

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.

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.

**PREZZI IN EURO / PRICES IN EURO
COPERTO / COVER CHARGE 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 (with fresh orange juice)	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

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	4,50
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 / Cans	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

***Oppure richiedi al nostro staff il menu delle nostre birre artigianali**

***Or ask our staff for the menu of our craft beers**

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

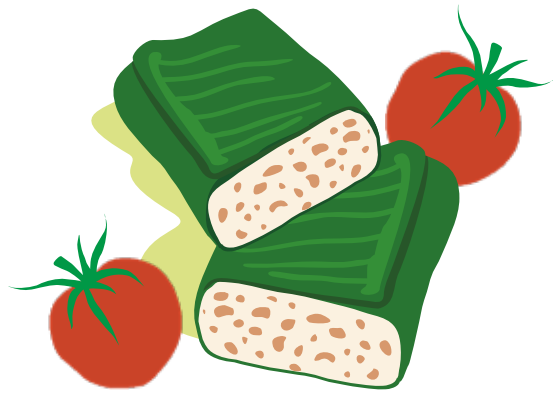
13,00

ABSOLUTE / SMIRNOFF

8,00

GREY GOOSE

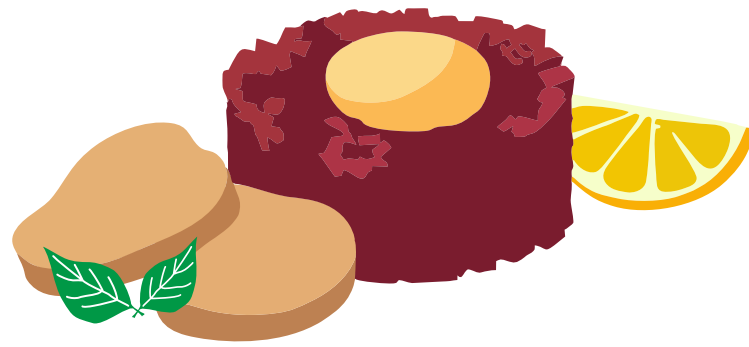
11,00



La nostra proposta vegana

Our vegan offer

VEGAN GARDEN VERDURE BABY, CAROTE, ZUCCHINE E MAIS, ASPARAGI, CON DIP DI SALMORIGLIO, CRUMBLE DI OLIVE NERE E GERMOGLI BABY VEGETABLES, CARROTS, COURGETTES, CORN AND ASPARAGUS, WITH SALMORIGLIO DIP, BLACK OLIVE CRUMBLE AND SPROUTS	19,00
VEGAN POKE TEMPEH MARINATO IN SALSA POKÈ, MISTICANZA, INSALATA VERDE, EDAMAME, ANANAS, MANGO, FRUTTI DI BOSCO, PASSION FRUIT E SEMI MISTI MARINATED TEMPEH IN POKÈ SAUCE, MIXED LEAVES, GREEN SALAD, EDAMAME, PINEAPPLE, MANGO, BERRIES, PASSION FRUIT AND MIXED SEEDS.	19,00
CASERECCE DI GRANO SARACENO SENZA GLUTINE, CON PESTO DI ZUCCHINE, OLIVE TAGGIASCHE, POMODORINI COLORATI E FIORI DI ZUCCHINA GLUTEN-FREE BUCKWHEAT "CASERECCE" PASTA WITH COURGETTE PESTO, TAGGIASCA OLIVES, COLOURFUL CHERRY TOMATOES AND COURGETTE FLOWERS.	19,50
MELANZANA LUNGA VIOLETTA CAMPANA CON HUMMUS DI CECI E MELOGRANO LONG PURPLE NEAPOLITAN AUBERGINE WITH CHICKPEA HUMMUS AND POMEGRANATE.	17,00
TOFU VEGAN BURGER SENZA GLUTINE, POLPETTA DI LEGUMI E PATATE AL ROSMARINO, ERBETTE SALTATE, MISTICANZA, MAIONESE VEGANA AL PEPE E CAPPERI GLUTEN-FREE VEGAN TOFU BURGER, LEGUME AND ROSEMARY POTATO PATTY, SAUTÉED GREENS, MIXED SALAD, VEGAN PEPPER AND CAPER 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 BEEF CARPACCIO WITH SAVOURY ZABAGLIONE, CRUNCHY MIXED GREENS, RASPBERRIES, BRIOCHE BREAD AND TRENTINGRANA CHEESE SHAVINGS.	32,00
CULATELLO DI ZIBELLO, BURRATA E POMODORI SECCHI CULATELLO DI ZIBELLO, BURRATA CHEESE AND SUN-DRIED TOMATOES	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 BEEF TARTARE WITH GREEN APPLE AND BALSAMIC MAYONNAISE, BLACK-RIND PECORINO, FIG AND TOMATO JAM. SAVOURY CROISSANT WITH 24-MONTH PARMA HAM, CAMELISED ONION AND BUFFALO MOZZARELLA.	32,00
FRITTO DI LAGO FRITTO DI PESCE PERSICO, ALBORELLE E FILETTI DI TROTA DI LAGO CON MAIONESE AL LIMONE FRIED LAKE FISH: PERCH, BLEAK AND LAKE TROUT FILLETS WITH LEMON MAYONNAISE.	22,50

POLIPO A BASSA T°

**POLPO SCOTTATO, CREMA DI FAGIOLI CANNELLINI E PATATE, POMODORINI SELVATICI,
STRACCIATA DI BUFALA, PESTO DI PREZZEMOLO E ACCIUGHE**

SEARED OCTOPUS, CANNELLINI BEAN AND POTATO CREAM, WILD CHERRY TOMATOES, BUFFALO STRACCIATA CHEESE, PARSLEY AND ANCHOVY PESTO.

26,00

CEVICHE DI TONNO "CAPANNINA"

TONNO FRESCO MARINATO AL LIME E ZENZERO, MAIONESE AL MANGO, SEDANO E CETRIOLO

FRESH TUNA CEVICHE MARINATED IN LIME AND GINGER, MANGO MAYONNAISE, CELERY AND CUCUMBER.

23,00

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

37,00

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

22,00

LAGO E FIUME

**SALMERINO ALPINO E TROTA SALMONATA SCOTTATI, POLENTINA CALDA,
ERBETTE SALTATE, PANNA ACIDA E CHIPS DI PANE**

SEARED ALPINE CHAR AND SALMON TROUT, WARM SOFT POLENTA,
SAUTÉED GREENS, SOUR CREAM AND BREAD CHIPS.

26,00

Insalatone

Maxi salads

MEDITERRANEA

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

17,50

DELICATA AL SASHIMI DI TONNO

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

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
STEAMED PRAWN TAILS MARINATED WITH POKÈ SAUCE, MESCLUN SALAD, RADICCHIO, CARROTS, EDAMAME, PINEAPPLE, SESAME SEEDS AND SOY SAUCE, STEAMED RICE

23,00

SUMMER CHICKEN SALAD

SPINACINO, SONCINO, POMODORINO PACHINO COLORATI, PETTO DI POLLO GRIGLIATO, PECORINO E CROSTINI
LAMB'S LETTUCE, COLORFUL CHERRY TOMATOES, GRILLED CHICKEN BREAST, TRENTINGRANA CHEESE AND CROUTONS RAPUNZELSALAT, BUNTE KIRSCHTOMATEN,

19,50



Primi “must”

“Must” first courses

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, EGG YOLK CREAM, PECORINO CHEESE, BLACK PEPPER AND CRISPY SPECK HAM

19,00

L’AMATRICIANA

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

19,00

BIGOI

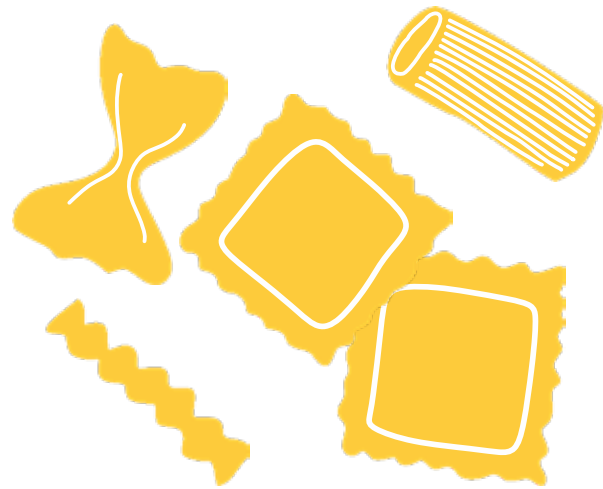
BIGOLI TRAFILATI RUVIDI, POMODORINI SELVATICI LEGGERMENTE PASSATI, OLIVE TAGGIASCHE, BASILICO E SORPRESA DI BURRATA PUGLIESE
HOMEMADE BIGOLI, CHERRY TOMATOES, TAGGIASCA OLIVES, BASIL AND BURRATA CHEESE

19,50

LO SCOGLIO

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

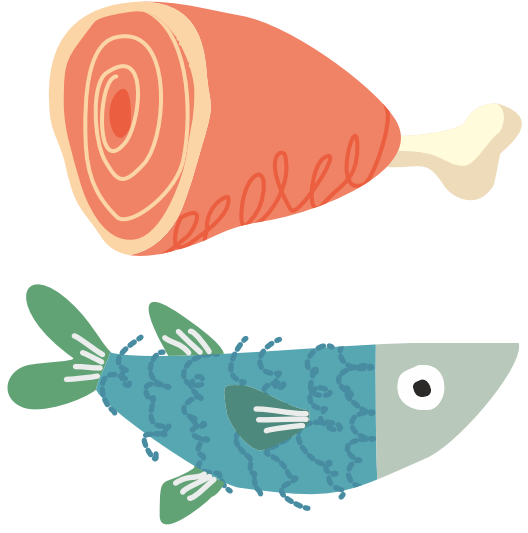
27,00



Primi fine dining

Fine dining first courses

LO SPAGHETTONE SENATORE CAPPELLI CACIO E PEPE CON TARTARE DI CARNE SALADA SPAGHETTI "SENATORE CAPPELLI" WITH CHEESE AND PEPPER SAUCE AND CARNE SALADA TARTARE	20,00
I TAGLIOLINI TAGLIOLINI FATTI IN CASA CON GAMBERONI E POMODORINI PACHINO TAGLIOLINI HOMEMADE WITH PRAWNS AND PACHINO TOMATOES	25,00
RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON BURRATA E PISTACCHI SAFFRON RISOTTO WITH BURRATA CHEESE AND PISTACHIOS	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 HOMEMADE HERB POTATO GNOCCHI WITH BUTTER AND SAGE, FIAVÈ CHEESE FONDUE AND SEASONAL SPRING VEGETABLES	20,50



Secondi di carne

Meat main courses

LAMB 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	36,50
MILANO CRISPY COSTOLETTA DI VITELLA CON OSSO PANATA ALLA MILANESE CON SALSA TARTARA E PATATE DIPPERS VEAL CHOP MILANO STYLE WITH TARTARE SAUCE AND POTATO DIPPERS	28,50
COSTATA DI MANZO DI SCOTTONA IRLANDESE – 500/600 GR. IRISH RIBEYE STEAK – 500/600 GR.	54,00
COSTATA DI MANZO DRY AGED AUSTRIACA – 500/600 GR. (FROLLATURA DI 60 GIORNI IN GROTTA DI SALE) AUSTRIAN RIBEYE STEAK DRY AGED BEEF – 500/600 GR. 60-DAY TENDERIZED IN SALT CAVE	62,00
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
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	20,00

GALLETTO VIP

24,00

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

GRILLED COCKEREL WITH POTATO DIPPERS AND GRILLED VEGETABLES

CHATEAUBRIAND

90,00

**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**

BEEF FILLET CHATEAUBRIAND 600 GR. (FOR 2 PEOPLE) WITH OUR THREE SAUCES
(CHIMICHURRI, BBQ AND BEARNESE) AND WITH POTATOES AND GRILLED VEGETABLES

MEAT SELECTION

46,50

**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

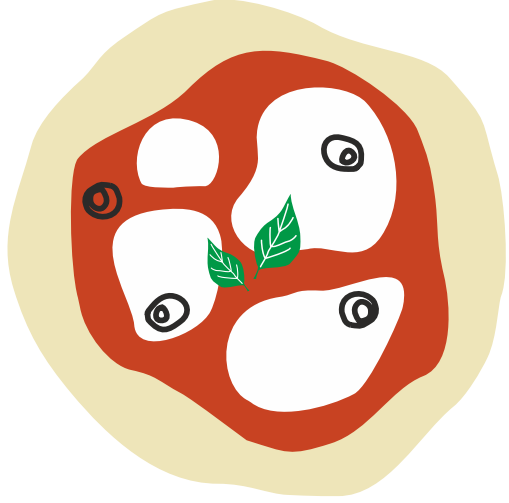
**TAGLIATA DI PICANHA DI 350 GR. CON SALSA AL PEPE VERDE, PATATE RATTE
AL FORNO E VERDURE ALLA GRIGLIA**

350 GR. SLICED PICANHA WITH GREEN PEPPER SAUCE, RATTE POTATOES
AND GRILLED VEGETABLES

Secondi di pesce

Fish main courses

TT 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	28,50
BRANZINO 72° 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	80,00
GAMBERONI 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	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 GRILLED MIXED FISH (SEA BASS FILLET, SLICE OF SALMON, SWORD FISH, TUNA FILLET, PRAWN TAILS) STEAMED POTATOES WITH PARSLEY AND GRILLED VEGETABLES	44,00
TRANCIO DI RICCIOLA IN GUAZZETTO DI MARE CON VELA DI PANE ALLE OLIVE AMBERJACK FILLET IN A LIGHT SEAFOOD BROTH WITH AN OLIVE BREAD WAFER	39,00
IL NOSTRO FRITTO (GAMBERONI, CALAMARI, POLPO, ACQUADELLE E PATATE DIPPERS) OUR FRIED FISH (PRAWNS, CALAMARI, OCTOPUS, WHITEBAIT AND POTATO DIPPERS)	26,50
IL SECONDO DEL GIORNO SPECIAL OF THE DAY	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?

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

LE SPECIALI

FIORI E ALICI

FIORDILATTE, FILETTI DI ALICI, STRACCIATELLA, FIORI DI ZUCCHINA
MOZZARELLA, ANCHOVIES, STRACCIATELLA CHEESE, COURGETTE BLOSSOMS

25,00

PARMA

POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, MOZZARELLA DI BUFALA,
ZUCCHINE GRIGLIATE, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 24 MESI
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, BUFFALO MOZZARELLA,
GRILLED COURGETTES, RAW PARMA HAM 24 MONTHS

24,00

PESCE

POMODORO PACHINO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, COZZE,
VONGOLE, GAMBERETTI, SALMONE, RUCOLA
PACHINO TOMATOES, MOZZARELLA, BLACK MUSSELS, CLAMS,
SHRIMPS, SALMON, ROCKET SALAD

27,00

MORTAZZA

FIORDILATTE DOP BASILICATA, MORTADELLA EMILIANA DOP,
STRACCIATELLA, GRANELLA DI PISTACCHI
FIORDILATTE CHEESE DOP FROM BASILICATA,
EMILIAN MORTADELLA DOP,
STRACCIATELLA CHEESE AND CHOPPED PISTACHIOS

19,00

SALMONE ALL'ITALIANA

FIORDILATTE DOP BASILICATA, SALMONE AFFUMICATO,
PHILADELPHIA, POMODORI PACHINO, RUCOLA
MOZZARELLA, SMOKED SALMON, PHILADELPHIA CHEESE,
PACHINO TOMATOES, ROCKET SALAD

25,00

OUR PIZZAS

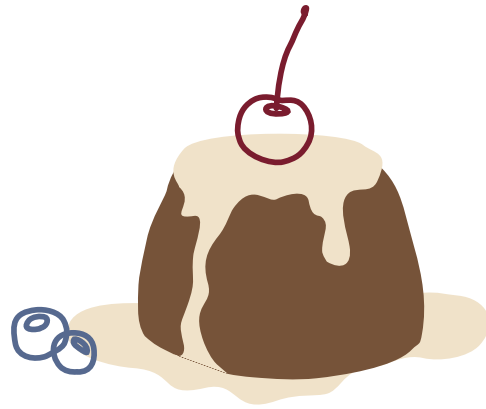
MARGHERITA POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA TOMATO SAUCE, MOZZARELLA	9,50
MARINARA POMODORO SAN MARZANO, AGLIO, ORIGANO TOMATO SAUCE, GARLIC, OREGANO	8,00
MARINARA 2.0 POMODORO SAN MARZANO, ACCIUGHE, OLIVE TAGGIASCHE, OLIO ALL'AGLIO, ORIGANO TOMATO SAUCE, ANCHOVIES, TAGGIASCA OLIVES, OLIVE OIL FLAVOURED WITH GARLIC, OREGANO	14,50
DIAVOLA POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, SALAMINO PICCANTE TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SPICY SALAMI	14,00
PROSCIUTTO E FUNGHI POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, HAM, MUSHROOMS	13,00
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, ARTICHOKE, OLIVES	14,00
4 STAGIONI POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI, CARCIOFI, OLIVE TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, HAM, MUSHROOMS, ARTICHOKE, OLIVES	14,00
TONNO E CIPOLLA POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, CIPOLLA, TONNO TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, ONIONS, TUNA	14,50
ROMANA POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, ACCIUGHE, ORIGANO TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, ANCHOVIES, OREGANO	13,50
4 FORMAGGI FIORDILATTE DOP BASILICATA, GORGONZOLA, ASIAGO DOLCE, GRANA TRENTINO, PHILADELPHIA MOZZARELLA, GORGONZOLA, ASIAGO, GRANA TRENTINO, PHILADELPHIA CHEESE	14,00

FRESCA ESTATE	14,50
POMODORO SAN MARZANO, ZUCCHINE, BURRATA, POMODORO PACHINO, BASILICO	
TOMATO SAUCE, ZUCCHINI, BURRATA CHEESE, PACHINO TOMATOES, BASIL	
ITALIANA	14,00
POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORINI, BASILICO	
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, BUFFALO MOZZARELLA, CHERRY TOMATOES, BASIL	
TIROLESE	15,00
POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, SPECK, FUNGHI DI STAGIONE	
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SPECK HAM, SEASONAL MUSHROOMS	
DEL SUD	10,50
MOZZARELLA, AGLIO, OLIO, PEPPERONCINO, MELANZANE GRIGLIATE	
MOZZARELLA, GARLIC, OIL, CHILI PEPPERS, GRILLED AUBERGINES	
SICILIANA	16,50
POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, MELANZANE, PECORINO, ACCIUGHE	
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, AUBERGINES, PECORINO CHEESE, ANCHOVIES	
GARDESANA	14,50
POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, SARDE DI LAGO, SCALOGNO, OLIO AL PREZZEMOLO	
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, LAKE SARDINES, SHALLOT, PARSLEY OIL	
CALZONE	15,00
POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, FUNGHI, RICOTTA, SPECK	
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, MUSHROOMS, RICOTTA CHEESE, SPECK HAM	
CALZONE "LA CAPANNINA"	16,00
POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, SALAMINO PICCANTE E GORGONZOLA	
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SPICY SALAMI AND GORGONZOLA CHEESE	
ANGIE	14,50
POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, PEPERONI, LUCANICA, CIPOLLA ROSSA	
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, PEPPERS, TRENTINO SAUSAGE, RED ONIONS	
RIVA	17,50
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	

LE DOLCI

LA GRICIA FIORDILATTE DOP BASILICATA, GUANCIALE, SCAGLIE DI PECORINO E PEPE NERO MOZZARELLA, GUANCIALE, PECORINO FLAKES AND BLACK PEPPER	16,00
VEGETARIANA POMODORO SAN MARZANO, FIORDILATTE DOP BASILICATA, MELANZANE E ZUCCHINE GRIGLIATE, BURRATA TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, GRILLED AUBERGINES AND ZUCCHINI, BURRATA CHEESE	17,00
DOPAX FIORDILATTE DOP BASILICATA, PESTO DI BASILICO, POMODORINI GIALLI DEL PIENNOLO, PACHINO, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 24 MESI, SCAGLIE DI TRENTEGRANA MOZZARELLA, BASIL PESTO, YELLOW TOMATOES FROM PIENNOLO, PACHINO TOMATOES, PARMA RAW HAM 24 MONTHS, TRENTEGRANA CHEESE SPLITS	17,00
LA VEGANA CREMA DI POMODORINI GIALLI, ZUCCHINE, MELANZANE, PEPPERONI 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 CONCASSÈ DI POMODORO, BASILICO, AGLIO PIZZA FOCACCIA WITH DICED TOMATOES, BASIL, GARLIC	9,00
PIZZA NOCCIOLINO BASE FOCACCIA, CREMA DI NOCCIOLA, FRUTTI DI BOSCO E GRANELLA DI NOCCIOLE FOCACCIA BASE TOPPED WITH HAZELNUT COCOA CREAM, FRESH FOREST BERRIES, AND TOASTED HAZELNUT CRUMBLES	14,00
PISTACCOTTA BASE FOCACCIA, CREMA DI PISTACCHIO, RICOTTA DOLCE, RIBES ROSSO E GRANELLA DI PISTACCHIO FOCACCIA BASE, PISTACHIO CREAM, SWEET RICOTTA, RED CURRANTS AND CHOPPED PISTACHIOS	16,00

TUTTE LE NOSTRE PIZZE SONO DISPONIBILI ANCHE CON IMPASTO SENZA GLUTINE
SUPPLEMENTO: 3,50€
ALL OUR PIZZAS ARE AVAILABLE WITH GLUTEN-FREE DOUGH UPON REQUEST.
EXTRA CHARGE: €3.50



Dessert

TIRAMISÙ CON BISCOTTI ARTIGIANALI TIRAMISÙ WITH HOMEMADE COOKIES	11,00
SFOGLIA CAMELLATA MONTATA AL MOMENTO CON CREMA CHANTILLY, FRAGOLE FRESCHE E GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE CAMELISED PUFF PASTRY WITH CHANTILLY CREAM, FRESH STRAWBERRIES AND CHOCOLATE DROPS	13,00
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, LORO COULIS, CRUMBLE DI BISCOTTO E YOGURT MIXED BERRY SOUP MARINATED WITH MINT, BERRY COULIS, BISCUIT CRUMBLE AND YOGURT	14,00
LEMON PIE NEL BICCHIERE LEMON CURD, CRUMBLE DI FROLLA MONTATA, MERINGHE, GELATO E SALSA AI FRUTTI ROSSI LEMON CURD, WHIPPED SHORTCRUST CRUMBLE, MERINGUES, ICE CREAM AND RED BERRY SAUCE	12,50
TARTELLETTA BANOFFEE TARTELLETTA DI PASTA FROLLA, BANANE, CREME CHEESE, SALSA AL CAMELLO SALATO, CREMA DI NOCCIOLA SHORTCRUST TARTLET WITH BANANAS, CREAM CHEESE, SALTED CAMEL SAUCE AND HAZELNUT CREAM.	12,50
CREMOSO AL MANGO, CRUMBLE DI COOKIES SENZA GLUTINE, COULIS ESOTICO CREAMY MANGO MOUSSE, GLUTEN-FREE COOKIE CRUMBLE AND EXOTIC FRUIT COULIS.	14,00

I nostri vini da dessert

Dessert wines

	Calice / Glass	Bottiglia / Bottle
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 THIS RESTAURANT WE MAY SERVE FROZEN PRODUCTS
BASED ON THE SEASON AND THE MARKET'S AVAILABILITY.

**DU LAC
ET DU PARC**

GRAND RESORT