

I nostri abbinamenti suggeriti
Our Suggested Pairings
Unsere Weinempfehlungen

Prosecco di Valdobbiadene D.O.C.G. € 6
Extra Dry - Ruggeri

Gavi di Gavi D.O.C.G. € 8
Cortese – La Scolca

Esegesi I.G.T. € 7,50
Cabernet Sauvignon, Merlot – Eugenio Rosi

ANTIPASTO

Prosciutto crudo di Parma stagionato 24 mesi, mozzarella di bufala e pesto di pistacchi

24-month aged Parma ham, buffalo mozzarella, and pistachio pesto
24 Monate gereifter Parmaschinken, Büffelmozzarella und Pistazienpesto

PRIMO A SCELTA

Zuppa di farro con verdure e olio al rosmarino

Spelt soup with seasonal vegetables and rosemary-infused oil
Dinkelsuppe mit Gartengemüse und Rosmarinöl

o / or / oder

Tortellone ai carciofi, vellutata al Casolet, pomodori secchi e aglio nero

Artichoke tortellone, Casolet cheese cream, sun-dried tomatoes, and black garlic
Tortellone mit Artischockenfüllung, Casolet-Käsecreme, getrockneten Tomaten und schwarzem Knoblauch

o / or / oder

Bucatini all'amatriciana

Bucatini pasta with amatriciana sauce (tomato, guanciale, and pecorino)
Bucatini all'amatriciana (mit Tomatensauce, Guanciale und Pecorino Käse)

SECONDO A SCELTA

Filetto di branzino, patate dolci americane e lamponi

Sea bass fillet, sweet potatoes, and raspberries
Wolfsbarschfilet, Süßkartoffeln und Himbeeren

o / or / oder

Dadolata di pollo in salsa cremosa agli asparagi

Diced chicken in a creamy asparagus sauce
Hähnchengeschnetzeltes in cremiger Spargelsauce

o / or / oder

Poké italiana vegana

Vegan Italian Poké bowl
Vegane italienische Poké-Bowl

DESSERT

Buffet dei dessert

Dessert buffet
Dessertbuffet

I nostri abbinamenti suggeriti
Our Suggested Pairings
Unsere Weinempfehlungen

Brut Rosé € 8,50

Pinot Nero, Chardonnay – Pojer e Sandri

Sauvignon Sanct Valentin € 9

Sauvignon - St. Michael - Eppan

San Siro € 6,50

Cabernet Sauvignon Merlot - Azienda Agricola Pisoni

ANTIPASTO

Veli di trota affumicata, carpione di verdure, chips di polenta e cremoso alla rucola

Smoked trout carpaccio, pickled vegetables, polenta chips, and creamy rocket sauce
Geräuchertes Forellencarpaccio, mariniertes Gemüse, Polenta-Chips und Rucola-Creme

PRIMO A SCELTA

Crema di piselli con concassé di pomodoro e semi di sesamo

Cream of pea soup with tomato concassé and sesame seeds
Erbsencremesuppe mit Tomaten-Concassé und Sesamsamen

o / or / oder

Spaghetti alla carbonara

Spaghetti carbonara
Spaghetti Carbonara

o / or / oder

Mezzemaniche ai frutti di mare

Mezzemaniche pasta with seafood
Mezzemaniche-Pasta mit Meeresfrüchten

SECONDO A SCELTA

Trancetto di salmerino in crosta di uvetta e mandorle

Arctic char fillet in a raisin and almond crust
Saiblingsfilet in einer Rosinen-Mandel-Kruste

o / or / oder

Tagliata di filetto di manzo, funghi trifolati e scaglie di pratomagno

Sliced beef fillet, sautéed mushrooms, and Pratomagno cheese shavings
Tagliata vom Rinderfilet, sautierte Pilze und Pratomagno-Käsespäne

o / or / oder

Vegan burger con cipolla rossa di tropea e confettura di kiwi e pomodori verdi

Vegan burger with Tropea red onion and kiwi and green tomato jam
Veganer Burger mit roten Zwiebeln aus Tropea und Kiwi-Grüntomaten-Konfitüre

DESSERT

Buffet dei dessert

Dessert buffet
Dessertbuffet

I nostri abbinamenti suggeriti
Our Suggested Pairings
Unsere Weinempfehlungen

Ferrari Maximum Blanc de Blanc DOC € 8,50
Metodo Classico: Chardonnay – Fratelli Lunelli

Pinot Bianco Trentino € 7
Pinot Bianco - Fondazione Edmund Mach

Pinot Nero “Pendici del Baldo” D.O.C. € 7
Pinot Nero - Cantina Mori Colli Zugna

ANTIPASTO

Pinsa con asiago, speck e radicchio

Pinsa with Asiago cheese, speck, and radicchio
Pinsa mit Asiago-Käse, Speck und Radicchio

PRIMO A SCELTA

Minestrone di verdure bio con crostini di pane integrale

Organic vegetable minestrone with whole grain bread croutons
Bio-Gemüseminestrone mit Vollkornbrot-Croutons

o / or / oder

Orecchiette alla gricia con cimette di broccolo

Orecchiette pasta “alla gricia” with broccoli florets
Orecchiette alla Gricia mit Brokkoliröschen

o / or / oder

Gnocchi di patate e rucola, pomodorini, straccetti di branzino e olive taggiasche

Potato and rocket gnocchi with cherry tomatoes,
sea bass strips, and Taggiasca olives
*Kartoffel-Rucola-Gnocchi mit Kirschtomaten,
Wolfsbarschstreifen und Taggiasca-Oliven*

SECONDO A SCELTA

Tagliata di tonno con filangé di verdure e maionese all’aceto balsamico

Sliced tuna with vegetable julienne
and balsamic vinegar mayonnaise
*Thunfisch-Tagliata mit Gemüse-Julienne
und Balsamico-Mayonnaise*

o / or / oder

Piccatine di filetto di maiale, speck, mele caramellate e noci del Bleggio

Pork fillet medallions with speck, caramelized apples,
and Bleggio walnuts
*Schweinefilet-Medaillons mit Speck, karamellisierten Äpfeln
und Bleggio-Walnüssen*

o / or / oder

Tofu ai funghi shiitake

Vegan tofu with shiitake mushrooms
Veganer Tofu mit Shiitake-Pilzen

DESSERT

Buffet dei dessert

Dessert buffet
Dessertbuffet

I nostri abbinamenti suggeriti
Our Suggested Pairings
Unsere Weinempfehlungen

Prosecco di Valdobbiadene D.O.C.G. € 6
Extra Dry - Ruggeri

Gavi di Gavi D.O.C.G. € 8
Cortese – La Scolca

Esegesi I.G.T. € 7,50
Cabernet Sauvignon, Merlot – Eugenio Rosi

ANTIPASTO

Battuta di branzino, melone e menta

Sea bass tartare with melon and mint
Wolfsbarsch-tatar mit melone und minze

PRIMO A SCELTA

Crema di carote con crostino alla ricotta e erbe aromatiche

Cream of carrot soup with ricotta and herb crouton
Karottencremesuppe mit ricotta-kräuter-crouton

o / or / oder

Vermicelli aglio, olio, peperoncino e pomodorini colorati

Vermicelli pasta with garlic, oil, chili pepper, and colorful cherry tomatoes
Vermicelli mit knoblauch, öl, chili und bunten kirschtomaten

o / or / oder

Risotto agli asparagi, zabaione salato e speck croccante

Asparagus risotto with savory zabaglione and crispy speck
Spargelrisotto mit herzhafter zabaione und knusprigem speck

SECONDO A SCELTA

Orata, patata morbida allo zafferano e basilico, zest di limone e pomodorini confit

Sea bream, soft saffron and basil potatoes, lemon zest, and cherry tomato confit
Goldbrasse, weiche safran-basilikum-kartoffeln, zitronenschale und tomaten-confit

o / or / oder

Mignon di filetto di vitello con spinacetti e salsa gorgonzola

Veal fillet mignon with baby spinach and gorgonzola sauce
Kalbsfilet-mignon mit babyspinat und gorgonzola-sauce

o / or / oder

Tempeh glassato allo zenzero e arancia

Ginger and orange glazed tempeh (vegan)
Mit ingwer und orange glasierter tempeh (vegan)

DESSERT

Buffet dei dessert

Dessert buffet
Dessertbuffet

I nostri abbinamenti suggeriti
Our Suggested Pairings
Unsere Weinempfehlungen

Brut Rosé € 8,50

Pinot Nero, Chardonnay – Pojer e Sandri

Sauvignon Sanct Valentin € 9

Sauvignon - St. Michael - Eppan

San Siro € 6,50

Cabernet Sauvignon Merlot - Azienda Agricola Pisoni

ANTIPASTO

Uovo pochet, fonduta al vezzena, crumble alle nocciole e straccetti di carne salada

Poached egg, vezzena cheese fondue, hazelnut crumble, and carne salada strips
Pochiertes ei, vezzena-käsefondue, haselnuss-crumble und carne-salada-streifen

PRIMO A SCELTA

Zuppa d'orzo alla contadina

Country-style barley soup
Gerstensuppe nach bauernart

o / or / oder

Linguine alle vongole

Linguine with clams
Linguine mit venusmuscheln

o / or / oder

Gnocchetti di pane, salsiccia, crescione su vellutata alla formaggella di Fiavé

Bread gnocchetti, sausage, and watercress on a Fiavé cheese cream
Brotgnocchetti, wurst und brunnenkresse auf einer formaggella-di-Fiavé-käsecreme

SECONDO A SCELTA

Trancetti di trota, cremoso ai piselli, glassa e maionese ai lamponi

Trout fillets, creamy peas, glaze, and raspberry mayonnaise
Forellenfilets, erbsencreme, glasur und himbeer-mayonnaise

o / or / oder

Costolette d'agnello, patate novelle, cipollotti arrosto e riduzione ai frutti di bosco

Lamb chops, new potatoes, roasted spring onions, and wild berry reduction
Lammkoteletts, neue kartoffeln, geröstete frühlingzwiebeln und waldbeeren-reduktion

o / or / oder

Polpette di legumi in umido con patata allo zafferano

Vegan stewed legume meatballs with saffron potato (vegan)
Geschmorte hülsefrucht-bällchen mit safran-kartoffel (vegan)

DESSERT

Buffet dei dessert

Dessert buffet
Dessertbuffet

I nostri abbinamenti suggeriti
Our Suggested Pairings
Unsere Weinempfehlungen

Ferrari Maximum Blanc de Blanc DOC € 8,50
Metodo Classico: Chardonnay – Fratelli Lunelli

Pinot Bianco Trentino € 7
Pinot Bianco - Fondazione Edmund Mach

Pinot Nero “Pendici del Baldo” D.O.C. € 7
Pinot Nero - Cantina Mori Colli Zugna

ANTIPASTO

Tartare di tonno con marmellata di pomodoro e arance

Tuna tartare with tomato and orange marmalade
Thunfisch-tatar mit tomaten-orangen-marmelade

PRIMO A SCELTA

Crema di patate e porri con filange di trota

Potato and leek cream soup with trout julienne
Kartoffel-lauch-cremesuppe mit forellenstreifen

o / or / oder

Strozzapreti al pesto di basilico, olive taggiasche, pomodorini e scaglie di pecorino romano

Strozzapreti with basil pesto with taggiasca olives,
cherry tomatoes, and pecorino romano shavings
Strozzapreti mit Basilikum-pesto mit Taggiasca-oliven,
Kirschtomaten und Pecorino romano-flocken

o / or / oder

Paccheri con gamberi, la loro bisque e olio al prezzemolo e limone

Paccheri pasta with prawns, their bisque, and parsley-lemon oil
Paccheri-pasta mit garnelen, ihrer bisque sowie
petersilien-zitronen-öl

SECONDO A SCELTA

Filetto di rombo con salsa delicata al Trentodoc, pepe rosa e aneto

Turbot fillet with a delicate Trentodoc wine sauce, pink pepper, and
dill Steinbuttfilet mit feiner Trentodoc-sauce, rosa pfeffer und dill

o / or / oder

Medaglione di filetto di manzo con riduzione al vino rebo

Beef fillet medallion with a rebo wine reduction
Rinderfilet-medallion mit rebo-wein-reduktion

o / or / oder

Svizzera ai legumi con formaggio vegano e patate dolci legume burger

Patty with vegan cheese and sweet potatoes (vegan)
Hülsenfrucht-burger mit veganem käse und süßkartoffeln (vegan)

DESSERT

Buffet dei dessert

Dessert buffet
Dessertbuffet

I nostri abbinamenti suggeriti
Our Suggested Pairings
Unsere Weinempfehlungen

Ferrari Maximum Blanc de Blanc DOC € 8,50
Metodo Classico: Chardonnay – Fratelli Lunelli

Pinot Bianco Trentino € 7
Pinot Bianco - Fondazione Edmund Mach

Pinot Nero “Pendici del Baldo” D.O.C. € 7
Pinot Nero - Cantina Mori Colli Zugna

ANTIPASTO

Roastbeef, schüttelbrot, valeriana, cremoso alle erbe e vinaigrette ai capperi

Roast beef, schüttelbrot (crispy rye bread), lamb's lettuce, herb cream, and caper vinaigrette
Roastbeef, schüttelbrot, vogerlsalat, kräutercreme und kapern-vinaigrette

PRIMO A SCELTA

Crema di broccoli con crostino e burro all'acciuga

Cream of broccoli with crouton and anchovy butter
Brokkolicremesuppe mit crouton und sardellenbutter

o / or / oder

Capunti con melanzane, ricotta salata e origano

Capunti pasta with eggplant, salted ricotta cheese, and oregano
Capunti-pasta mit auberginen, ricotta salata und oregano

o / or / oder

Lasagne alla bolognese

Lasagna bolognese
Lasagne alla bolognese

SECONDO A SCELTA

Trancio d'ombrina fry top, panzanella e olio verde alle erbe di montagna

Grilled shi drum fillet, panzanella bread salad, and mountain herb green oil
Gegrilltes umberfischfilet, panzanella (brotsalat) und grünes bergkräuteröl

o / or / oder

Ossobuco di vitello con flan di patate allo zafferano

Veal ossobuco with saffron potato flan
Kalbs-ossobuco mit safran-kartoffelflan

o / or / oder



Straccetti di seitan con carote, sedano e funghi champignon

Seitan strips with carrots, celery, and button mushrooms (vegan)
Seitan-streifen mit karotten, sellerie und champignons (vegan)

DESSERT

Buffet dei dessert

Dessert buffet
Dessertbuffet



ARIA
ITALIAN RESTAURANT



ARIA
ITALIAN RESTAURANT