

M
L
4
MO
LO
4

LOUNGE BAR
& BISTROT

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.

LOUNGE BAR & BISTROT

LUNCH FROM 12.00
TO 14.00

DINNER FROM 18.30
TO 22.00

CHEF MARCO BRINK
CLAUDIO PIETRAVALLI



RESORT

PINSA

18.00

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"

Tomatensoße, Mozzarella, Oregano, Basil cress, natives Olivenöl "uliva"

19.00

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"

Tomatensoße, Büffelmozzarella käse, Datteltomaten Confit, leccino oliven, Basil cress, natives Olivenöl "uliva"

20.00

PINSA VEGGIE

salsa pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, verdure alla griglia, olio all'aglio e origano

tomato sauce, mozzarella, grilled vegetables, garlic oil and oregano

Tomatensoße, Mozzarella, gegrilltes Gemüse, Knoblauchöl und Oregano

21.00

PINSA FUOCO

salsa pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, salamino piccante, gorgonzola D.O.P.

tomato sauce, mozzarella, spicy salami and Gorgonzola cheese

Tomatensoße, Mozzarella, scharf Salami und Gorgonzola käse

24.00

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

Tomatensosse, Büffelmozzarella käse, Parma Rohschinken, marinierte Zucchini

24.00

PINSA DELLA BUSA

mozzarella fiordilatte, carpaccio di carne salada, rucola, scaglie di Trentingrana, crema al tartufo

mozzarella cheese, salted beef meat carpaccio, arugula salad, Trentingrana cheese flakes, truffled cream

Mozzarella käse, Pökelfleisch-carpaccio, rukola, Trentingrana käseflocken, trüffelsosse



**TO
SP
EAK**

CAESAR'S SALAD

lattuga, insalata iceberg, filetti di petto di pollo, bacon croccante, pomodori semi dry, scaglie di Trentingrana e crostini di pane integrale

lettuce, iceberg salad, chicken breast fillets, crispy bacon, semi-dried tomatoes, Trentingrana flakes and wholemeal bread croutons

Lattich, Seeberg salad, Hähnchenbrustfilets, knuspriger Bacon, semi dry-Tomaten, Trentingrana-flocken und vollkornbrotroutons

19.00

GREEK STYLE CON INSALATA GENTILE, RADICCHIO, RUCOLA, CAROTE, POMODORINI, CETRIOLI, PEPPERONI, OLIVE NERE, FETA E CIPOLLA ROSSA

greek style with garden greens, radicchio, arugula, carrots, cherry tomatoes, cucumbers, bell peppers, black olives, feta cheese, and red onion

Greek style salat mit bunter gartensalat, Radicchio, Rucola, Karotten, Kirschtomaten, Gurken, Paprika, schwarze Oliven, Feta und rote Zwiebeln

19.00

CLUB SANDWICH INTERNAZIONALE CON FILETTI DI POLLO ALLA GRIGLIA, BACON CRISPY E PATATE FRITTE

international club sandwich with grilled chicken fillets, crispy bacon, French fries internationales

international club Sandwich mit gegrillten Hähnchenfilets, knusprigem Bacon, Pommes frites

25.00

CLUB SANDWICH CON SALMONE AFFUMICATO, AVOCADO E PATATE FRITTE

smoked salmon club with avocado and french fries

lachs-club-Sandwich mit Räucherlachs, Avocado und Pommes frites.

26.00

FRITTO DI MARE CON SALSA TARTARA PREZZEMOLATA FATTA IN CASA

mixed fried seafood with homemade parsley tartar sauce

gebratene Meeresfrüchte mit hausgemachter Petersilien-Tartar-Soße

29.00

25.00

CLASSIC BIG HAMBURGER,

pane fatto in casa, 180 gr di manzo selezionato, pomodoro grappolo, insalata iceberg, maionese, ketchup e patate fritte

homemade bread, 180 gr of selected beef, tomato, iceberg lettuce, mayonnaise, ketchup and French fries

hausgemachtem Brot, 180 gr erstklassiges Rindfleisch, Tomaten, Seeberg Salat, Mayonnaise, Ketchup und Pommes frites

29.00

RICH BURGER

pane fatto in casa, 180 gr di manzo selezionato, insalata iceberg, pomodoro grappolo, cipolla rossa brasata, salsa bbq fatta in casa, formaggio cheddar, bacon croccante e patate dippers

homemade bread, 180 g selected beef, iceberg lettuce, tomato bunch, red onion braised in wine, homemade bbq sauce, cheddar, crispy bacon and potato dippers

hausgemachtem Brot, 180 gr erstklassiges Rindfleisch, Eisbergsalat, tomatenstrauss, rote zwiebel, hausgemachte bbq soße, Cheddar käse, knuspriger Bacon und potato dippers

25.00

HAMBURGER DE POLASTER

pane fatto in casa, 180 gr di pollo bio crispy in pane panko, pomodoro grappolo, insalata iceberg, maionese, ketchup e patate fritte

classic big hamburger, homemade bread, 180 gr of crispy bio chicken, tomato, iceberg lettuce, mayonnaise, ketchup and French fries

classic big hamburger, mit hausgemachtem Brot, 180 gr bio crispy Hähnchen, Tomaten, Seeberg Salat, Mayonnaise, Ketchup und Pommes frites



STARTERS
ANNALS

21.00

**PREGIATO SALMONE AFFUMICATO,
ANETO, LIMONE CANDITO, CREMA AL
RAFANO E PAN BRIOCHE**

fine smoked salmon with fennel, dill, oranges, orange gel, creamy herbs and brioche bread

fein geräucherter lachs mit fenchel, dill, orangen, orangengel, kräutercreme und

briochebrot

22.00

**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.

17.00

LA CAPRESE DU LAC

pomodoro datterino con mozzarelline di bufala pugliese con basilico, olive taggiasche e pane carasau

date tomatoes and buffalo mozzarella with basil, taggiasca olives and carasau bread

Datteltomaten und Büffelmozzarella mit Basilikum, oliven aus taggia und carasau Brot

15.00

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

48.00

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



FIRST COURSES

IPRIM

4X4 PASTA

UNA PASTA A SCELTA TRA:

spaghetti, trofie, fettuccine o penne

CON UNA SALSA A SCELTA TRA:

carbonara, alla bolognese, al pesto di basilico o al pomodoro fresco e basilico

choice of spaghetti, trofie, fettuccine or penne with carbonara sauce, meat sauce, basil pesto or sauce of fresh tomatoes and basil

Auswahl an Spaghetti, trofie, Bandnudeln oder penne mit carbonara, Fleisch-, Basilikumpesto- oder Tomaten und Basilikum soße

18.00

FETTUCCINE FATTE IN CASA CON CREMA AL CASOLET, FUNGHI SHIITAKE TRIFOLATI, CRUMBLE AL PREZZEMOLO E IL SUO CRESS

homemade fettuccine with casolet cheese cream, sautéed shiitake mushrooms, parsley crumble, and fresh cress

hausgemachte fettuccine mit casolet-käsecreme, sautierten shiitake-pilzen, Petersilien-crumble und frischer Kresse

20.00

MINISTRONE DI VERDURE BIO CON CROSTINI DI PANE INTEGRALE

organic vegetable soup with wholemeal bread croutons
bio Gemüsesuppe mit Vollkornbrot-cROUTONS

18.00

SPAGHETTONI MONOGRANO FELICETTI SELEZIONE "MATT" CON CODE DI GAMBERI E BISQUE DI CROSTACEI

Felicetti spaghetti monograno selezione 'matt' with prawn tails and shellfish bisque

Felicetti spaghetti monograno selezione 'matt' mit Krabbenschwänzen und Muschelbisque

26.00

IL RISOTTO CARNAROLI MANTECATO AI SAPORI DI MARE

Risotto carnaroli with seafood

Risotto carnaroli mit Meeresfrüchten

26.00



MAIN COURSES

SECONDI

36.00

TAGLIATA DI TONNO

Mela verde granny smith, avocado e misticanza orientale

Seared tuna sliced with granny smith apple, avocado, and oriental mixed greens

Thunfisch-Scheibchen mit granny smith Apfel, Avocado und asiatischem Blattsalat.

36.00

TRANCIO DI SALMONE

con patate novelle, patate viola, cime di broccolo, olive taggiasche, pomodorini datterino e crumble.

Salmon steak with baby potatoes, purple potatoes, broccoli florets, taggiasca olives, datterino tomatoes, and mediterranean crumble

Lachs-Steak mit babykartoffeln, lila kartoffeln, brokkoliröschen, taggiasca-oliven, datterino-tomaten und mediterranem crumble

36.00

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 grill Gemüse und Salmoriglio-sauce

80.00

ROMBO INTERO AL FORNO (LIVE AL TAVOLO) con il suo guazzetto

baked whole turbot in its own sauce

ganzes steinbutt im ofen in leichtne fischsud

39.00

LUCIO'S CORDON BLEAU

prosciutto cotto san giovanni, asiago dop, insalatina di patate, rucola, pomodorini e composta di ribes rossi

Lucio's Cordon Bleu with san giovanni cooked ham, asiago cheese, potato salad, arugula, cherry tomatoes, and redcurrant compote

Lucios Cordon Bleu mit san giovanni kochschinken, asiago käse, kartoffelsalat, rucola

40.00

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-soße.

(500GR – 600GR)

COSTATA DI MANZO SCOTCH BEEF IGP

Rib eye scotch beef IGP.

Rib eye steak scotch beef IGP.

49.00

9.00 / hg

TOMAHAWK



DESERT

10.00

IL NOSTRO TIRAMISÙ

our tiramisu
unser Tiramisu

10.00

CREME BRÛLÉE ALLA VANIGLIA CON FRAGOLE, IL SUO COULIS E BISCOTTINI ARTIGIANALI

Vanilla crème brûlée with strawberries, its coulis and handmade cookies.

Vanille creme brûlée mit Erdbeeren, ihrem coulis und handgefertigten Kekse

12.00

MILLEFOGLIE “A LA MINUTE” MOLO 44 PASTA SFOGLIA ARTIGIANALE, CREMA CHANTILLY ALLA GIANDUIA E PASSION FRUIT IN TRE CONSISTENZE

Artisan puff pastry, gianduia chantilly cream, and passion fruit in three textures.

Hausgemachter Blätterteig, Gianduia-chantilly-creme und Passionsfrucht in drei texturen.

14.00

SWEET 2026

Lemon pie, éclair aperto al caramello salato, bavarese allo yogurt greco, croccante alle nocciole, lamponi e il loro gel.

Lemon pie, open salted caramel éclair, greek yogurt bavarian cream, hazelnut crunch, fresh raspberries, and raspberry gel.

Zitronentarte, offenes éclair mit gesalzenem karamell, griechische joghurtbayerische creme, haselnuss-krokant, himbeeren und himbeergel.

10.00

TAGLIATA DI FRUTTA

Cut fruit
Geschnittenes Obst

14.00

PINSA DESSERT (2 persone, 2 people, 2 personnes) con Nutella, fragole, panna montata e granella di nocciole.

with Nutella, strawberries, whipped cream and hazelnut grains.

mit Nutella, Erdbeeren, Schlagsahne und Haselnussstreusel.

**SELEZIONE DI FORMAGGI TARENTINI:
RICOTTA DI MALGA, TRENTINGRANA,
FASSANO, ASIAGO, CASOLET AL
PEPERONCINO CON MARMELLATA DI
ALBICOCHE 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

19.00

GELATI

1 PALLINA

1 SCOOP

1 KUGEL

3.50

2 PALLINE

2 SCOOPS

2 KUGELN

6.00

AFFOGATO

AFFOGATO

AFFOGATO

7.00



SEMINA

SPARKLING WINES

48.00  8.00 

55.00  9.00 

64.00  10.00 

72.00 


78.00  12.00 

250.00 

350.00 

90.00 

55.00  9.00 

68.00 

180.00 

RUGGERI
**GIUSTINO B. PROSECCO
EXTRA DRY**

FERRARI
**MAXIMUM
BLANC DE BLANC**

FERRARI
PERLÉ MILLESIMATO

FERRARI
**PERLÉ
BIANCO MILLESIMATO**

FERRARI
**PERLÉ
ROSÉ MILLESIMATO**

GIULIO FERRARI
RISERVA DEL FONDATORE

GIULIO FERRARI
**ROSÉ
RISERVA DEL FONDATORE**

FERRARI
PERLÉ ZERO

BERLUCCHI '61
**FRANCIACORTA
SATÈN**

CA DEL BOSCO
**FRANCIACORTA
CUVÉE PRESTIGE**

CA DEL BOSCO
**FRANCIACORTA
ANNAMARIA CLEMENTI**

CHAMPAGNES

110.00 

LOUIS ROEDERER
BRUT PREMIER

90.00  14.00 

LAURENT-PERRIER
BRUT

100.00 

MOËT & CHANDON
BRUT IMPÉRIAL

120.00 

VEUVE CLICQUOT
BRUT CUVÉE SAINT PETERSBOURG

170.00 

RUINART
BLANC DE BLANC

250.00 

LAURENT-PERRIER
GRAND SIÈCLE

280.00 


PERRIER-JOUËT
BELLE EPOQUE

390.00 

DOM PERIGNON

150.00 

LOUIS ROEDERER
CRISTAL

160.00 

BILLECART-SALMON
BRUT ROSÉ

150.00 

LAURENT-PERRIER
CUVÉE ROSÉ

650.00 

DOM PERIGNON ROSÉ

700.00 

LOUIS ROEDERER
CRISTAL ROSÉ

380.00 

KRUG
**BRUT "GRANDE CUVÉE
173ÈME ÉDITION"**

WHITE WINES

35.00  6.50 

FRATELLI LUNELLI

PIETRAGRANDE

13,5% vol.

Chardonnay, (incrocio Manzoni)
Sauvignon e Pinot Bianco

35.00  6.50 

CANTINA DI TRENTO

HEREDIA

13,5% vol.

Pinot grigio

38.00  7.00 

MADONNA DELLE VITTORIE

CAPOALAGO

12,5% vol.

Gewurtztraminer

45.00  7.50 

TERLAN

TERLANER

13,5% vol.

Pinot bianco,
Chardonnay,
Sauvignon

35.00  6.50 

SANTA SOFIA

LUGANA

13% vol.

Trebbiano di lugana

48.00  8.00 

CA' DEI FRATI

LUGANA SUPERIORE BROLETTINO

13,5% vol.

Turbiana


45.00  7.50 

MASO FURLI

SAUVIGNON BIO

13,5% vol.

Sauvignon

78.00 

TENUTA ORNELLAIA

POGGIO ALLE GAZZE

13% vol.

Sauvignon, Vermentino, Viognier, verdicchio

RED WINES

45.00  7.50 

FORADORI
**TEROLDEGO
ROTELIANO**

12% vol.

Teroldego

35.00  6.50 

TENUTA SAN LEONARDO
**TERRE DI SAN
LEONARDO**

13% vol.

Cabernet Sauvignon,
Merlot

45.00  7.50 

EUGENIO ROSI
ESEGESI

14% vol.

cabertnet Sauvignon,
Merlot

45.00  7.50 

CORTEGIARA ALLEGRI
**RIPASSO DELLA
VALPOLICELLA**

14% vol.

Corvina Veronese,
Rondinella

84.00 

SPERI
**AMARONE DELLA
VALPOLICELLA**

15% vol.


Corvina Veronese,
Rondinella, Molinara

54.00  9.00 

TENUTA ORNELLAIA
LE VOLTE

14,5% vol.

Cabernet Sauvignon, Merlot

78.00 

PRUNOTTO
BAROLO

14% vol.


Nebbiolo

54.00  9.00 

ANTINORI
**ROSSO DI MONTALCINO
PIANO DELLE VIGNE**

13,5% vol.

San Giovese

48.00 

TORCICODA
PRIMITIVO

14,5% vol.

Cabernet Sauvignon,
Merlot, Cabernet franc

45.00  7.50 

FURLETTI
PINOT NERO RISERVA

13,5% vol.

Pinot Nero

ROSÉ WINES

35.00  6.50 

POJER E SANDRI
VIN DEI MOLINI

12,5% vol.

Rotberger
(incrocio tra schiava e Riesling)

45.00  7.50 

MANINCOR
**LA ROSE
DI MANINCOR**

13% vol.

blend di:
Merlot, Cabernet Sauvignon,
Pinot nero, petit Verdot, lagrein,
Tempranillo, Syrah

50.00 

COSTARIPA VALTENESI
ROSAMARA

13% vol.

Groppello Gentile 50%, Marzemino 30%,
Sangiovese 10%, Barbera 10z

**MO
LO
44**