

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

SOFT DRINK

	alla spina / draft 0,4 L	lattina / cans 0,33 L	bottiglia / bottle 0,33 L
COCA COLA, COCA COLA ZERO, FANTA, SPRITE	4,00	4,00	4,00
LEMON SODA		4,00	
THE' FREDDO AL LIMONE / PESCA	4,00	4,00	

ACQUA MINERALE

SAN PELLEGRINO MIN. GAS. (0,75 L)	5,50
PANNA MIN. NAT. (0,75 L)	5,50
MANIVA ACQUA MIN. NAT. (0,5 L) - Tetrapack	2,80
SAN BENEDETTO MIN. GAS. (0,33 L) - Lattina	3,00
BICCHIERE MIN. GAS / GLASS MIN. GAS. (0,2 L)	1,50
BICCHIERE MIN. GAS / GLASS MIN. GAS. (0,4 L)	2,50

CAFFETTERIA

CAFFÈ ESPRESSO, DECAFFEINATO	2,50
CAFFÈ AMERICANO, CAPPUCCINO	3,50
CAFFÈ CORRETTO, MACCHIATONE	3,50
LATTE MACCHIATO, CIOCCOLATA	4,00
THÈ, INFUSI	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 (0,4 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
DAURA GLUTEN FREE (0,33 L.)	6,00

* 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 MOËT 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		
CERASUOLO D'ABRUZZO DOP CANTINE TOLLO BIO	5,50	28,00
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

AMARETTO DI SARONNO, FERNET BRANCA, BRAULIO, AVERNA, RAMAZZOTTI, MONTENEGRO	5,00
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	5,50
GRAPPA MARZADRO: 18 LUNE, ANFORA	9,00
GRAPPA BARRICATA DI AMARONE: GIARE MARZADRO	12,00
GRAPPA BARRICATA 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	13,00
ABSOLUTE / SMIRNOFF	8,00
GREY GOOSE	11,00

GIN TONIC

CLASSIC

13,00

GIN BOMBAY, GORDONS, TANQUERAY & PREMIUM TONIC

SPECIAL

16,00

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

LOCAL

16,00

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

BRANDY – COGNAC – WHISKY

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

6,00

CARDINAL MENDOZA, ARMAGNAC DARTICALOUNGE HORS D'AGE

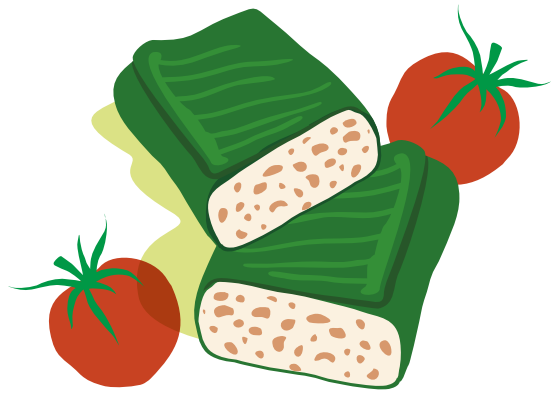
9,00

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

9,00

OBAN, GLENFIDDICH 12 YEARS, TALISKER, LAGAVULLY

13,00



La nostra proposta vegana

Our vegan offer

VEGGY & VEGAN... CARPACCIO

21,50

DI DAIKON "TONNATO", PANZANELLA SENZA GLUTINE, CAPRESE DI TOFU,
POMODORO CUOR DI BUE, OLIVE TAGGIASCHE E PANE CARASAU SENZA GLUTINE
DAIKON WITH TUNA, GLUTEN-FREE PANZANELLA, TOFU CAPRESE, BEEFSTEAK TOMATO,
TAGGIASCHE OLIVES AND GLUTEN FREE CARASAU BREAD

VEGAN POKE

19,00

TEMPEH MARINATO IN SALSA POKÈ, MISTICANZA, INSALATA VERDE, EDAMAME,
ANANAS, MANGO, FRUTTI DI BOSCO, PASSION FRUIT
TEMPEH MARINATED IN POKÉ SAUCE, MIXED SALAD, GREEN SALAD, EDAMAME,
PINEAPPLE, MANGO, BERRIES, PASSION FRUIT

PIZZOCCHERI VEGAN

17,50

DI GRANO SARACENO, VERZA, SALVIA, CREMA VEGANA CON TOFU AFFUMICATO
E GRATINATO AL FORNO
BUCKWHEAT PIZZOCCHERI WITH SAVOY CABBAGE, SAGE, VEGAN CREAM WITH SMOKED
AND BAKED TOFU

CASARECCE DI LENTICCHIE ALLA MEDITERRANEA

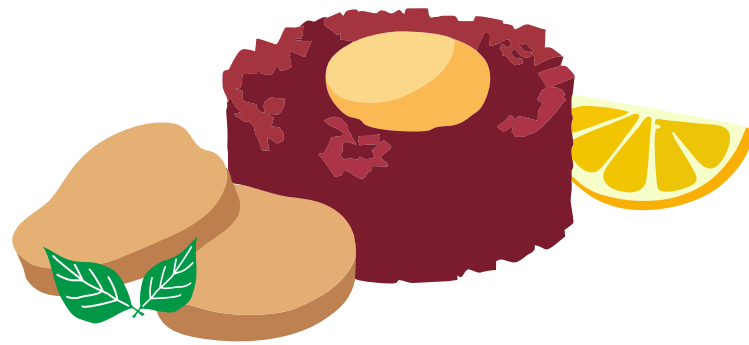
17,00

CON AGLIO, OLIO, PEPERONCINO, OLIVE, CAPPERI E POMODORINI COLORATI
MEDITERRANEAN-STYLE LENTIL CASARECCE PASTA WITH GARLIC, OIL, CHILLI, OLIVES,
CAPERS AND COLOURFUL CHERRY TOMATOES

MEDAGLIONE DI PATATE AMERICANE

21,50

E CECI AL PEPE VERDE CON ARCOBALENO DI VERDURE BABY SAUTÉ
MEDALLION OF AMERICAN POTATOES AND GREEN PEPPERCORN CHICKPEAS
WITH A BABY SAUTÉED VEGETABLES



Antipasti

Starters

STREET BRUSCHETTA

12,00

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

CARPACCIO DI MANZO

32,00

CON SALSA CIPRIANI, PAN BRIOCHE E MISTICANZA CROCCANTE
BEEF CARPACCIO WITH CIPRIANI SAUCE, Brioche BREAD AND CRISPY MISTICANZA

CULATELLO DI ZIBELLO E BURRATA

26,50

CULATELLO DI ZIBELLO AND BURRATA CHEESE

BOUTIQUE ITALIANA

31,00

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

FRITTO DI LAGO

21,50

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

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	26,00
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	26,00
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	35,50
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	26,00
LAGO E MARE NIZZARDA DI LAGO CON TROTA IN CARPIONE E BACCALÀ MANTECATO LAKE AND SEA LAKE SALAD WITH SOUSED TROUT AND CREAMED CODFISH	25,50

Insalatone

Maxi salads

MEDITERRANEA

16,50

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

DELICATA AL SASHIMI DI TONNO

20,50

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

POKE CON CODE DI GAMBERI

23,00

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

SUMMER CHICKEN SALAD

19,00

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



Primi “must”

“Must” first courses

CARBO412

18,00

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

L’AMATRICIANA

18,00

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

BIGOI

19,00

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

LO SCOGLIO

26,00

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

Primi fine dining

Fine dining first courses

I PACCHERI

PACCHERI DI GRAGNANO CON CROSTACEI

GRAGNANO PACCHERI WITH SHELLFISH

27,00

SPAGHETTONE SENATORE CAPPELLI

CACIO E PEPE CON TARTARE DI CARNE SALADA

SPAGHETTI "SENATORE CAPPELLI" WITH CHEESE AND PEPPER SAUCE AND CARNE SALADA TARTARE

19,50

I TAGLIOLINI

TAGLIOLINI FATTI IN CASA CON GAMBERONI E POMODORINI PACHINO

TAGLIOLINI HOMEMADE WITH PRAWNS AND PACHINO TOMATOES

24,00

RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON BURRATA E PISTACCHI

SAFFRON RISOTTO WITH BURRATA CHEESE AND PISTACHIOS

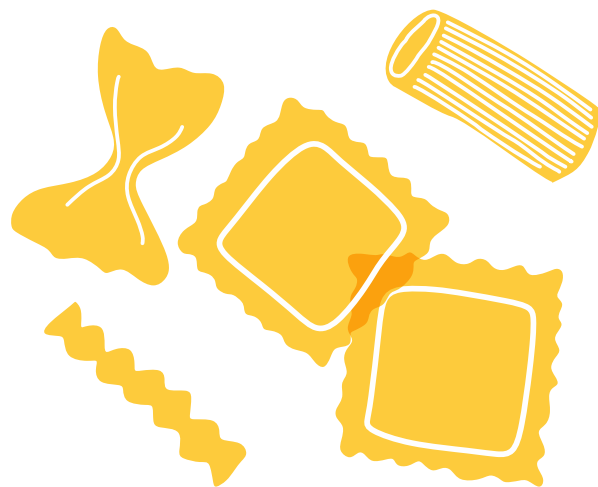
17,50

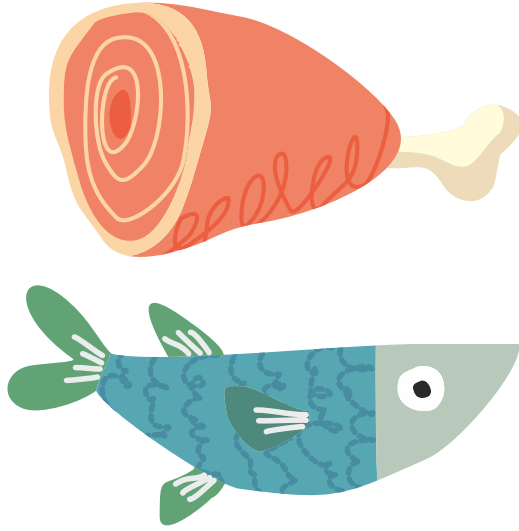
GNOCCHI

GNOCCHI DI PATATE ALLE ERBE FATTI IN CASA CON RAGU DI CERVO E VERDURINE DI STAGIONE

HOMEMADE HERB POTATO GNOCCHI WITH VENISON RAGU AND SEASONAL VEGETABLES

19,50





Secondi di carne

Meat main courses

LAMB

36,00

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

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

MILANO CRISPY

28,00

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

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 – 500/600 GR.

59,00

SIMMENTAL RIBEYE STEAK FROM TRENTINO ALTO ADIGE – 500/600 GR.

COSTATA DI MANZO DI SCOTTONA IRLANDESE – 500/600 GR.

54,00

IRISH RIBEYE STEAK – 500/600 GR.

COSTATA DI MANZO DRY AGED AUSTRIACA – 500/600 GR.

62,00

(FROLLATURA DI 60 GIORNI IN GROTTA DI SALE)

AUSTRIAN RIBEYE STEAK DRY AGED BEEF – 500/600 GR.

60-DAY TENDERIZED IN SALT CAVE

FIorentina di Chianina da “VITellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP”

12,00 etto

FIorentina T-BONE STEAK OF CHIANINA BEEF

12,00 hg

GUANCETTA DI VITELLO

SU PATATA SCHIACCIATA AL PROFUMO DI LIMONE E ROSMARINO, CAPPUCCI ROSSI,
LAMPONI E ARANCE

VEAL CHEEK ON MASHED POTATO WITH LEMON AND ROSEMARY SCENT, RED CABBAGE,
RASPBERRIES AND ORANGES

32,00

19,00

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

24,00

GALLETTO VIP

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

GRILLED COCKEREL WITH POTATO DIPPERS AND GRILLED VEGETABLES

78,00

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

43,00

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

RICH BURGER

26,00

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
BEEF HAMBURGER 180 GR., NATURAL YEAST BREAD, CRUNCHY SALAD, TOMATO, RED ONION BRAISED IN WINE, BBQ SAUCE, CHEDDAR, CRISPY BACON AND POTATO DIPPERS

PICANHA

34,00

TAGLIATA DI PICANHA DI 350 GR. CON SALSA AL PEPE VERDE, PATATE RATTE AL FORNO E VERDURE ALLA GRIGLIA
350 GR. SLICED PICANHA WITH GREEN PEPPER SAUCE, RATTE POTATOES AND GRILLED VEGETABLES

Secondi di pesce

Fish main courses

TT

28,50

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

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

BRANZINO 72°

72,00

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

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

GAMBERONI

31,00

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

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

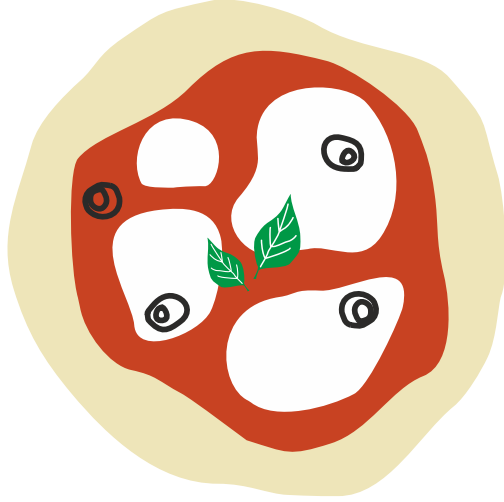
5 MARI

41,00

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

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

TRANCIO DI ROMBO	41,00
IN GUAZZETTO DI MARE CON VELA DI PANE ALLE OLIVE	
TURBOT STEAK IN SEAFOOD GUAZZETTO WITH OLIVE BREAD SAIL	
IL NOSTRO FRITTO	26,50
(GAMBERONI, CALAMARI, POLPO, ACQUADELLE E PATATE DIPPERS)	
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	12,50
PROSCIUTTO E FUNGHI POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, HAM, MUSHROOMS	12,50
ORTOLANA POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, VERDURE MISTE TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, MIXED VEGETABLES	16,50
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 TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, HAM, MUSHROOMS, ARTICHOKEs, OLIVES	13,00
TONNO E CIPOLLA POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, CIPOLLA, TONNO TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, ONIONS, TUNA	14,00
ROMANA POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, ACCIUGHE, ORIGANO TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, ANCHOVIES, OREGANO	13,50
FIORI E ALICI FIORDILATTE, FILETTI DI ALICI, STRACCIATELLA, FIORI DI ZUCCHINA MOZZARELLA, ANCHOVIES, STRACCIATELLA CHEESE, COURGETTE BLOSSOMS	15,50
4 FORMAGGI FIORDILATTE DOP BASILICATA, GORGONZOLA, ASIAGO DOLCE, GRANA TRENTINO, PHILADELPHIA MOZZARELLA, GORGONZOLA, ASIAGO, GRANA TRENTINO, PHILADELPHIA CHEESE	13,00

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	13,00
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	14,50
POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, SARDE DI LAGO, SCALOGNO, OLIO AL PREZZEMOLO	
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, LAKE SARDINES, SHALLOT, PARSLEY OIL	
PESCE	19,50
POMODORO PACHINO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, COZZE, VONGOLE, GAMBERETTI, SALMONE, RUCOLA	
PACHINO TOMATOES, MOZZARELLA, BLACK MUSSELS, CLAMS, SHRIMPS, SALMON, ROCKET SALAD	
RAF	17,00
SALSA POMODORO DATTERINO GIALLO, MOZZARELLA DI BUFALA IN COTTURA, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA, OLIVE TAGGIASCHE, GOCCE DI PESTO DI BASILICO	
YELLOW CHERRY TOMATO SAUCE, BUFFALO MOZZARELLA, PARMA HAM, TAGGIASCA OLIVES, BASIL PESTO	
CALZONE	15,00
POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, FUNGHI, RICOTTA, SPECK	
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, MUSHROOMS, RICOTTA CHEESE, SPECK HAM	
CALZONE “LA CAPANNINA”	15,50
POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, SALAMINO PICCANTE E GORGONZOLA	
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SPICY SALAMI AND GORGONZOLA CHEESE	
ANGIE	13,50
POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, PEPERONI, LUCANICA, CIPOLLA ROSSA	
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, PEPPERS, TRENTINO SAUSAGE, RED ONIONS	
AMATRICIANA	14,50
FIORDILATTE E SALSA AMATRICIANA (POMODORO SAN MARZANO, DOP BASILICATA, GUANCIALE, PECORINO, PEPE NERO, CIPOLLA)	
MOZZARELLA WITH AMATRICIANA SAUCE (TOMATO, GUANCIALE, PECORINO CHEESE, BLACK PEPPER, ONION)	
RIVA	16,50
POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, RUCOLA, CARNE SALADA, SCAGLIE DI GRANA TRENTINO, OLIO D'OLIVA DEL GARDA	
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, ROCKET SALAD, SALTED BEEF, GRANA TRENTINO, GARDA OLIVE OIL	

LA GRICIA

FIORDILATTE DOP BASILICATA, GUANCIALE, SCAGLIE DI PECORINO E PEPE NERO
MOZZARELLA, GUANCIALE, PECORINO FLAKES AND BLACK PEPPER

16,00

MORTAZZA

FIORDILATTE DOP BASILICATA, MORTADELLA, STRACCIATELLA,
GRANELLA DI PISTACCHI
MOZZARELLA, MORTADELLA, STRACCIATELLA CHEESE, CHOPPED PISTACHIOS

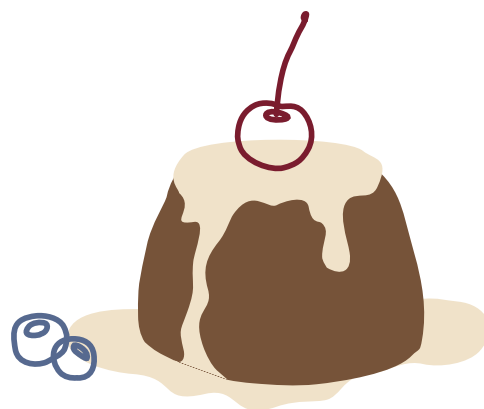
16,00

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, SMOKED SALMON, PHILADELPHIA CHEESE, PACHINO TOMATOES, ROCKET SALAD	18,00
VEGETARIANA POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, MELANZANE E ZUCCHINE GRIGLiate, BURRATA TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, GRILLED AUBERGINES AND ZUCCHINI, BURRATA CHEESE	16,50
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	16,00
LA VEGANA CREMA DI POMODORINI GIALLI, ZUCCHINE, MELANZANE, PEPERONI 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 LAMPONI CON CREMA PASTICCERA E MERINGA BABA WITH RUM IN RASPBERRY SAUCE WITH CUSTARD CREAM AND MERINGUE	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 SOFT GIANDUJA FILLING AND "LA CAPANNINA" ICE CREAM	11,00
ZUPPETTA DI FRUTTI DI BOSCO MARINATI ALLA MENTA, IL LORO COULIS, CRUMBLE DI BISCOTTO E YOGURT MINT MARINATED BERRY SOUP, THEIR COULIS, CRUMBLE COOKIE AND YOGURT	12,00
CREMOSO AL CIOCCOLATO BIANCO, SBRISOLONA ALLE MANDORLE, COULIS DI PASSION FRUIT E SORBETTO LIME E MENTA WHITE CHOCOLATE CREAMY, SBRISOLONA CAKE WITH ALMOND, PASSION FRUIT COULIS AND LIME AND MINT SORBET	12,00
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