesen, auf denen glückliche Kühe weiden und Milch für den Qualitäts-Mozzarella „fior di latte Potenza I.G.P.“ geben. Natürlich darf die Sonne nicht fehlen, denn ohne sie würden weder die Tomaten noch die anderen Rohstoffe jemals dieses volle Aroma erreichen, das unsere Pizza so einzigartig macht. Alles Gute braucht seine Zeit, und gipfelt in unsere Pizza. Sind Sie bereit für dieses einmalige Geschmackserlebnis?

Le nostre Pizze

Unsere Pizzas

MARGHERITA

POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA

9,00

MARINARA

POMODORO SAN MARZANO, AGLIO, ORIGANO
TOMATENSAUCE, KNOBLAUCH, OREGANO

8,00

MARINARA 2.0

POMODORO SAN MARZANO, ACCIUGHE, OLIVE TAGGIASCHE, OLIO ALL'AGLIO, ORIGANO
TOMATENS SAUCE, SARDELLEN, TAGGIASCA OLIVEN, KNOBLAUCHÖL, OREGANO

14,00

DIAVOLA

POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, SALAMINO PICCANTE
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHARFE SALAMI

12,00

PROSCIUTTO E FUNGHI

POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, PILZE

12,00

ORTOLANA

POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, VERDURE MISTE
SAN-MARZANO-TOMATENSAUCE, FIORDILATTE DOP BASILICATA, GEMISCHTES GEMÜSE

15,50

CAPRICCIOSA

POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, PROSCIUTTO COTTO,
FUNGHI, CARCIOFI, OLIVE
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, PILZE, ARTISCHOKEN, OLIVEN

13,00

4 STAGIONI

**POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, PROSCIUTTO COTTO,
FUNGHI, CARCIOFI, OLIVE**

13,00

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, PILZE, ARTISCHOKEN, OLIVEN

TONNO E CIPOLLA

POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, CIPOLLA, TONNO

13,00

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, ZWIEBELN, THUNFISCH

ROMANA

POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, ACCIUGHE, ORIGANO

13,50

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SARDELLEN, OREGANO

FIORI E ALICI

FIORDILATTE, FILETTI DI ALICI, STRACCIATELLA, FIORI DI ZUCCHINA

15,50

MOZZARELLA, SARDELLENFILETS, STRACCIATELLAKÄSE, ZUCCHINIBLÜTEN

4 FORMAGGI

FIORDILATTE DOP BASILICATA, GORGONZOLA, ASIAGO DOLCE, GRANA TRENTINO, PHILADELPHIA

12,50

MOZZARELLA, GORGONZOLA, ASIAGO, GRANA TRENTINO, PHILADELPHIA KÄSE

FRESCA ESTATE

POMODORO SAN MARZANO, ZUCCHINE, BURRATA, POMODORO PACHINO, BASILICO
TOMATENSAUCE, ZUCCHINI, BURRATA KÄSE, PACHINO TOMATEN, BASILIKUM

13,50

ITALIANA

POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORINI, BASILICO
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, BÜFFELMOZZARELLA, KIRSCHTOMATEN, BASILIKUM

12,50

TIROLESE

POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, SPECK, FUNGHI DI STAGIONE
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SPECK, PILZE DER SAISON

14,00

DEL SUD

MOZZARELLA, AGLIO, OLIO, PEPERONCINO, MELANZANE GRIGLIATE
MOZZARELLA, KNOBLAUCH, ÖL, CHILI, GEGRILLTE AUBERGINEN

10,50

PARMA

POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, MOZZARELLA DI BUFALA, ZUCCHINE GRIGLIATE, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, BÜFFELMOZZARELLA, GEGRILLTE ZUCCHINI, PARMA SCHINKEN

17,50

SICILIANA

POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, MELANZANE, PECORINO, ACCIUGHE
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, AUBERGINEN, PECORINO KÄSE, SARDELLEN

16,00

GARDESANA

POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, SARDE DI LAGO, SCALOGNO,
OLIO AL PREZZEMOLO

14,50

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, GARDASEE SARDELLEN, SCHALOTTEN, PETERSILIENÖL

PESCE

POMODORO PACHINO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, COZZE, VONGOLE, GAMBERETTI,
SALMONE, RUCOLA

19,00

PACHINO TOMATEN, MOZZARELLA, MUSCHELN, VENUSMUSCHELN, KREVETTEN, LACHS, RUKOLA

RAF

SALSA POMODORO DATTERINO GIALLO, MOZZARELLA DI BUFALA IN COTTURA,
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA, OLIVE TAGGIASCHE, GOCCE DI PESTO DI BASILICO

16,00

GELBE DATTEL-TOMATENSOÛE, BÜFFELMOZZARELLA, PARMA SCHINKEN, TAGGIASCHE-OLIVEN,
BASILIKUM-PESTO-TROPFEN

CALZONE

POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, FUNGHI, RICOTTA, SPECK

15,00

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, PILZE, RICOTTA KÄSE, SPECK

CALZONE "LA CAPANNINA"

POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, SALAMINO PICCANTE E GORGONZOLA

15,50

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHARFE SALAMI UND GORGONZOLA KÄSE

ANGIE

POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, PEPERONI, LUCANICA, CIPOLLA ROSSA

13,50

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, PAPRIKASCHOTEN, TRENTINER SALAMI, ROTE ZWIEBELN

AMATRICIANA (ANCHE BIANCA)

POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE, GUANCIALE, PECORINO, PEPE NERO

14,50

TOMATENSOÛE, MOZZARELLA, GUANCIALE, PECORINO KÄSE, SCHWARZER PFEFFER

RIVA

POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, RUCOLA, CARNE SALADA,
SCAGLIE DI GRANA TRENINO, OLIO D'OLIVA DEL GARDA

16,50

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, RUKOLA, CARNE SALADA, GRANA TRENINO, GARDA OLIVENÖL

CARBOPIZZA

FIORDILATTE DOP BASILICATA, GUANCIALE, CARBOCREMA, PASTORIZZATA
E SCAGLIE DI PECORINO

MOZZARELLA, GUANCIALE, PASTORIZIERTE CARBONARA SOSSE UND SCHARFSKÄSE

16,00

MORTAZZA

FIORDILATTE DOP BASILICATA, MORTADELLA, STRACCIATELLA,
GRANELLA DI PISTACCHI

MOZZARELLA, MORTADELLA, STRACCIATELLA KÄSE, GEHACKTE PISTAZIEN

16,00

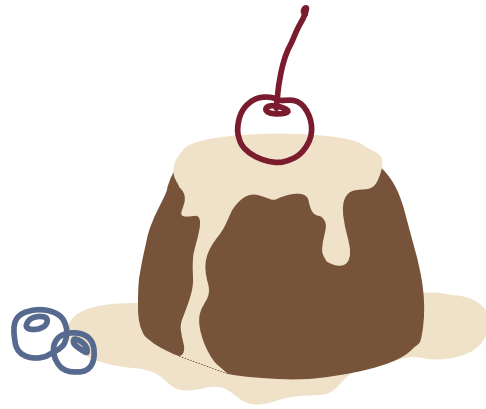
MASTRO

FIORDILATTE DOP BASILICATA, 'NDUJA, POMODORINI DATTERINO GIALLI, RICOTTA

MOZZARELLA, 'NDUJA SALAMI, YELLOW CHERRY TOMATOES, RICOTTA CHEESE

15,50

PHILADELPHIA FIORDILATTE DOP BASILICATA, SALMONE AFFUMICATO, PHILADELPHIA, POMODORI PACHINO, RUCOLA MOZZARELLA, RÄUCHERLACHS, PHILADELPHIA KÄSE, PACHINO TOMATEN, RUKOLA	18,00
VALTELLINA POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, BRIE, RUCOLA, BRESAOLA, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, BRIE, BÜNDNERFLEISCH, RUKOLA, OLIVENÖL	16,00
VEGETARIANA POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, MELANZANE E ZUCCHINE GRIGLIATE, BURRATA TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, GEGRILLTE AUBERGINEN UND ZUCCHINI, BURRATA KÄSE	16,00
AROMATICA PIZZA FOCACCIA CON RUCOLA, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, SALMONE AFFUMICATO, SPICCHI DI ARANCIA, PEPE ROSA PIZZA FOCACCIA MIT RUKOLA, BÜFFELMOZZARELLA AUS KAMPANIEN, RÄUCHERLACHS, ORANGENSEGMENTEN, ROSA-PFEFFER	16,50
DOPAX FIOR DI LATTE DOP CAMPANIA, PESTO DI BASILICO, POMODORINI GIALLI DEL PIENNOLO, PACHINO, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 24 MESI, SCAGLIE DI TRENTINGRANA MOZZARELLA, BASILIKUM-PESTO, KIRSCHTOMATEN PIENNOLO, PACHINO, PARMASCHINKEN 24 MONATE, TRENTINGRANA-FLOCKEN	14,50
LA VEGANA CREMA DI POMODORINI GIALLI, ZUCCHINE, MELANZANE, PEPPERONI GRIGLIATI E CIPOLLA ROSSA DI TROPEA GELBE KIRSCHTOMATENSAUCE, ZUCCHINI, AUBERGINE, GEGRILLTE PAPRIKA UND ROTE ZWIEBEL	15,50
PIZZA BRUSCHETTA PIZZA FOCACCIA CON CONCASSEA DI POMODORO, BASILICO, AGLIO PIZZA FOCACCIA MIT TOMATENWÜRFELN, BASILIKUM, KNOBLAUCH	9,00
PIZZA SENZA GLUTINE GLUTENFREIE PIZZA	



Dessert

TIRAMISÙ CON BISCOTTI ARTIGIANALI TIRAMISU MIT HAUSGEMachten KEKSEN	10,00
BABÀ IN GUAZZETTO DI FRUTTI ROSSI CON CREMA ALLA VANIGLIA E PISTACCHI BABA IN ROTEN FRÜCHTEN-SOÙE MIT VANILLE-PISTAZIEN-CREME	12,00
SFOGLIA CAMELLATA MONTATA AL MOMENTO CON CREMA CHANTILLY, FRAGOLE FRESCHE E GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE KARAMELISIERTER BLÄTTERTEIG MIT CHANTILLY-CREME AN VANILLE, FRISCHEN ERDBEEREN UND SCHOKOLADENTROPFEN	12,00
TORTINO CALDO AL CIOCCOLATO CON CUORE MORBIDO AL GIANDUIA E GELATO "LA CAPANNINA" WARMES SCHOKOLADENTÖRTCHEN MIT WEICHER GIANDUJA FÜLLUNG UND "LA CAPANNINA" EIS	11,00
ZUPPETTA DI FRUTTI DI BOSCO MARINATI ALLA MENTA, IL LORO COULIS E GELATO ALLO YOGURT BEERENSUPPE MIT MINZE, IHRE COULIS UND JOGHURTEIS	12,00
CHEESCAKE CRUDA AL MANGO E PASSION FRUIT, CRUMBLE AL COCCO E COULIS ESOTICO ROHKÄSEKUCHEN MIT MIT MANGO UND PASSIONSFRUCHT, KOKOSNUSSTREUSEL UND EXOTISCHEM COULIS	10,00
PIZZA DESSERT NUTELLA E FRAGOLE FRESCHE PIZZA TEIG MIT NUTELLA UND FRISCHEN ERDBEEREN	8,50

I nostri vini da dessert

Dessertweine

	Flute	Bott.
ESSENZIA IGT POJER & SANDRI	10,00	36,00
VINO SANTO DI SANTA MASSENZA DOC GIOVANNI POLI	12,00	55,00
MERLINO POJER & SANDRI	9,00	40,00
CIELO D'ALCAMO RAPITALÀ		38,00

IN QUESTO RISTORANTE POTREBBERO ESSERE SERVITI PRODOTTI SURGELATI E CONGELATI,
IN BASE ALLA STAGIONE ED ALLA REPERIBILITÀ SUL MERCATO.

IN DIESEM RESTAURANT KÖNNTEN GEFRORENE PRODUKTE VERWENDET WERDEN,
JE NACH SAISON UND VERFÜGBARKEIT DES MARKTES.

CAPANNINA
PIZZA & GRILL

**DU LAC
ET DU PARC**
GRAND RESORT