

CAPANNINA
PIZZA & GRILL

BY
NIGHT

Du Lac et Du Parc Grand Resort

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.

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.

**PREZZI IN EURO / PREISE IN EURO
COPERTO / GEDECK EURO 2,50**

DINNER 18.30-22.00



APERITIVI

APEROL, CAMPARI, HUGO, CAPRI, ROSE KIR, SUNSHINE	9,00
CAPANNINA ROYAL, CAMPARI ORANGE, PUNT & MES ORANGE (mit frischem Orangensaft)	11,00
CAMPARI SODA	8,00
APERITIVO ANALCOLICO	5,00
RAMOS PINTO RED PORT	6,50
DRY SACK MEDIUM SHERRY	6,50
APERITIVO NAZIONALE (Martini Bianco, Rosso, Cynar)	6,50

	Alla spina / Vom Fass	Lattina / Auf Dosen	Bottiglia / Flasche
SOFT DRINK	0,4 L	0,33 L	0,33 L
COCA COLA, COCA COLA ZERO, FANTA, SPRITE	4,00	4,00	4,50
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	3,00
SAN BENEDETTO MIN. GAS. (0,33 L) - Lattina / Auf Dosen	3,50
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 DRAFT BEER AUGUSTINER HELL (0,20 L.)	4,00
BIRRA ALLA SPINA AUGUSTINER HELL DRAFT BEER AUGUSTINER HELL (0,40 L.)	7,00
BIRRA ALLA SPINA ICHNUSA NON FILTRATA DRAFT BEER ICHNUSA UNFILTERED (0,20 L.)	4,50
BIRRA ALLA SPINA ICHNUSA NON FILTRATA DRAFT BEER ICHNUSA UNFILTERED (0,40 L.)	7,50
ERDINGER WEIßBIER 5.3% (0,50 L.)	7,00
ERDINGER WEIßBIER ANALCOLICA ERDINGER WEIßBIER NON-ALCOHOLIC (0,50 L.)	7,00
BIRRA ANALCOLICA KROMBACHER 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.)	6,50
DAURA GLUTEN FREE (0,33L.)	6,00

* Ask for our full beer menu

CHAMPAGNE




	Flûte 0,1 L	0,75 L
CHAMPAGNE LAURENT PERRIER	14,00	90,00
CHAMPAGNE ICE IMPÉRIAL		90,00
MOËT BRUT IMPERIAL		100,00

SPARKLING WINES



	Flûte 0,1 L	0,75 L
REIFF EXTRABRUT TRENTO DOC CANTINA FURLETTI GABRIELE	9,00	50,00
ALTEMASI BRUT MILLESIMATO CAVIT	6,50	34,00
ALTEMASI BRUT "RISERVA GRAAL" CAVIT		74,00
DOLOMIS BRUT NATURE RISERVA TRENTO DOC 36 MESI DOLOMIS		58,00
FERRARI BRUT PERLÉ F.LLI LUNELLI	10,00	64,00
PERLÉ BIANCO F.LLI LUNELLI	11,00	68,00
BRUT ROSÉ CANTINA POJER E SANDRI DOC	8,50	48,00
FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE CA' DEL BOSCO	11,00	68,00
PROSECCO DI VALDOBBIADENE SUPERIORE BRUT "QUARTESE" RUGGERI	6,00	34,00

WHITE WINES



Glass 0,1 L 0,75 L

 FURLETTI BIANCO	CANTINA FURLETTI GABRIELE	6,50	34,00
 CHARDONNAY "LORÉ"	CANTINA AGRARIA RIVA DEL GARDA	6,50	34,00
PINOT GRIGIO "HEREDIA" DOC	CANTINA SOCIALE TRENTO	6,00	32,00
LUGANA "I FRATI" DOC DEI FRATI	CA' DEI FRATI	6,50	34,00
		<hr/>	
			0,375 L
LUGANA PRESITGE DOC	CA' MOLIN		16,00
 NOSIOLA TRENTINO DOC	CANTINA ZENI		14,00

ROSÉ WINES

 BUSAT ROSÉ	CANTINA COMAI	6,50	34,00
 CERASUOLO D'ABRUZZO DOP	CANTINE TOLLO	6,00	28,00
		<hr/>	
			0,375 L
ROSA DEI FRATI	CA' DEI FRATI		16,00

RED WINES

 PINOT NERO "RISERVA"	CANTINA FURLETTI GABRIELE	9,00	50,00
 FURLETTI ROSSO IGT	CANTINA FURLETTI GABRIELE	6,50	34,00
TERRE DI SAN LEONARDO	MARCHESE GUERRIERI GONZAGA	6,50	34,00
TEROLDEGO VIGNETI DELLE DOLOMITI I.G.T.	CANTINA MORI	6,00	28,00
MARZEMINO DOC	AZ. AG. SIMONCELLI		26,00
AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC	CASA VINICOLA FRATELLI BOLLA	13,00	72,00
CHIANTI RUFINA DOCG NIPOZZANO	FRESCOBALDI	6,50	34,00
		<hr/>	
			0 375 L
TEROLDEGO ROTALIANO DOC	CANTINA MEZZACORONA		15,00
TOSCANA IGT	ANTINORI		16,00

GIN TONIC

CLASSIC

GIN BOMBAY, GORDONS, TANQUERAY, TANQUERAY 0.0% & PREMIUM TONIC

13,00

SPECIAL

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

17,00

LOCAL

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

16,00

BRANDY – COGNAC – WHISKY

VECCHIA ROMAGNA

7,00

REMY MARTIN V.S.O.P.

9,00

CARDINAL MENDOZA, ARMAGNAC DARTICALOUNGE HORS D'AGE

10,00

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

9,00

OBAN, GLENFIDDICH 12 YEARS, TALISKER, LAGAVULLY

13,00

LIQUORI & AMARI

AMARETTO DISARONNO, FERNET BRANCA, BRAULIO, AVERNA, RAMAZZOTTI, MONTENEGRO

6,00

LIMONCELLO, SAMBUCA, MIRTO, MIRTILLO, ANIMA NERA

5,50

DISTILLATI

GRAPPA BRUNO PILZER: MOSCATO GIALLO

6,50

ACQUAVITE: ALBICOCCHE, PERE

6,00

GRAPPA PISONI: MÜLLER THURGAU, TEROLDEGO, GEWÜRZTRAMINER, NOSIOLA, MUGO, GRAPPA AMARA

6,00

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 23, MATUSALEM 15 YEARS

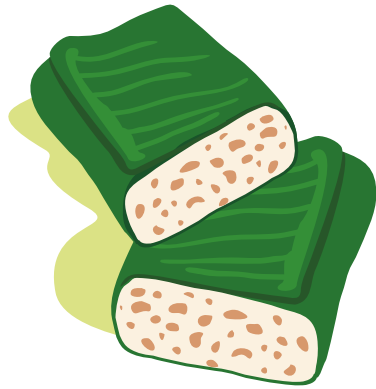
13,00

ABSOLUTE / SMIRNOFF

8,00

GREY GOOSE

11,00



La nostra proposta vegana

Unser veganer Vorschlag

VEGAN GARDEN

**VERDURE BABY, CAROTE, ZUCCHINE E MAIS, ASPARAGI, CON DIP DI SALMORIGLIO,
CRUMBLE DI OLIVE NERE E GERMOGLI**

BABY-GEMÜSE, KAROTTEN, ZUCCHINI, MAIS UND SPARGEL, DAZU SALMORIGLIO-DIP, CRUMBLE VON SCHWARZEN OLIVEN UND SPROSSEN.

19,00

VEGAN POKE

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

MARINIERTES TEMPEH IN POKÈ-SAUCE, BUNTER BLATTSALAT, GRÜNER SALAT, EDAMAME, ANANAS, MANGO, WALDBEEREN, PASSIONSFRUCHT UND GEMISCHTE KERNE

19,00

**CASERECCE DI GRANO SARACENO SENZA GLUTINE, CON PESTO DI ZUCCHINE, OLIVE
TAGGIASCHE, POMODORINI COLORATI E FIORI DI ZUCCHINA**

GLUTENFREIE BUCHWEIZEN-CASERECCE MIT ZUCCHINI-PESTO, TAGGIASCA-OLIVEN, BUNTEN KIRSCHTOMATEN UND ZUCCHINIBLÜTEN.

19,50

MELANZANA LUNGA VIOLETTA CAMPANA CON HUMMUS DI CECI E MELOGRANO

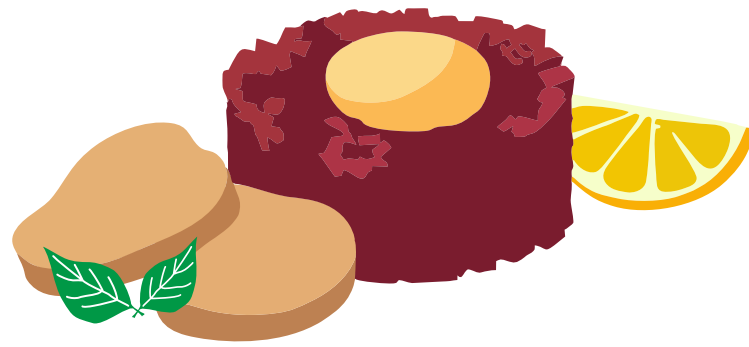
LANGE VIOLETTE AUBERGINEN AUS KAMPANIEN MIT KICHERERBSEN-HUMMUS UND GRANATAPFEL.

17,00

**TOFU VEGAN BURGER SENZA GLUTINE, POLPETTA DI LEGUMI E PATATE AL ROSMARINO,
ERBETTE SALTATE, MISTICANZA, MAIONESE VEGANA AL PEPE E CAPPERI**

GLUTENFREIER VEGANER TOFU-BURGER, HÜLSENFRUCHT-ROSMARINKARTOFFEL-KÜCHLEIN, SAUTIERTER KRÄUTER, BUNTER BLATTSALAT, VEGANE PFEFFER-KAPERN-MAYONNAISE

21,50



Antipasti

Starters

STREET BRUSCHETTA PAGNOTTA FATTA IN CASA CON PATÉ DI OLIVE NERE, POMODORO DATTERINO, OLIO EVO DEL GARDA, JULIENNE DI BASILICO, ORIGANO	12,50
CARPACCIO DI MANZO CON ZABAIONE SALTATO, MISTICANZA CROCCANTE, LAMPONI, PAN BrioCHES E SCAGLIE DI TRENTINGRANA RINDER-CARPACCIO MIT GESALZENEM ZABAIONE, KNACKIGEM BLATTSALAT, HIMBEEREN, BRIOCHE UND TRENTINGRANA-FLOCKEN.	32,00
CULATELLO DI ZIBELLO, BURRATA E POMODORI SECCHI CULATELLO DI ZIBELLO, BURRATA-KÄSE UND GETROCKNETE TOMATEN	26,50
BOUTIQUE ITALIANA TARTARE DI MANZO CON MELA VERDE E MAIONESE ALL'ACETO BALSAMICO, PECORINO SCORZA NERA, MARMELLATA DI FICHI E POMODORI. CROISSANT SALATO CON PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 24 MESI, CIPOLLA CARAMELLATA E MOZZARELLA DI BUFALA RINDER-TARTAR MIT GRÜNEM APFEL UND BALSAMICO-MAYONNAISE, PECORINO "SCORZA NERA", FEIGEN-TOMATEN-KONFITÜRE. HERZHAFTES CROISSANT MIT 24 MONATE GEREIFTEM PARMASCHINKEN, KARAMELLISIERTEN ZWIEBELN UND BÜFFELMOZZARELLA.	32,00
FRITTO DI LAGO FRITTO DI PESCE PERSICO, ALBORELLE E FILETTI DI TROTA DI LAGO CON MAIONESE AL LIMONE GEBACKENER SEEFISCH: FLUSSBARSCH, UKELEI UND SEEFORELLENFILETS MIT ZITRONEN-MAYONNAISE.	22,50

<p>POLIPO A BASSA T° POLPO SCOTTATO, CREMA DI FAGIOLI CANNELLINI E PATATE, POMODORINI SELVATICI, STRACCIATA DI BUFALA, PESTO DI PREZZEMOLO E ACCIUGHE KURZ ANGEBRATENER OKTOPUS, CREME AUS CANNELLINI-BOHNEN UND KARTOFFELN, WILDTOMATEN, BÜFFEL-STRACCIATA, PETERSILIEN-SARDELLEN-PESTO.</p>	26,00
<p>CEVICHE DI TONNO "CAPANNINA" TONNO FRESCO MARINATO AL LIME E ZENZERO, MAIONESE AL MANGO, SEDANO E CETRIOLO FRISCHES THUNFISCH-CEVICHE MARINIERT MIT LIMETTE UND INGWER, MANGO-MAYONNAISE, SELLERIE UND GURKE.</p>	23,00
<p>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 GARNELE MIT BERGAMOTTE, BERNSTEINMAKRELE MIT ANANAS-INGWER-CHUTNEY, OMBRINE MIT APFEL UND GURKE, LACHS UND GRANATAPFEL-GRANITA, THUNFISCH MIT PONZU-GEL</p>	37,00
<p>IL NOSTRO CARPACCIO DI BRANZINO CARPACCIO DI BRANZINO FRESCO, ESTRATTO DI AGRUMI E PASSION FRUIT, GEL DI YUZU E FRUTTA ESTIVA CARPACCIO VOM FRISCHEN WOLFSBARSCH, ZITRUS- UND PASSIONSFRUCHTEXTRAKT, YUZU-GEL UND SOMMERFRÜCHTE</p>	22,00
<p>LAGO E FIUME SALMERINO ALPINO E TROTA SALMONATA SCOTTATI, POLENTINA CALDA, ERBETTE SALTATE, PANNA ACIDA E CHIPS DI PANE KURZ ANGEBRATENER SEESAIBLING UND LACHSFORELLE, WARME WEICHE POLENTA, SAUTIERTE KRÄUTER, SAUERRAHM UND BROT-CHIPS</p>	26,00

Insalatone

Maxi Salate

MEDITERRANEA

POMODORI, CETRIOLI, CIPOLLA ROSSA, FETA GRECA, OLIVE TAGGIASCHE
TOMATEN, GURKEN, ROTE ZWIEBEL, FETA KÄSE, TAGGIASCHE-OLIVEN

17,50

DELICATA AL SASHIMI DI TONNO

TONNO FRESCO, MISTICANZA, POMODORI FRESCHI E SECCHI, AVOCADO,
CIPOLLA ROSSA CONFIT, PINOLI TOSTATI
FRISCHER THUNFISCH, GEMISCHTER SALAT, FRISCHE UND SONNENGETROCKNETE TOMATEN,
AVOCADO, ROTE ZWIEBEL CONFIT, GERÖSTETE PINIENKERNE

21,50

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
GEDÄMPFTE GARNELENSCHWÄNZE IN POKÈ SAUCE MARINIERT,
SALAT MIX RADICCHIO, KAROTTEN, EDAMAME, ANANAS,
SESAM UND SOÙE UND GEDAMPFTER REIS

23,00

SUMMER CHICKEN SALAD

SPINACINO, SONCINO, POMODORINO PACHINO COLORATI,
PETTO DI POLLO GRIGLIATO, PECORINO E CROSTINI
GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST, TRENTINGRANA-KÄSE UND CROUTONS

19,50



Primi “must”

“Must” Erste Gänge

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, EIGELBCREME, PECORINO KÄSE, SCHWARZER PFEFFER, KNUSPRIGER SPECK

19,00

L’AMATRICIANA

BUCATINI CON SALSA ALL’AMATRICIANA RICETTA CLASSICA DELLA NONNA
BUCATINI MIT AMATRICIANA SOSSE, NACH OMAS REZEPT

19,00

BIGOLI

BIGOLI TRAFILATI RUVIDI, POMODORINI SELVATICI LEGGERMENTE PASSATI, OLIVE TAGGIASCHE, BASILICO E SORPRESA DI BURRATA PUGLIESE
HAUSGEMACHTE BIGOLI, KIRSCHTOMATEN, TAGGIASCHE-OLIVEN, BASILIKUM UND BURRATA KÄSE

19,50

LO SCOGLIO

LA NOSTRA RICETTA “LA CAPANNINA”
PASTA MIT MEERESFRÜCHTEN, NACH CAPANNINA ART

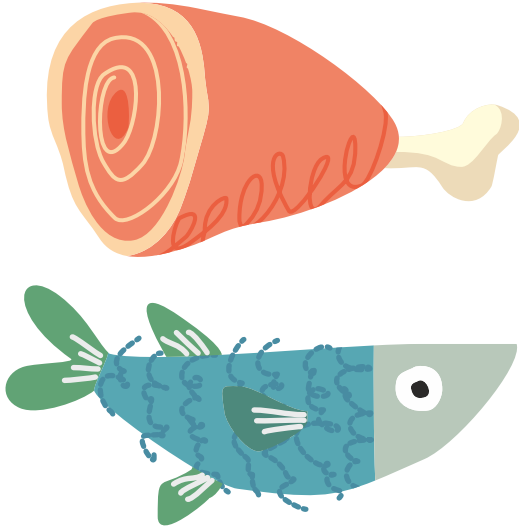
27,00

Primi fine dining

Erste Gang fine dining

LO SPAGHETTONE SENATORE CAPPELLI CACIO E PEPE CON TARTARE DI CARNE SALADA SPAGHETTI „SENATORE CAPPELLI“ MIT KÄSE UND PFEFFER SOSSE UND CARNE SALADA TARTARE	20,00
I TAGLIOLINI TAGLIOLINI FATTI IN CASA CON GAMBERONI E POMODORINI PACHINO TAGLIOLINI HAUSGEMACHTE MIT GARNELEN UND PACHINO TOMATEN	25,00
RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON BURRATA E PISTACCHI SAFRANRISOTTO MIT BURRATA KÄSE UND PISTAZIEN	18,50
GLI GNOCCHI GNOCCHI DI PATATE ALLE ERBE FATTI IN CASA AL BURRO E SALVIA, FONDUTA DI FORMAGGELLA DI FIAVE' E PRIMIZIE DI STAGIONE HAUSGEMACHTE KRÄUTERKARTOFFEL-GNOCCHI MIT BUTTER UND SALBEI, FONDUTA AUS FIAVÈ-KÄSE UND JUNGEM SAISONGEMÜSE.	20,50





Secondi di carne

Fleisch Gerichte

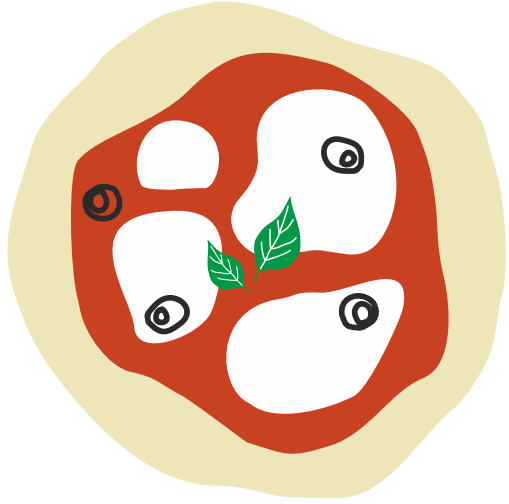
LAMB COSTOLETTE DI AGNELLO NAZIONALE "SCOTTADITO" CON PESTO DI PISTACCHI E MENTA, VERDURE ALLA GRIGLIA E PATATE RATTE AL FORNO LAMMKOTELETTEN MIT PISTAZIEN- UND MINZPESTO, GEGRILTEM GEMÜSE UND RÖSTKARTOFFELN	36,50
MILANO CRISPY COSTOLETTA DI VITELLA CON OSSO PANATA ALLA MILANESE CON SALSA TARTARA E PATATE DIPPERS KALBSKOTELETT MAILÄNDER ART MIT TARTARSAUË UND POTATO DIPPERS	28,50
COSTATA DI MANZO DI SCOTTONA IRLANDESE – 500/600 GR. IRISCHE FÄRSE RIPPE – 500/600 GR.	54,00
COSTATA DI MANZO DRY AGED AUSTRIACA – 500/600 GR. (FROLLATURA DI 60 GIORNI IN GROTTA DI SALE) ÖSTERREICHISCHES FÄRSE RIPPE DRY AGED RINDFLEISCH – 500/600 GR. (60-TÄGIGE REIFUNG IN SALZHÖHLE)	62,00
GUANCETTA DI VITELLO SU PATATA SCHIACCIATA AL PROFUMO DI LIMONE E ROSMARINO, CAPPUCCI ROSSI, LAMPONI E ARANCE KALBSBACKE AUF KARTOFFELPÜREE MIT ZITRONE UND ROSMARIN, ROTKOHL, HIMBEEREN UND ORANGEN	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 SCHWEINERIPPCHEN IN MEDITERRANER STREUSELKRUSTE MIT BARBECUE SAUË, ENDIVEN-SALAT, ÄPFEL, GRANATAPFEL UND KARTOFFELN DIPPERS	20,00

<p>GALLETTO VIP GALLETTO DI ALLEVAMENTO TRENINO COTTO ALLA GRIGLIA, PATATE DIPPERS E VERDURE ALLA GRIGLIA GEGRILLTES HÄHNCHEN MIT KARTOFFELN DIPPERS UND GEGRILLEM GEMÜSE</p>	24,00
<p>CHATEAUBRIAND CUORE DI FILETTO DI MANZO GARRONESE 600 GR. (PER 2 PERSONE) CON LE NOSTRE TRE SALSE (CHIMICHURRI, BBQ, BEARNESE), CON PATATE RATTE E VERDURE ALLA GRIGLIA RINDERFILET CHATEAUBRIAND – 600 GR. (FÜR 2 PERSONEN) MIT UNSEREN DREI SOBEN (CHIMICHURRI, BBQ UND BÉRNER SOBE) MIT KARTOFFELN UND GEMÜSE VOM GRILL</p>	90,00
<p>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 GEMISCHTES FLEISCH VOM GRILL: RINDERFILET, KALBSFILET, LAMMKOTELETT, HÄHNCHEN, SCHWEINERIPPCHEN MIT UNSEREN ZWEI SOSSEN (BBQ UND BÉRNER SOSSEN) MIT KARTOFFELN UND GEMÜSE VOM GRIL</p>	46,50
<p>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 RINDS-HAMBURGER 180 GR., NATURHEFE-BROT, KNUSPRIGER SALAT, TOMATE, IN WEIN GESCHMORTE ROTE ZWIEBEL, BBQ SOBE, CHEDDAR KÄSE, KNUSPRIGER SPECK UND KARTOFFELN DIPPERS</p>	26,00
<p>PICANHA TAGLIATA DI PICANHA DI 350 GR. CON SALSA AL PEPE VERDE, PATATE RATTE AL FORNO E VERDURE ALLA GRIGLIA 350 GR. PICANHA SCHEIBCHEN MIT GRÜNER PFEFFERSAUCE, BRATKARTOFFELN UND GEGRILLTES GEMÜSE</p>	34,00

Secondi di pesce

Fisch Gerichte

TT TROTA INTERA APERTA ALLA GRIGLIA CON SALSA TAPENADE A BASE DI POMODORI SECCHI, CAPPERI, ACCIUGHE, MANDORLE E PREZZEMOLO GEGRILLTE FORELLE MIT "TAPENADE" SOSSEN AUS GETROCKNETE KIRSCHTOMATEN, KAPERN, SARDELLEN, MANDELN UND PETERSILIE	28,50
BRANZINO 72° BRANZINO INTERO (PER 2 PERSONE), COTTO AL FORNO CON PROFUMI DEL MEDITERRANEO, PATATE RATTE E VERDURE AL VAPORE GANZER SEEBARSCH GEBRATEN VOM OFEN MIT AROMEN DES MITTELMEERS, RÖSTKARTOFFELN UND GEDÜNSTETES GEMÜSE (FÜR 2 PERSONEN)	80,00
GAMBERONI DODICI CODE DI GAMBERONI SELEZIONATE, COTTE ALLA GRIGLIA, CON ZENZERO CANDITO, PATATE PREZZEMOLATE E VERDURE ALLA GRIGLIA ZWÖLF GARNELENSCHWÄNZE VOM GRILL MIT KANDIERTEM INGWER, KARTOFFELN MIT PETERSILIE UND GEGRILLTEM GEMÜSE	32,50
5 MARI GRIGLIATA MISTA DI PESCE (FILETTO DI BRANZINO, TRANCETTO DI SALMONE, PESCE SPADA, FILETTO DI TONNO, CODE DI GAMBERONI) PATATE AL VAPORE CON PREZZEMOLO E VERDURE ALLA GRIGLIA GEMISCHTER FISCH VOM GRILL (SEEBARSCHFILET, LACHSSTÜCK, SCHWERTFISCH, THUNFISCHFILET, GARNELENSCHWÄNZE) UND GEDÄMPFTEN KARTOFFELN MIT PETERSILIE UND GEMÜSE VOM GRIL	44,00
TRANCIO DI RICCIOLA IN GUAZZETTO DI MARE CON VELA DI PANE ALLE OLIVE BERNSTEINMAKRELEN-FILET IN MEERESFRÜCHTESUD MIT OLIVENBROT-SEGEL.	39,00
IL NOSTRO FRITTO (GAMBERONI, CALAMARI, POLPO, ACQUADELLE E PATATE DIPPERS) UNSER BRATFISCH (GARNELEN, TINTENFISCH, OKTOPUS, KLEINE FISCHE UND KARTOFFELN DIPPERS)	26,50
IL SECONDO DEL GIORNO SPECIAL DES TAGES	€27,00/54,00



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?

Auf den ersten Blick schaut sie aus wie eine ganz normale Pizza. Aber eben nur auf den ersten Blick. Denn in Wirklichkeit steckt in ihr all das Gute und Besondere, was sie einzigartig und außergewöhnlich macht. Egal ob man sie mit der Hand oder mit Messer und Gabel isst, das Geschmackserlebnis bleibt gleich: Es ist eine Reise über die Felder, auf denen das Korn wächst, aus dem das Bio-Mehl von Molino Quaglia gemahlen wird. Nicht zu vergessen die Olivenbäume, aus deren Früchten köstliches, kaltgepresstes Olivenöl entsteht. Das frische Mineralwasser Surgiva sprudelt bei Pinzolo aus den Quellen Prà dell'Era und ist entscheidend für den einzigartigen Teig, der ganze drei Tage Zeit zum Ruhen und Gehen hat. Die Reise führt auch auf die Almwiesen, auf denen glückliche Kühe weiden und Milch für den Qualitäts-Mozzarella „fior di latte Potenza I.G.P.“ geben. Natürlich darf die Sonne nicht fehlen, denn ohne sie würden weder die Tomaten noch die anderen Rohstoffe jemals dieses volle Aroma erreichen, das unsere Pizza so einzigartig macht. Alles Gute braucht seine Zeit, und gipfelt in unsere Pizza. Sind Sie bereit für dieses einmalige Geschmackserlebnis?

Le nostre Pizze

Unsere Pizzas

LE SPECIALI

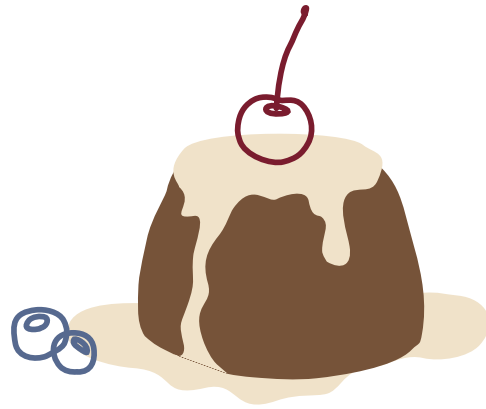
FIORI E ALICI FIORDILATTE, FILETTI DI ALICI, STRACCIATELLA, FIORI DI ZUCCHINA MOZZARELLA, SARDELLENFILETS, STRACCIATELLA, ZUCCHINIBLÜTEN, FIORDILATTE, ANCHOVY FILLETS, STRACCIATELLA, ZUCCHINI BLOSSOMS.	25,00
PARMA POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, MOZZARELLA DI BUFALA, ZUCCHINE GRIGLIATE, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 24 MESI SAN MARZANO TOMATEN, FIORDILATTE DOP BASILIKATA, BÜFFELMOZZARELLA, GEGRILLTE ZUCCHINI, 24 MONATE GEREIFTER PARMASCHINKEN	24,00
PESCE POMODORO PACHINO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, COZZE, VONGOLE, GAMBERETTI, SALMONE, RUCOLA PACHINO-TOMATEN, FIORDILATTE DOP BASILIKATA, MIESMUSCHELN, VENUSMUSCHELN, GARNELEN, LACHS, RUCOLA	27,00
MORTAZZA FIORDILATTE DOP BASILICATA, MORTADELLA EMILIANA DOP, STRACCIATELLA, GRANELLA DI PISTACCHI FIORDILATTE DOP BASILIKATA, MORTADELLA EMILIA DOP, STRACCIATELLA, PISTAZIEN-STREUSEL	19,00
SALMONE ALL'ITALIANA FIORDILATTE DOP BASILICATA, SALMONE AFFUMICATO, PHILADELPHIA, POMODORI PACHINO, RUCOLA FIORDILATTE DOP BASILIKATA, RÄUCHERLACHS, PHILADELPHIA, PACHINO-TOMATEN, RUCOLA	25,00

<p>MARGHERITA POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA SAN MARZANO TOMATEN, MOZZARELLA DOP AUS BASILIKATA</p>	9,50
<p>MARINARA POMODORO SAN MARZANO, AGLIO, ORIGANO SAN MARZANO TOMATEN, KNOBLAUCH, OREGANO</p>	8,00
<p>MARINARA 2.0 POMODORO SAN MARZANO, ACCIUGHE, OLIVE TAGGIASCHE, OLIO ALL'AGLIO, ORIGANO SAN MARZANO TOMATEN, SARDELLEN, TAGGIASCA-OLIVEN, KNOBLAUCHÖL, OREGANO</p>	14,50
<p>DIAVOLA POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, SALAMINO PICCANTE SAN MARZANO TOMATEN, MOZZARELLA DOP AUS BASILIKATA, SCHARFE SALAMI</p>	14,00
<p>PROSCIUTTO E FUNGHI POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI SAN MARZANO TOMATEN, MOZZARELLA DOP AUS BASILIKATA, GEKOCHTER SCHINKEN, PILZE</p>	13,00
<p>ORTOLANA POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, VERDURE MISTE SAN MARZANO TOMATEN, MOZZARELLA DOP AUS BASILIKATA, GEMISCHTES GEMÜSE</p>	16,50
<p>CAPRICCIOSA POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI, CARCIOFI, OLIVE SAN MARZANO TOMATEN, MOZZARELLA DOP, GEKOCHTER SCHINKEN, PILZE, ARTISCHOCKEN, OLIVEN</p>	14,00
<p>4 STAGIONI POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI, CARCIOFI, OLIVE SAN MARZANO TOMATEN, MOZZARELLA DOP, GEKOCHTER SCHINKEN, PILZE, ARTISCHOCKEN, OLIVEN</p>	14,00
<p>TONNO E CIPOLLA POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, CIPOLLA, TONNO SAN MARZANO TOMATEN, MOZZARELLA DOP AUS BASILIKATA, ZWIEBELN, THUNFISCH</p>	14,50
<p>ROMANA POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, ACCIUGHE, ORIGANO SAN MARZANO TOMATEN, MOZZARELLA DOP AUS BASILIKATA, SARDELLEN, OREGANO</p>	13,50
<p>4 FORMAGGI FIORDILATTE DOP BASILICATA, GORGONZOLA, ASIAGO DOLCE, GRANA TRENTINO, PHILADELPHIA MOZZARELLA DOP AUS BASILIKATA, GORGONZOLA, MILDER ASIAGO, GRANA TRENTINO, PHILADELPHIA</p>	14,00

FRESCA ESTATE	14,50
POMODORO SAN MARZANO, ZUCCHINE, BURRATA, POMODORO PACHINO, BASILICO SAN MARZANO TOMATEN, ZUCCHINI, BURRATA-KÄSE, PACHINO-TOMATEN, BASILIKUM	
ITALIANA	14,00
POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORINI, BASILICO SAN MARZANO TOMATEN, MOZZARELLA DOP, BÜFFELMOZZARELLA, KIRSCHTOMATEN, BASILIKUM	
TIROLESE	15,00
POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, SPECK, FUNGHI DI STAGIONE SAN MARZANO TOMATEN, MOZZARELLA DOP AUS BASILIKATA, SPECK, SAISONPILZE	
DEL SUD	10,50
MOZZARELLA, AGLIO, OLIO, PEPERONCINO, MELANZANE GRIGLIATE MOZZARELLA, KNOBLAUCH, ÖL, CHILI, GEGRILLTE AUBERGINEN	
SICILIANA	16,50
POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, MELANZANE, PECORINO, ACCIUGHE SAN MARZANO TOMATEN, MOZZARELLA DOP AUS BASILIKATA, AUBERGINEN, PECORINO, SARDELLEN	
GARDESANA	14,50
POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, SARDE DI LAGO, SCALOGNO, OLIO AL PREZZEMOLO SAN MARZANO TOMATEN, MOZZARELLA DOP AUS BASILIKATA, SEESARDINEN, SCHALOTTEN, PETERSILIENÖL	
CALZONE	15,00
POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, FUNGHI, RICOTTA, SPECK SAN MARZANO TOMATEN, FIORDILATTE DOP AUS DER BASILIKATA, PILZE, RICOTTA, SPECK	
CALZONE "LA CAPANNINA"	16,00
POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, SALAMINO PICCANTE E GORGONZOLA SAN MARZANO TOMATEN, MOZZARELLA DOP AUS BASILIKATA, SCHARFE SALAMI UND GORGONZOLA	
ANGIE	14,50
POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, PEPERONI, LUCANICA, CIPOLLA ROSSA SAN MARZANO TOMATEN, MOZZARELLA DOP AUS BASILIKATA, PAPRIKA, TRENTINER WURST, ROTE ZWIEBELN	
RIVA	17,50
POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, RUCOLA, CARNE SALADA, SCAGLIE DI GRANA TRENINO, OLIO D'OLIVA DEL GARDA SAN MARZANO TOMATEN, MOZZARELLA DOP AUS BASILIKATA, RAUKE, CARNE SALADA (SALZFLEISCH), GRANA TRENINO SPÄNE, GARDA-OLIVENÖL	

LA GRICIA FIORDILATTE DOP BASILICATA, GUANCIALE, SCAGLIE DI PECORINO E PEPE NERO MOZZARELLA DOP AUS BASILIKATA, GUANCIALE (SCHWEINEBACKE), PECORINO-SPÄNE UND SCHWARZER PFEFFER	16,00
VEGETARIANA POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, MELANZANE E ZUCCHINE GRIGLIATE, BURRATA SAN MARZANO TOMATEN, MOZZARELLA DOP AUS BASILIKATA, GEGRILLTE AUBERGINEN UND ZUCCHINI, BURRATA	17,00
DOPAX FIORDILATTE DOP BASILICATA, PESTO DI BASILICO, POMODORINI GIALLI DEL PIENNOLO, PACHINO, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 24 MESI, SCAGLIE DI TARENTINGRANA MOZZARELLA DOP AUS BASILIKATA, BASILIKUM-PESTO, GELBE PIENNOLO-TOMATEN, PACHINO-TOMATEN, 24 MONATE GEREIFTER PARMASCHINKEN, TARENTINGRANA-SPÄNE	17,00
LA VEGANA CREMA DI POMODORINI GIALLI, ZUCCHINE, MELANZANE, PEPPERONI GRIGLIATI E CIPOLLA ROSSA DI TROPEA GELBE KIRSCHTOMATENCREME, ZUCCHINI, AUBERGINEN, GEGRILLTE PAPRIKA UND ROTE ZWIEBELN AUS TROPEA	15,50
PIZZA BRUSCHETTA PIZZA FOCACCIA CON CONCASSÈ DI POMODORO, BASILICO, AGLIO PIZZA FOCACCIA MIT TOMATENWÜRFELN, BASILIKUM, KNOBLAUCH	9,00
PIZZA NOCCIOLINO BASE FOCACCIA, CREMA DI NOCCIOLA, FRUTTI DI BOSCO E GRANELLA DI NOCCIOLE FOCACCIA MIT HASELNUSSCREME, WALDBEEREN UND HASELNUSS-STREUSELN	14,00
PISTACCOTTA BASE FOCACCIA, CREMA DI PISTACCHIO, RICOTTA DOLCE, RIBES ROSSO E GRANELLA DI PISTACCHIO FOCACCIA MIT PISTAZIENCREME, SÜSSEM RICOTTA, ROTEN JOHANNISBEEREN UND PISTAZIEN-STREUSELN	16,00

TUTTE LE NOSTRE PIZZE SONO DISPONIBILI ANCHE CON IMPASTO SENZA GLUTINE
SUPPLEMENTO: 3,50€
ALLE UNSERE PIZZEN SIND AUCH MIT GLUTENFREIEM TEIG ERHÄLTICH
AUFPREIS: 3,50€



Dessert

TIRAMISÙ CON BISCOTTI ARTIGIANALI TIRAMISU MIT HAUSGEMACHTEN KEKSEN	11,00
SFOGLIA CAMELLATA MONTATA AL MOMENTO CON CREMA CHANTILLY, FRAGOLE FRESCHE E GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE KARAMELISIERTER BLÄTTERTEIG MIT CHANTILLY-CREME AN VANILLE, FRISCHEN ERDBEEREN UND SCHOKOLADENTROPFEN	13,00
TORTINO CALDO AL CIOCCOLATO CON CUORE MORBIDO AL GIANDUIA E GELATO "LA CAPANNINA" WARMES SCHOKOLADENTÖRTCHEN MIT WEICHER GIANDUJA FÜLLUNG UND "LA CAPANNINA" EIS	11,00
ZUPPETTA DI FRUTTI DI BOSCO MARINATI ALLA MENTA, LORO COULIS, CRUMBLE DI BISCOTTO E YOGURT WALDBEEREN-SÜPPCHEN MIT MINZE MARINIERT, BEERENCOU LIS, KEKSCRUMBLE UND JOGHURT	14,00
LEMON PIE NEL BICCHIERE LEMON CURD, CRUMBLE DI FROLLA MONTATA, MERINGHE, GELATO E SALSA AI FRUTTI ROSSI LEMON CURD IM GLAS, MÜRBETEIG-CRUMBLE, BAISERS, EIS EWALDBEEREN-SAUCE	12,50
TARTELLETTA BANOFFEE TARTELLETTA DI PASTA FROLLA, BANANE, CREME CHEESE, SALSA AL CAMELLO SALATO, CREMA DI NOCCIOLA MÜRBETEIG-TÖRTCHEN MIT BANANEN, FRISCHKÄSECREME, GESALZENER KARAMELLSAUCE UND HASELNUSSCREME	12,50
CREMOSO AL MANGO, CRUMBLE DI COOKIES SENZA GLUTINE, COULIS ESOTICO MANGO-CREMOSO, GLUTENFREIER COOKIE-CRUMBLE UND EXOTISCHES FRUCHTCOULIS	14,00

I nostri vini da dessert

Dessertweine

	Calice / Kelch	Bottiglia / Flasche
ESSENZIA IGT POJER & SANDRI	10,00	36,00
VINO SANTO DI SANTA MASSENZA DOC GIOVANNI POLI	14,00	58,00
MERLINO POJER & SANDRI	9,00	40,00
CIELO D'ALCAMO RAPITALÀ		38,00
BEN RYÉ PASSITO DI PANTELLERIA (0,375 L)	12,00	56,00

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

IN DIESEM RESTAURANT KÖNNTEN GEFRORENE PRODUKTE VERWENDET WERDEN,
JE NACH SAISON UND VERFÜGBARKEIT DES MARKTES.

**DU LAC
ET DU PARC**

GRAND RESORT