

DALLA CUCINA PER INIZIARE, starter

- Our Special... Arancino di pasta con Bucatini alla cacio e pepe** 1-14 € 4,00
Pasta bucatino Croquette with pecorino cheese and black pepper
Frittierte Pasta Bällchen mit Pecorino und schwarzer Pfeffer
- Battuta di manzo** Senape, polvere di capperi, crema d'uovo, crumble al parmigiano 1-3-9-14 € 16.00
Beef tartar, mustard of dijon, cappers, olive oil, egg cream, parmesan crumble
Tartar vom Rind, Dijon Senf, Kapern, Olivenöl, Ei, Parmesankäse
- Caprese di bufala, pomodorini e pesto al basilico** 14 € 12.00
Buffalo mozzarella, datterino tomatoes, basil pesto
Büffelmozzarella, Datterino Tomaten, Basilikum Pesto
- La nostra insalata di polpo*, patate, datterino, olive, sedano bianco e basilico** 8-13 € 18.00
Octopus salad, potatoes, datterino tomatoes, olives, white celery, basil*
Oktopus Salat, Kartoffeln, Datterino Tomaten, Oliven, Sellerie, Basilikum*
- Tartar di tonno*, lime, mango, salsa teriyaki** 4-6 € 16.00
Tuna tartar, lime, mango, teriyaki*
Thunfisch Tartar, Limette, Mango, Teriyaki Sauce*

LE NOSTRE PASTE

- Pacchero, code di gamberi*, datterino, stracciatella, basilico, olio Bonaspetti** 1-2-14 € 18.00
Pacchero, Fresch datterino sauce, prawns, stracciatella, basil leaves, olive oil Bonaspetti*
Pacchero, Datterino Tomaten, Garnelen, Stracciatella, Basilikum, Olivenöl*
- Our special... La Carbonara: pecorino DOP, guanciale IGP, pepe nero e tuorli** 1-2-3-14 € 16.00
Pecorino cheese DOP, guanciale romano, eggs, black pepper
Pecorino Käse DOP, Guanciale IGP (Bauchspeck), Pfeffer, Eigelb
- Wok all'orientale** 2-5-6 € 16.00
Salsa orientale leggermente piccante, verdure, pollo, germogli di soia, arachidi
Slightly spicy oriental sauce, mix vegetables, chicken breast, peanuts
Orientalische Sauce Pikant, Gemüse, Hähnchenbrust, Erdnuss
- Tortellone ricotta e spinaci chiuso a mano Burro, salvia e grana padano** 1-14 € 14.00
Home made tortellone, ricotta, spinach, butter, sage, Grana Padano
Hausgemachte Tortellone, Ricotta, Spinat, Salbeibutter, Grana Padano
- Spaghetti alla chitarra al ragù all'antica** 1-3-14 € 14.50
Fresh pasta spaghetti with old fashioned meat sauce
Frische Spaghetti mit traditioneller Hackfleischsauce

I NOSTRI SECONDI

Taglio di bovino di Sartori Antibiotic free 1-14

salsa al pepe verde, patate fritte, misticanza

Beff tagliata, geen pepper sauce, french fries, mixed salad

Rindfleisch, Pfeffersauce, Bratkartoffeln, gemischter Salat

€ 26.00

Our Special...Cotoletta di suino italiano orecchia di elefante 1-14

Pomodori datterino, stracciatella, rucola, patate fritte *

*Maxi pig cotoletta, datterino tomatoes, stracciatella cheese, rocket salad, french fries **

*Maxi-Kotelett vom Schwein, Datterino Tomaten, Stracciatella, Rucola Salat, Pommes**

€ 22.00

Chicken, cous cous, curry, latte di cocco, edamame, uvetta, salsa greca, semi di girasole 1-6-7-14

Grilled chicken breast, cous cous, curry, coconut milk, edamame, raisins, yogurt sauce, sunflower seeds

Hähnchenbrust, Cous Cous, Curry, Kokosmilch, Edamame, Rosinen, Joghurt Sauce, Sonnenblumenkerne

€ 18.00

Bistecca di tonno* 4

Pomodori datterino, olive taggiasche, capperi, limone, basilico

Tuna grilled steak, datterino tomatoes, taggiasche olives, capers, lemon, basil, olive oil*

Steak vom Thunfisch, Datterino Tomaten, Taggiasca Oliven, Kapern, Zitrone, Olivenöl*

€ 22.00

Branzino alla griglia, misticanza, patatine fritte* e maionese agli agrumi 1-3-4

Grilled sea bass, salad, french fries and citrus mayonnaise*

Gegrillter Wolfsbarsch, salad, Pommes Frites und zitrusmayonnaise*

€ 24.00

CONTORNI

Patate fritte *

*French fries **

*Pommes **

€ 6.00

Insalata mista

Mixed salad

Gemischter Salat

€ 6.00

Insalata di pomodori, cipolle e basilico

Salad with tomato, onion and basil

Tomatensalat mit Zwiebeln und Basilikum

€ 6.00

Servizio, Service, Gedeck

€ 2.50

LE PIZZE

Il Nostro impasto **Contemporaneo** stile napoletano è frutto della collaborazione di Cesare con lo storico Molino Agugiaro & Figna, dove da tempo è consulente e tecnico per questa azienda.

Partiamo da una lavorazione a biga, con una lievitazione minima di 36 h, utilizzando farine con grani antichi, macinati a pietra e con l'aggiunta di lievito madre, conferendo così ai nostri lievitati non solo un alta digeribilità e sofficità, ma anche profumi e sapori di una volta.

Our contemporary dough is the result of the collaboration of Cesare with the historic Molino Agugiaro & Figna, where for some time he has a consultant and technician for this company.

We start with a biga processing, with a minimum fermentation of 36 hours, using flours with ancient grains, stone-ground and with the addition of sourdough, thus giving our leavened products not only high digestibility and softness, but also aromas and flavors of the past.

Unser Teig ist das Ergebnis von Cesares Zusammenarbeit mit der historischen Mühle Agugiaro & Figna, für die er seit 2016 als Berater und Techniker tätig ist. Wir beginnen mit einem Biga-Verfahren mit einer Mindestgärung von 36 Stunden, wobei wir Mehl aus alten Getreidesorten verwenden, die auf Stein gemahlen werden, und unter Zugabe von Mutterhefe. Durch diesen Prozess werden unsere Produkte Bekömmlich und erhalten einen besonderen Geschmack, der uns ein wenig in die Antike Italiens versetzt.

LE CLASSICHE

Focaccia base pizza olio e origano 1

€ 5.00

Pizza bread, olive oil and oregano

Pizzabrot, Olivenöl und Oregano

Marinara 1

€ 7.00

Doppio pomodoro San Marzano DOP, aglio, olio evo Frantoio Bonaspetti, origano

Double tomato San Marzano DOP, garlic, extra virgin olive oil, oregano

San Marzano DOP, Knoblauch, Olivenöl Bonaspetti

La margherita 1-14

€ 8.50

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, foglie di basilico fresco, olio evo Frantoio Bonaspetti

Tomato San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, basil, extra virgin olive oil

San Marzano DOP, Mozzarella fior di Latte, Basilikum, Olivenöl

Capricciosa 1-14

€ 12.00

San Marzano DOP, fior di latte, funghi champignon, carciofi trifolati, prosciutto cotto alta qualità, olive

Tomato San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, mushrooms, artichokes, high quality cooked ham, olives

San Marzano DOP, Mozzarella, Pilze, Artischocken, Kochschinken, Oliven

Prosciutto cotto alta qualità 1-14

€ 12.00

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, prosciutto cotto alta qualità, pomodorini datterino

Tomato San Marzano DOP, Mozzarella fior di latte, high quality cooked ham, datterino tomatoes

San Marzano DOP, Mozzarella, Kochschinken, Tomaten

Würstel 1-14

€ 10.50

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, Würstel (+ patate fritte* € 2.50)

Tomato San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, Würstel (+french fries € 2.50)*

San Marzano DOP, Mozzarella, Würstel (+ Pommes € 2.50)*

Tonno pinna gialla e cipolla rossa ¹⁻⁴

€ 12.00

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, pomodorini datterino, basilico, tonno pinna gialla, cipolla rossa

Tomato San Marzano DOP,, mozzarella fior di latte, basil, yellowfin tuna, red onions, datterino tomatoes

San Marzano DOP, Mozzarella, Basilikum, Thunfisch, rote Zwiebeln, datterino Tomaten

Four-May (bianca) ¹⁻¹⁴

€ 14.00

Fior di latte, formaggella di Tremosine, Gorgonzola dolce DOP, Formaggio Maniva

Mozzarella fior di latte, Tremosine cheese, gorgonzola DOP, Maniva cheese

Mozzarella, Tremosine Käse, Gorgonzola DOP, Maniva Käse

La Parmigiana

€ 12.50

San Marzano DOP, fior di latte, grana Padano, melanzane, basilico, pecorino, olio evo oleificio Bonaspetti

Tomato San Marzano DOP, mozzarella, Parmesan cheese, aubergine, basil, pecorino, extra virgin olive oil

San Marzano DOP, mozzarella, Parmesan, Aubergine, Basilikum, pecorino cheese, Oliveno

LE SPECIALI

Regina margherita ¹⁻¹⁴

€ 14.00

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, pomodori datterino, grana padano DOP, foglie di basilico fresco

in uscita: mozzarella di bufala e olio evo Frantoio Bonaspetti

Tomato San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, cherry tomatoes, granaPadano DOP, basil

served with : buffalo mozzarella and extra virgin olive oil Bonaspetti mill

San Marzano DOP, Kirschtomaten, Grana Padano DOP, Basilikum, Büffelmozzarella, Olivenöl

Disco inferno ¹⁻¹⁴

€ 14.00

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, Nduja di Spilinga, spianata calabra

Tomato San Marzano, mozzarella fior di latte, Nduja from Spilinga, calabrian spianata

San Marzano DOP, Mozzarella, Nduja (scharfe Wurst aus Spilinga), Basilikum, Spinat aus Kalabrien (pikant)

Li Mortazza Tua (bianca) ¹⁻⁷⁻¹⁴

€ 14.00

Fior di latte, Gorgonzola dolce DOP, mortadella Bologna IGP, carciofi, granella di pistacchi

Mozzarella fior di latte, Gorgonzola DOP, Bologna Mortadella IGP, artichokes, rushed pistachios

Mozzarella, Gorgonzola, Mortadella Bologna, Artischocken, Pistazien

Friarielli e salsiccia dell'Alpe del Garda (bianca) ¹⁻¹⁴

€ 14.00

Fior di latte, friarielli* saltati con aglio, provola affumicata, salsiccia dell'Alpe del Garda

Mozzarella fior di latte, cooked friarielli with garlic, smoked provola cheese, sausage from Tremosine*

Mozzarella, Stängelkohl, Provola (geräucherter Käse) Salsiccia aus der Region*

Amatriciana ¹⁻¹⁴

€ 14.00

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, cipolla rossa, Guanciale Romano IGP, Pecorino Romano DOP

Tomato San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, red onion, guanciale romano, pecorino cheese DOP,

San Marzano DOP, Mozzarella, rote Zwiebel, Guanciale (Speck), Pecorino Käse DOP

Parma 24 mesi & stracciatella 1-14

€ 15.00

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, Prosciutto di Parma 24 mesi, rucola, stracciatella
Tomato San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, 24-month aged Parma Prosciutto crudo, rocket, stracciatella
San Marzano DOP, Mozzarella, Parmaschinken 24 Monate gereift, Stracciatella, Rucola

Cantabrico 1-4-14

€ 16.00

Pomodoro San Marzano DOP, stracciatella, pomodori datterino, foglie di basilico, acciughe del Cantabrico
Tomato San Marzano DOP, stracciatella, anchovies from Cantabrico, cherry tomatoes, basil
San Marzano DOP, Stracciatella, Sardellen aus Sizilien, Basilikum, Kirschtomaten

Sicilia (bianca) 1-2-14

€ 16.00

Fior di latte, gamberi*, crema di latte, pomodori datterino, rucola, olio al limone, crumble agli agrumi
Mozzarella fior di latte, prawns, milk cream, tomatoes datterino, rocket, lemon oil, citrus crumble*
Mozzarella, Garnelen, Sahne, Datterino Tomaten, Rucola, Zitronenöl, Zitronencrumble*

*** Il prodotto può essere surgelato all'origine**
Original product may be frozen - Das Produkt kann gefroren sein

Prova la nostra pizza con farine no glutine con un supplemento di € 2.20
La nostra pizza no glutine non è adatta a persone allergiche o intolleranti al glutine,
potrebbero esserci contaminazioni incrociate in fase di preparazione o servizio.

Try our pizza with gluten free flour with an additional € 2.20
Our gluten- free pizza is not suitable for people with gluten allergies or intolerances,
there may be cross contaminations during preparation or service.

Unsere Pizza ist auch Glutenfrei möglich, zu einem Aufpreis von 2,20 Euro
Wir informieren Sie, dass in unseren Glutenfreienprodukten eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden kann

Aggiunte, Additions

Le aggiunte di ingredienti nelle pizze di latticini e vari € 1.00, salumi e pesce € 2.50.

Per chiarimenti il nostro personale è a vostra completa disposizione.

The addition of ingredients in pizzas of dairy products and various € 1.00, salami and fish € 2.50.
For clarifications our staff is at your completely available.

MENU BABY (0-12)

Pennette al ragù o al pomodoro + bibita piccola alla spina 1-8-14 € 9.50
Penne with ragù or tomato sauce + small draft/ Penne mit Bolognese oder Tomatensauce + Kleines Getränk vom fass

Nuggets di pollo italiano con patatine* + bibita piccola alla spina 1-3-14 € 10.00
Chicken nuggets with fries + small draft / Chicken Nuggets mit Kartoffeln + Kleines Getränk vom fass*

Pizza baby (margherita o prosciutto cotto) + bibita piccola alla spina 1-14 € 9.50
Baby pizza (margherita or cooked ham) + small draft / Kinderpizza Margherita oder Schinken + Kleines Getränk vom fass

I NOSTRI DOLCI FATTI IN CASA PREPARATI DA CESARE E FEDERICO HOMEMADE DESSERT PREPARED BY CESARE AND FEDERICO

La Mela Proibita 5-14 € 7.50
Panna cotta, salsa al lampone, crumble alle arachidi salate
Panna cotta, raspberry sauce, peanut crumble / Panna Cotta, Himbeersauce und Erdnusscrumble

Mamma mia 1-3-14 € 7.50
Babà al rum, panna montata, coulis al mango
Rum Babà, whipped cream, mango sauce / Rum Baba, Schlagsahne, Mangosauce

Tiramisù "nell'orto" 1-3-14 € 7.50
Tiramisù "in the garden"

Il nostro sorbetto ghiacciato al limone e prosecco 1-3-14 € 4.00
Lemon sorbet with Prosecco
Zitronensorbet und Prosecco

Informazioni su intolleranze, allergie e metodi di conservazione
Information on intolerances and allergens

In caso di intolleranze o allergie chiedere al nostro personale, potrebbero esserci contaminazioni interne.
I piatti contrassegnati con il simbolo * in mancanza del prodotto fresco possono essere preparati con prodotti congelati o surgelati all'origine o preventivamente abbattuti all'interno della nostra cucina. Per ragioni di mercato alcuni prodotti potrebbero essere sostituiti da altri, inoltre le preparazioni a crudo subiscono un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e l'abbattimento per almeno 24H, conforme alle prescrizioni regionali.

In case of intolerances or allergies, please ask our staff, there may be internal contaminations.

Elenco Allergeni ed intolleranze:

Cereali 1 - Crostacei 2 - Uova 3 - Pesce 4 - Arachidi 5 - Soia e derivati 6 - Frutta a guscio tipo nocciole, noci, pistacchi e mandorle 7
Sedano 8 - Senape e derivati 9 - Semi di sesamo 10 - Anidride solforosa e solfiti 11 - Lupini 12 - Molluschi 13 - Latticini e derivati 14.

List of Allergens and Intolerances:

Cereals 1 - Crustaceans 2 - Eggs 3 - Fish 4 - Peanuts 5 - Soy and derivatives 6 - Nuts such as hazelnuts, walnuts, pistachios and almonds 7
Celery 8 - Mustard and derivatives 9 - Sesame seeds 10 - Sulfur dioxide and sulphites 11 - Lupins 12 - Molluscs 13
Dairy products and derivatives 14.