



ARIA
ITALIAN RESTAURANT

ORARIO

Cena
19:00 - 21:30

ANTIPASTI

€ 24 **Pinsa Golosa**

Salsa pomodoro San Marzano, mozzarelline di bufala D.O.P.,
prosciutto crudo di Parma selezionato 24 mesi, zucchine marinate
Tomato sauce, buffalo mozzarella cheese D.O.P., Parma ham, marinated courgettes
Tomatensobe, Büffelmozzarella Käse, Parma Rohschinken, marinierte Zucchini

€ 18 **Pinsa Margherita**

Salsa pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, origano, basilico,
olio extra vergine d'oliva del Garda "Uliva"
Tomato sauce, mozzarella, oregano, basil cress, extra virgin Garda olive oil "Uliva"
Tomatensobe, Mozzarella, Oregano, Basil Cress, natives Olivenöl "Uliva"

€ 19 **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"
Tomato sauce, buffalo mozzarella cheese D.O.P., date tomatoes confit, Leccino olives,
basil cress, extra virgin Garda olive oil "Uliva"
*Tomatensobe, Büffelmozzarella Käse, Datteltomaten confit, Leccino Oliven,
Basil cress, natives Olivenöl "Uliva"*

€ 15 **Bruschettona alla Mediterranea**

Pane toscano tostato, pomodorini datterino, olive Leccino, basilico,
origano, aglio e olio extra vergine d'oliva
Bruschetta roasted Tuscan bread, sweet olive tomatoes, Leccino olives, basil,
oregano, garlic and extra virgin olive oil
*Mediterranes Bruschetta geröstetes toskanisches Brot, Datteltomaten,
Oliven Leccino, Basilikum, Oregano, Knoblauch und natives Olivenöl*

€ 17 **Burrata, pomodorini colorati selvatici, olio al basilico,
olive Leccino e pane Carasau**

Burrata cheese, wild cherry colored tomatoes, basil oil, Leccino olives and Carasau bread
Burrata-Käse, bunte Wildtomaten, Basilikumöl, Leccino-Oliven und Carasau-Brot

€ 19 **Il vitello tonnato con capperi ciliegia**

Cold veal in tuna sauce with capers
Kalbfleisch in Thunfisch soße mit Kapern

€ 26 **Aria Salad live “al tavolo”**

Con insalata gentile, radicchio, rucola, carote, pomodorini e mela verde Granny Smith, mango e gamberoni flambati

Aria Salad - prepared tableside: Fresh garden greens, radicchio, arugula, carrots, cherry tomatoes, Granny Smith apple, mango, and flambéed king prawns

Aria-Salat - am Tisch zubereitet: Bunter Gartensalat, Radicchio, Rucola, Karotten, Kirschtomaten, Granny Smith Apfel, Mango und flambierte Riesengarnelen

€ 22 **Insalata di polpo arrostito alla plancia
con patate, pomodorini, sedano verde e olive**

Griddled octopus salad with potatoes, cherry tomatoes, crisp celery, and olives

Oktopussalat von der Grillplatte mit Kartoffeln, Kirschtomaten, grünem Staudensellerie und Oliven

€ 36 **Tartare di tonno “al tavolo”**

Tuna tartare “at table”

Thunfisch-Tatar “am Tisch”

€ 40 **Tartare di filetto di manzo “al tavolo”**

Beef fillet tartare “at table”

Rinderfilet-Tatar “am Tisch”

€ 48 **Italian Tour (Tagliere per 2 persone)**

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



PRIMI PIATTI

€ 18 **Spaghetti al pomodoro fresco e basilico**

Spaghetti with fresh tomato and basil
Spaghetti mit frischen Tomaten und Basilikum

€ 18 **Penne all'arrabbiata**

Penne all'arrabbiata
Penne all'arrabbiata

€ 18 **Fettuccine alla Bolognese**

Fettuccine pasta Bolognese
Fettuccine Nudeln Bolognese

€ 18 **Vermicelli aglio, olio, peperoncino e pomodorini colorati**

Vermicelli pasta with garlic, oil, chili and cherry tomatoes
Vermicelli Nudeln mit Knoblauch, Öl, Chili und Kirschtomaten

€ 18 **Spaghetti alla Carbonara**

Spaghetti carbonara
Carbonara Spaghetti

€ 18 **Bucatini all'Amatriciana**

Pasta all'amatriciana
Bucatini Nudeln all'amatriciana

€ 18 **Trofiette al pesto di basilico**

Trofiette pasta with basil pesto
Trofiette Nudeln mit Basilikum-Pesto

€ 18 **Minestrone di verdure bio con crostini di pane integrale**

Organic vegetable soup with wholemeal bread croutons
Bio Gemüsesuppe mit Vollkornbrot-Croutons

€ 26 **Spaghettoni Monograno Felicetti selezione "Matt" con code di gamberi e bisque di crostacei**

Felicetti Spaghettoni Monograno selezione "Matt" with prawn tails and shellfish bisque
Felicetti Spaghettoni Monograno selezione "Matt" mit Krabbenschwänzen und Muschelbisque

€ 26 **Il risotto Carnaroli mantecato ai sapori di mare**

Risotto Carnaroli with seafood
Risotto Carnaroli mit Meeresfrüchten

SECONDI PIATTI

€ 29 **Fritto di mare con salsa tartara
prezzemolata fatta in casa**

Mixed fried seafood with homemade parsley tartar sauce
Gebratene Meeresfrüchte mit hausgemachter Petersilien-Tartar-Sobe

€ 36 **Filetto di branzino del Mediterraneo
con verdure alla griglia e salsa salmoriglio**

Mediterranean sea bass fillet with grilled vegetables and salmoriglio sauce.
Mittelmeer-Wolfsbarschfilet mit Grillgemüse und Salmoriglio-Sauce.

€ 80 **Rombo intero al forno con il suo guazzetto *live al tavolo***

Baked whole turbot in its own sauce prepared tableside
Ganzes Steinbutt im Ofen in leichtne Fischesud am Tisch zubereitet

€ 29 **Italian Burger**

Pane fatto in casa, 180 gr di manzo selezionato, prosciutto crudo di Parma, mozzarella di bufala DOP, pomodori essiccati, carciofini e maionese al pesto di basilico
Homemade bread, 180 g selected beef, iceberg lettuce, raw Parma ham, buffalo mozzarella DOP, sun-dried tomatoes, artishokes and basil pesto mayonnaise
Hausgemachtem Brot, 180 gr erstklassiges Rindfleisch, Rohschinken aus Parma, Mozzarella di Bufala DOP, sonnengetrocknete Tomaten, Artischocken und Basilikum-Pesto-Mayonnaise

€ 39 **Medaglione di filetto di vitello
patata mousseline, funghi trifolati,
jus al Pinot Grigio e olio al rosmarino**

Veal tenderloin medallion served with potato mousseline, sautéed mushrooms, Pinot Grigio jus, and rosemary oil.
Kalbsfilet-medailon an Kartoffel-mousseline, sautierten Pilzen, Pinot Grigio-jus und Rosmarinöl.

€ 40 **Tagliata di filetto di manzo
su letto di rucola e riduzione al Barolo**

Sliced beef fillet on a bed of arugula, Amarone sauce
Rinderfilet-Scheiben auf Rucolabett, Amarone-Sobe

€ 49 **Costata di manzo italiano (da 500gr a 600gr)**

Rib eye Italian beef IGP (500gr to 600gr)
Rib eye steak Italian beef IGP (500gr to 600gr)



DOLCI

€ 10 **Il nostro Tiramisù live al tavolo**

Our tiramisu prepared tableside
Unser Tiramisu am Tisch zubereitet

€ 14 **Crêpes Suzette live al tavolo**

Crêpes Suzette prepared tableside
Crêpes Suzette am Tisch zubereitet

€ 10 **Crema brûlée alla vaniglia con fragole,
il suo coulis e biscottini artigianali**

Vanilla creme brûlée with strawberries, its coulis and handmade cookies
Vanille creme brûlée mit Erdbeeren, ihrem Coulis und handgefertigten Kekse

€ 12 **Millefoglie “à la minute”**

Pasta sfoglia artigianale, crema chantilly al pistacchio e lamponi
Artisan puff pastry, pistachio chantilly cream and raspberries
Hausgemachter Blätterteig, Pistazien-Chantilly-Creme und Himbeeren

€ 10 **Tagliata di frutta**

Cut fruit
Geschnittenes Obst

€ 14 **Pinsa Dessert (2 persone)**

con Nutella, fragole, panna montata e granella di nocciole
Pinsa dessert (2 people) with Nutella, strawberries, whipped cream and hazelnut grains
Pinsa dessert (2 Personen) mit Nutella, Erdbeeren, Schlagsahne und Haselnussstreuseeln

€ 19 **Selezione di formaggi trentini**

Ricotta di malga, Trentingrana, Fassano, Asiago,
Casolet al peperoncino con marmellata di albicocche bio, miele e pan brioche
Selection of Trentino cheeses: Ricotta di malga, trentingrana, Fassano, Asiago,
spicy Casolet with apricot jam, honey and pan brioche
*Auswahl von Käse aus dem Trentino: Malga Ricotta, Trentingrana, Fassano,
Asiago, Pikanter Casolet mit bio-aprikosenmarmelade, honig und hefeteigbrot*

Selezione di gelati

fragola, limone, mango, cioccolato fondente (vegan - senza lattosio e senza glutine), cioccolato, vaniglia, pistacchio (senza glutine), biscotto

€ 3,5 1 pallina / scoop / kugel

€ 6 2 palline / scoops / kugeln

€ 7 Affogato

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.

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.