

CAPANNINA
PIZZA & GRILL

BY
NIGHT

Du Lac et Du Parc Grand Resort

CAPANNINA

PIZZA & GRILL

PREZZI IN EURO / PRICES IN EURO
COPERTO / COVER CHARGE 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.

ALLERGENS

You are kindly requested to advise waiting staff of any requirements you may have to avoid eating foods containing certain allergenic substances. During preparation in our kitchen, cross contamination cannot be entirely excluded. Therefore, our dishes may contain some substances deemed allergenic according to EU Reg. 1169/11. For further information regarding ingredients and allergens, you may consult the relevant documentation which our staff will provide upon request (allergen leaflet).

RAW OR PARTIALLY RAW FISH

Fish that is intended to be consumed raw or partially raw is subject to blast chilling to guarantee its quality and food safety, in compliance with EC Regulation 853/2004 (appendix III, section VIII, chapter 3, letter D, point 3).

FROZEN/DEEP-FROZEN PRODUCTS AND PRODUCTS CHILLED ON SITE

To ensure quality and food safety, all food served is either frozen or deep frozen at source by the manufacturer or blast chilled to the correct temperature, as detailed in the HACCP handbook, in compliance with Regulation EC 852/04. Our waiting staff are at your disposal to provide any further information regarding the nature or origin of foods served.



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

* Ask for our full beer menu

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: ALBICOCCHIE, 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

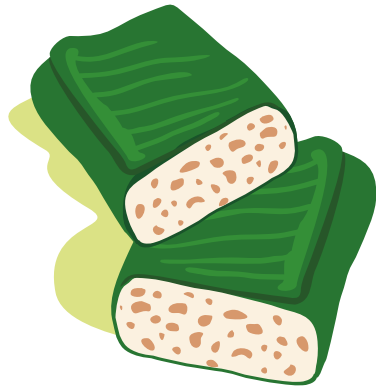
8,00

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

9,00

OBAN, GLENFIDDICH 12 YEARS, TALISKER, LAGAVULLY

12,00



La nostra proposta vegana

Our vegan offer

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

ROOT TARTARE, CAPRESE WITH RICE MOZZARELLA, QUINOA SALAD WITH MANGO,
TOFU AND HAZELNUTS, PEA HUMMUS

VEGAN POKE

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

19,00

TEMPEH MARINATED IN POKÉ SAUCE, MIXED SALAD, GREEN SALAD, EDAMAME,
PINEAPPLE, MANGO, BERRIES, PASSION FRUIT

CARBONARA VEGAN

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

17,50

LENTIL PASTA WITH CREAMED POTATOES, TURMERIC AND SMOKED TEMPEH

LASAGNA DI CREPES VEGANA ALLA FIORENTINA

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

17,00

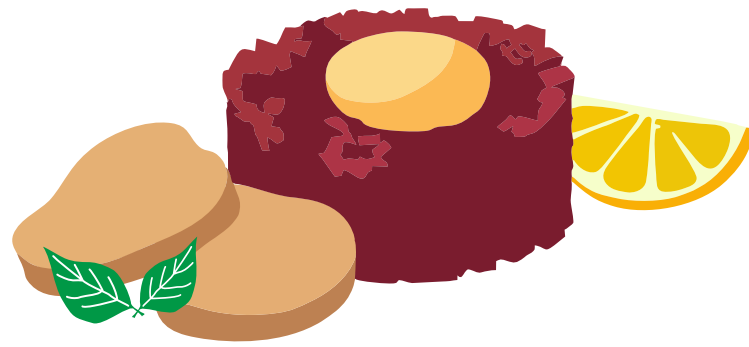
WITH SPINACH, TOFU, ALMOND MILK, TOMATO SAUCE, CHERRY TOMATOES

CORDON BLEU VEGAN

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

26,00

VEGAN CELERIAC CORDON BLEU WITH WARM BABY VEGETABLE SALAD AND PAK CHOI,
PINE NUT PESTO



Antipasti

Starters

STREET BRUSCHETTA

PAGNOTTA FATTA IN CASA CON PATÉ DI OLIVE NERE, POMODORO DATTERINO,
OLIO EVO DEL GARDA, JULIENNE DI BASILICO, ORIGANO
HOMEMADE BREAD, CREAM OF BLACK OLIVES, DATE TOMATOES,
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, BASIL AND OREGANO

12,00

BATTUTA DI MANZETTA

TARTARE DI MANZO, MAIONESE AL TARTUFO, CREMOSO AI FUNGHI,
MISTICANZA RICCA E PAN BRIOCHE
BEEF TARTARE, TRUFFLE MAYONNAISE, CREAMY MUSHROOM,
RICH MIXED SALAD AND PAN BRIOCHE

25,00

CULATELLO DI ZIBELLO E BURRATA

CULATELLO DI ZIBELLO AND BURRATA CHEESE

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
BEEF TARTARE WITH BURRATA CHEESE, PECORINO "SCORZA NERA" CHEESE,
FIG AND TOMATO JAM, PUGLIESE BREAD WITH STRACCIATA CHEESE
AND BLACK TRUFFLE FROM BALDO, PARMA HAM 24 MONTHS

27,00

FRITTO DI LAGO

FRITTO DI PESCE PERSICO, ALBORELLE E FILETTI DI TROTA DI LAGO
CON MAIONESE AL LIMONE
FRIED PERCH, BLEAK AND LAKE TROUT FILLETS WITH LEMON MAYONNAISE

19,50

POLIPO A BASSA T

POLPO ARROSTITO, CREMA DI PATATE ALLO ZAFFERANO, POMODORINI SELVATICI,
OLIVE TAGGIASCHE, PHILADELPHIA, GERMOGLI E CHIPS DI PATATE VIOLA
ROASTED OCTOPUS, POTATO CREAM WITH SAFFRON, WILD CHERRY TOMATOES,
TAGGIASCHE OLIVES, PHILADELPHIA, SPROUTS AND PURPLE POTATO CHIPS

25,00

CRUDITÈ DI TONNO “CAPANNINA”

TARTARE DI TONNO, GAZPACHO DI POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA,
VELA DI PANE ALLE OLIVE E PISTACCHI
TUNA TARTARE, TOMATO GAZPACHO, BUFFALO MOZZARELLA, OLIVE BREAD AND PISTACHIOS

24,00

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
SHRIMP WITH BERGAMOT, AMBERJACK WITH PINEAPPLE AND GINGER CHUTNEY,
CROAKER WITH APPLE AND CUCUMBER, SALMON AND POMEGRANATE SLUSH,
TUNA WITH PONZU GELEE

32,00

IL NOSTRO CARPACCIO DI BRANZINO

CARPACCIO DI BRANZINO FRESCO, ESTRATTO DI AGRUMI E PASSION FRUIT,
GEL DI YUZU E FRUTTA ESTIVA
FRESH SEA BASS CARPACCIO, CITRUS AND PASSION FRUIT EXTRACT,
YUZU GEL AND SUMMER FRUIT

25,00

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
TROUT “IN CARPIONE” ON ZUCCHINI AND MINT CREAM, CHAR TARTARE, CELERY,
PEACHES, “MOLCHE” MAYONNAISE, AND CHAR ROE

26,50

Insalatone

Maxi salads

MEDITERRANEA

POMODORI, CETRIOLI, CIPOLLA ROSSA, FETA GRECA, OLIVE TAGGIASCHE
TOMATOES, CUCUMBER, RED ONION, FETA, TAGGIASCA OLIVES

16,00

DELICATA AL SASHIMI DI TONNO

TONNO FRESCO, MISTICANZA, POMODORI FRESCHI E SECCHI, AVOCADO, CIPOLLA ROSSA CONFIT, PINOLI TOSTATI
FRESH TUNA, MIXED SALAD, FRESH AND SUN-DRIED TOMATOES, AVOCADO, RED ONION CONFIT, TOASTED PINE NUTS

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
STEAMED PRAWN TAILS MARINATED WITH POKÈ SAUCE, MESCLUN SALAD, RADICCHIO, CARROTS, EDAMAME, PINEAPPLE, SESAME SEEDS AND SOY SAUCE, STEAMED RICE

21,00

SUMMER CHICKEN SALAD

SONCINO, POMODORINO PACHINO COLORATI, PETTO DI POLLO GRIGLIATO, PECORINO E CROSTINI
CORN SALAD, COLORFUL CHERRY TOMATOES, GRILLED CHICKEN BREAST, PECORINO CHEESE AND CROUTONS

17,00



Primi “must”

“Must” first courses

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, EGG YOLK CREAM, PECORINO CHEESE, BLACK PEPPER AND CRISPY SPECK HAM

17,50

L’AMATRICIANA

BUCATINI CON SALSA ALL’AMATRICIANA RICETTA CLASSICA DELLA NONNA
BUCATINI WITH AMATRICIANA SAUCE, GRANNY’S RECIPE

17,00

BIGOI

BIGOLI TRAFILATI RUVIDI, POMODORINI SELVATICI LEGGERMENTE PASSATI, OLIVE TAGGIASCHE, BASILICO E SORPRESA DI BURRATA PUGLIESE
HOMEMADE BIGOLI, CHERRY TOMATOES, TAGGIASCA OLIVES, BASIL AND BURRATA CHEESE

18,50

LO SCOGLIO

LA NOSTRA RICETTA “LA CAPANNINA”
PASTA WITH SEAFOOD, SECRET “LA CAPANNINA” RECIPE

24,00

Primi fine dining

Fine dining first courses

I PACCHERI

PACCHERI DI GRAGNANO CON CROSTACEI

GRAGNANO PACCHERI WITH SHELLFISH

26,50

TORTELLONE "LA BUSA"

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

TORTELLO STUFFED WITH BURRATA CHEESE, TRUFFLE SAUCE, CARNE SALADA TARTARE
AND BALDO TRUFFLE SLICE

21,50

I TAGLIOLINI

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

TAGLIOLINI "MOLINO QUAGLIA" FLOUR WITH PRAWNS AND PACHINO TOMATOES

21,00

RISOTTO PIZZA

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

RISOTTO WITH SAN MARZANO D.O.P. TOMATO JUICE, BURRATA CHEESE, BASIL EMULSION,
CHARCOAL CRUMBLE

16,50

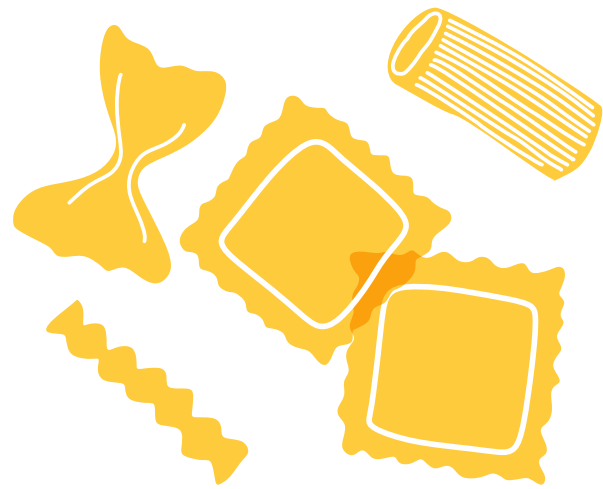
PASTA "HOMEMADE"

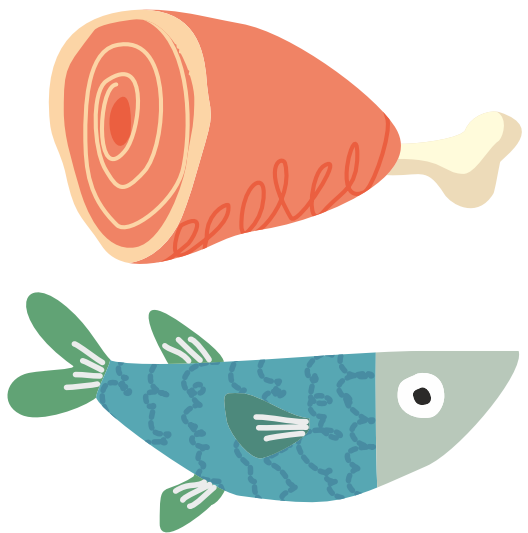
TAGLIATELLE ALLA "FRANCESCANA" FATTE IN CASA CON RAGÙ BIANCO DI VITELLO

E ARCOBALENO DI VERDURINE

HOMEMADE "FRANCESCANA" TAGLIATELLE WITH WHITE VEAL RAGOUT AND VEGETABLES

21,50





Secondi di carne

Meat main courses

LAMB

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

34,50

LAMB CHOPS WITH PISTACHIO AND MINT PESTO, GRILLED VEGETABLES AND ROAST POTATOES

MILANO CRISPY

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

27,00

VEAL CHOP MILANO STYLE WITH TARTARE SAUCE AND POTATO DIPPERS

La nostra selezione di costate alla griglia

Our selection of grilled ribeye steak

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

49,00

SIMMENTAL RIBEYE STEAK FROM TRENTINO ALTO ADIGE – 600 GR.

COSTATA DI MANZO DI SCOTTONA IRLANDESE – 600 GR.

44,00

IRISH RIBEYE STEAK – 600 GR.

COSTATA DI MANZO DRY AGED AUSTRIACA – 600 GR.

54,00

(FROLLATURA DI 60 GIORNI IN GROTTA DI SALE)

AUSTRIAN RIBEYE STEAK DRY AGED BEEF – 600 GR.

60-DAY TENDERIZED IN SALT CAVE

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

11,00 all'etto

BLACK ANGUS RIBEYE STEAK BEEF FROM NEBRASKA U.S.A.

GUANCETTA DI VITELLO

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

VEAL CHEEK ON CELERIAC PUREE WITH RED CABBAGE SALAD, FILLETS
AND ORANGE ZEST, RASPBERRIES

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

SPARE RIBS IN MEDITERRANEAN-STYLE CRUMBLE CRUST COOKED
AT LOW TEMPERATURE WITH BBQ SAUCE, CHICORY, APPLE, POMEGRANATE SALAD
AND POTATO DIPPERS

18,50

GALLETTO VIP

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

GRILLED COCKEREL WITH POTATO DIPPERS AND GRILLED VEGETABLES

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

BEEF FILLET CHATEAUBRIAND 600 GR. (FOR 2 PEOPLE) WITH OUR THREE SAUCES
(CHIMICHURRI, BBQ AND BEARNESE) AND WITH POTATOES AND GRILLED VEGETABLES

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

MIXED GRILLED MEAT: BEEF FILLET, VEAL FILLET, LAMB CHOP, COCKEREL
AND SPARE RIB WITH OUR TWO SAUCES (BBQ AND BEARNESE) WITH RATTE POTATO
AND GRILLED VEGETABLES

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

BEEF HAMBURGER 180 GR., NATURAL YEAST BREAD, CRUNCHY SALAD, TOMATO, RED ONION BRAISED IN WINE, BBQ SAUCE, CHEDDAR, CRISPY BACON AND POTATO 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. SLICED PICANHA WITH GREEN PEPPER SAUCE, RATTE POTATOES AND GRILLED VEGETABLES

Secondi di pesce

Fish main courses

TT

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

24,00

GRILLED TROUT WITH "TAPENADE" SAUCE MADE OF DRY CHERRY TOMATOES, CAPERS, GARLIC, ANCHOVIES, ALMOND AND PARSLEY

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 OF WHOLE SEA BASS (FOR 2 PEOPLE), OVEN-COOKED WITH MEDITERRANEAN FINE HERBS, ROASTED POTATOES AND STEAMED VEGETABLES

GAMBERONI

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

29,50

TWELVE PRAWN TAILS, GRILLED WITH CANDIED GINGER, POTATOES WITH PARSLEY AND GRILLED VEGETABLES

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

GRILLED MIXED FISH (SEA BASS FILLET, SLICE OF SALMON, SWORD FISH, TUNA FILLET, PRAWN TAILS) STEAMED POTATOES WITH PARSLEY AND GRILLED VEGETABLES

IL TONNO ALLA NIZZARDA

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

32,00

SLICED SEARED TUNA, GREEN BEANS, POTATOES, TAGGIASCA OLIVES, CHERRY TOMATOES,
ANCHOVIES AND BÉARNAISE SAUCE

IL NOSTRO FRITTO

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

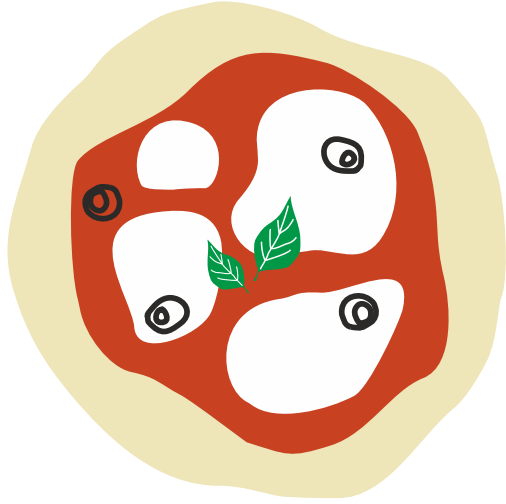
25,50

OUR FRIED FISH (PRAWNS, CALAMARI, OCTOPUS, WHITEBAIT AND POTATO DIPPERS)

IL SECONDO DEL GIORNO

25,00 / 42,00

SPECIAL OF THE DAY



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?

Its shape may be familiar, but this pizza speaks of us and all that we do to be different and unique. You can eat it with your hands or with a knife and fork, but the end result is the same: what you are tasting is an exhilarating run through fields where the corn grows high, for the grain that is used to make the organic flour of the Quaglia Mill, or amongst the trees where Italian olives grow and which are cold pressed to produce the Pietra Pinta extra virgin oil. Then a brief pause at the natural springs of Prà dell'Era, in Pinzolo, where the Fonte Surgiva natural spring water comes from to make a dough that will rise slowly for three days. So what you are tasting is the result of careful timing. Then from the meadows comes the very best mozzarella cheese, with certified Potenza I.G.P. status, along with the sun's rays that ripen the tomatoes and raw ingredients from the local area. And that's it. In a pizza. Are you ready to go?

Le nostre Pizze

Our pizzas

MARGHERITA

POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA

9,00

MARINARA

POMODORO SAN MARZANO, AGLIO, ORIGANO
TOMATO SAUCE, GARLIC, OREGANO

8,00

MARINARA 2.0

POMODORO SAN MARZANO, ACCIUGHE, OLIVE TAGGIASCHE, OLIO ALL'AGLIO, ORIGANO
TOMATO SAUCE, ANCHOVIES, TAGGIASCA OLIVES, OLIVE OIL FLAVOURED WITH GARLIC, OREGANO

14,00

DIAVOLA

POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, SALAMINO PICCANTE
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SPICY SALAMI

12,00

PROSCIUTTO E FUNGHI

POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, HAM, MUSHROOMS

12,00

ORTOLANA

POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, VERDURE MISTE
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, MIXED VEGETABLES

15,50

CAPRICCIOSA

POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, PROSCIUTTO COTTO,
FUNGHI, CARCIOFI, OLIVE
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, HAM, MUSHROOMS, ARTICHOKES, OLIVES

13,00

4 STAGIONI

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

13,00

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, HAM, MUSHROOMS, ARTICHOKEs, OLIVES

TONNO E CIPOLLA

POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, CIPOLLA, TONNO

13,00

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, ONIONS, TUNA

ROMANA

POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, ACCIUGHE, ORIGANO

13,50

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, ANCHOVIES, OREGANO

FIORI E ALICI

FIORDILATTE, FILETTI DI ALICI, STRACCIATELLA, FIORI DI ZUCCHINA

15,50

MOZZARELLA, ANCHOVIES, STRACCIATELLA CHEESE, COURGETTE BLOSSOMS

4 FORMAGGI

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

12,50

MOZZARELLA, GORGONZOLA, ASIAGO, GRANA TRENTINO, PHILADELPHIA CHEESE

FRESCA ESTATE

POMODORO SAN MARZANO, ZUCCHINE, BURRATA, POMODORO PACHINO, BASILICO
TOMATO SAUCE, ZUCCHINI, BURRATA CHEESE, PACHINO TOMATOES, BASIL

13,50**ITALIANA**

POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORINI, BASILICO
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, BUFFALO MOZZARELLA, CHERRY TOMATOES, BASIL

12,50**TIROLESE**

POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, SPECK, FUNGHI DI STAGIONE
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SPECK HAM, SEASONAL MUSHROOMS

14,00**DEL SUD**

MOZZARELLA, AGLIO, OLIO, PEPERONCINO, MELANZANE GRIGLIATE
MOZZARELLA, GARLIC, OIL, CHILI PEPPERS, GRILLED AUBERGINES

10,50**PARMA**

POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, MOZZARELLA DI BUFALA, ZUCCHINE GRIGLIATE, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, BUFFALO MOZZARELLA, GRILLED COURGETTES, RAW PARMA HAM

17,50**SICILIANA**

POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, MELANZANE, PECORINO, ACCIUGHE
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, AUBERGINES, PECORINO CHEESE, ANCHOVIES

16,00

Le speciali

GARDESANA

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

14,50

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, LAKE SARDINES, SHALLOT, PARSLEY OIL

PESCE

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

19,00

PACHINO TOMATOES, MOZZARELLA, BLACK MUSSELS, CLAMS, SHRIMPS, SALMON,
ROCKET SALAD

RAF

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

16,00

YELLOW CHERRY TOMATO SAUCE, BUFFALO MOZZARELLA, PARMA HAM,
TAGGIASCA OLIVES, BASIL PESTO

CALZONE

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

15,00

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, MUSHROOMS, RICOTTA CHEESE, SPECK HAM

CALZONE "LA CAPANNINA"

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

15,50

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SPICY SALAMI AND GORGONZOLA CHEESE

ANGIE

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

13,50

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, PEPPERS, TRENINO SAUSAGE, RED ONIONS

AMATRICIANA (ANCHE BIANCA)

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

14,50

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, GUANCIALE, PECORINO CHEESE, BLACK PEPPER

RIVA

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

16,50

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, ROCKET SALAD, SALTED BEEF, GRANA TRENINO, GARDA OLIVE OIL

CARBOPIZZA

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

16,00

MOZZARELLA, GUANCIALE, CARBONARA SAUCE AND PECORINO CHEESE SPLITS

MORTAZZA

FIORDILATTE DOP BASILICATA, MORTADELLA, STRACCIATELLA,
GRANELLA DI PISTACCHI

16,00

MOZZARELLA, MORTADELLA, STRACCIATELLA CHEESE, CHOPPED PISTACHIOS

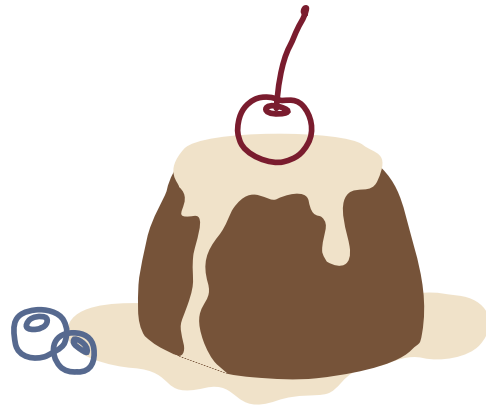
MASTRO

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

15,50

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

PHILADELPHIA FIORDILATTE DOP BASILICATA, SALMONE AFFUMICATO, PHILADELPHIA, POMODORI PACHINO, RUCOLA MOZZARELLA, SMOKED SALMON, PHILADELPHIA CHEESE, PACHINO TOMATOES, ROCKET SALAD	18,00
VALTELLINA POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, BRIE, RUCOLA, BRESAOLA, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, BRIE, AIR DRIED BEEF, ROCKET SALAD OLIVE OIL	16,00
VEGETARIANA POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, MELANZANE E ZUCCHINE GRIGLIATE, BURRATA TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, GRILLED AUBERGINES AND ZUCCHINI, BURRATA CHEESE	16,00
AROMATICA PIZZA FOCACCIA CON RUCOLA, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, SALMONE AFFUMICATO, SPICCHI DI ARANCIA, PEPE ROSA FOCACCIA PIZZA WITH ARUGULA, BUFFALO MOZZARELLA FROM CAMPANIA, SMOKED SALMON, ORANGE SLICES, PINK PEPPER	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, BASIL PESTO, YELLOW TOMATOES FROM PIENNOLO, PACHINO TOMATOES, PARMA RAW HAM 24 MONTHS, TRENTINGRANA CHEESE SPLITS	14,50
LA VEGANA CREMA DI POMODORINI GIALLI, ZUCCHINE, MELANZANE, PEPPERONI GRIGLIATI E CIPOLLA ROSSA DI TROPEA CREAM OF YELLOW CHERRY TOMATOES, COURGETTES, AUBERGINES, GRILLED PEPPERS AND RED ONIONS	15,50
PIZZA BRUSCHETTA PIZZA FOCACCIA CON CONCASSEA DI POMODORO, BASILICO, AGLIO PIZZA FOCACCIA WITH DICED TOMATOES, BASIL, GARLIC	9,00
PIZZA SENZA GLUTINE GLUTEN FREE PIZZA	



Dessert

TIRAMISÙ CON BISCOTTI ARTIGIANALI TIRAMISÙ WITH HOMEMADE COOKIES	10,00
BABÀ IN GUAZZETTO DI FRUTTI ROSSI CON CREMA ALLA VANIGLIA E PISTACCHI BABA IN RED FRUIT SAUCE WITH VANILLA AND PISTACHIO CREAM	12,00
SFOGLIA CAMELLATA MONTATA AL MOMENTO CON CREMA CHANTILLY, FRAGOLE FRESCHE E GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE CARAMELISED PUFF PASTRY WITH CHANTILLY CREAM, FRESH STRAWBERRIES AND CHOCOLATE DROPS	12,00
TORTINO CALDO AL CIOCCOLATO CON CUORE MORBIDO AL GIANDUIA E GELATO "LA CAPANNINA" WARM CHOCOLATE TARTLET WITH WITH SOFT GIANDUJA FILLING AND "LA CAPANNINA" ICE CREAM	11,00
ZUPPETTA DI FRUTTI DI BOSCO MARINATI ALLA MENTA, IL LORO COULIS E GELATO ALLO YOGURT MINT MARINATED BERRY SOUP, THEIR COULIS AND YOGURT ICE CREAM	12,00
CHEESCAKE CRUDA AL MANGO E PASSION FRUIT, CRUMBLE AL COCCO E COULIS ESOTICO MANGO AND PASSION FRUIT RAW CHEESCAKE, COCONUT CRUMBLE AND EXOTIC COULIS	10,00
PIZZA DESSERT NUTELLA E FRAGOLE FRESCHE PIZZA BREAD, NUTELLA, FRESH STRAWBERRIES	8,50

I nostri vini da dessert

Dessert wines

	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 THIS RESTAURANT WE MAY SERVE FROZEN PRODUCTS
BASED ON THE SEASON AND THE MARKET'S AVAILABILITY.

CAPANNINA

PIZZA & GRILL

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

IN THIS RESTAURANT WE MAY SERVE FROZEN PRODUCTS
BASED ON THE SEASON AND THE MARKET'S AVAILABILITY.

**DU LAC
ET DU PARC**
GRAND RESORT