

IL MENÙ DELLA

Carne Salada

Carne salada cruda

La Carne Salada fatta in casa secondo l'antica ricetta di famiglia, servita cruda e affettata molto sottile, accompagnata con funghetti all'olio d'oliva

Gepökelttes rohes Rindfleisch nach alter Familientradition. Wir servieren diese Spezialität vom Tenno in dünn aufgeschnittenen, scheiben mit Pilzen in Olivenöl

Selected beef salted according to the old family tradition, served raw in very thin slices served accompanied by mushrooms in olive oil

Carne salada e fasoi

Manzo selezionato e salmistrato in casa secondo tradizione, tagliato sottile e cucinato ai ferri, servito con i tipici fagioli

Wie vor, jedoch gegrillt und mit braunen Bohnen serviert.

Selected beef, corned according to the old family tradition, served grilled in very thin slices with typical beans

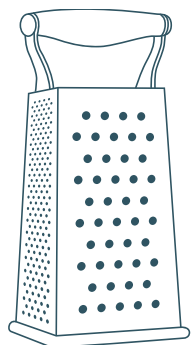
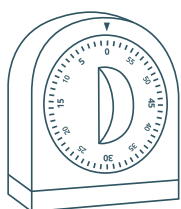
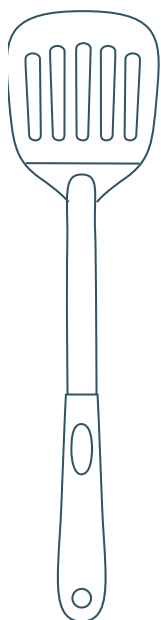
Strudel

Strudel di mele della tradizione Trentina, servito tiepido con gelato artigianale alla vaniglia

Apfelstrudel nach Trentiner Art
Wird lauwarm mit Vanilleeis serviert

Traditional apple strudel served with vanilla ice cream

MENÙ COMPLETO
29,00

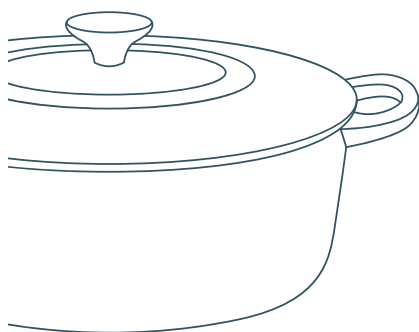


Cucina di Tenna

MENU

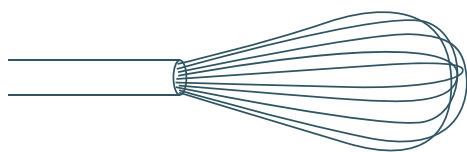
“El magnar de na volta”

I sapori di un tempo, le ricette dimenticate, i profumi che ricordano le cucine di casa, la tradizione più intima del Trentino come ormai nessuno racconta più

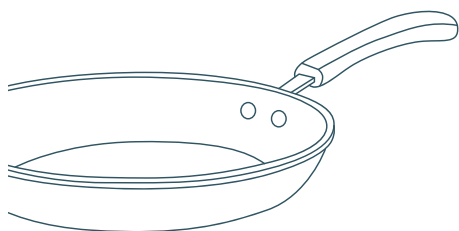


Duft und Aromen vergangener Zeiten, die vergessene Rezept, die Gerüche von Heimküchen, die instinste Tradition des Trentino wie niemand erzählt

The flavors of the past, the forgotten recipes, the smells of domestic kitchens, the most intimate tradition of Trentino as nobody tells



Al fine di garantirti la massima qualità dei nostri piatti usiamo ingredienti conservati mediante la tecnica dell'abbattimento di temperatura, del surgelato e del sottovuoto. I piatti contrassegnati con il simbolo * potrebbero essere stati sottoposti a queste lavorazioni.



A disposizione di tutti gli ospiti il registro allergeni consultabile alla cassa: se hai allergie o intolleranze chiedici aiuto e sapremo spiegarti al meglio tutte le preparazioni dei nostri piatti. Tuttavia non possiamo escludere contaminazioni incrociate che possono derivare dalla preparazione dei nostri piatti in un'unica cucina.

La nostra storia

Sempre noi, dal 1909

1909

Il Trisnonno Santo Stanga acquista l'Antica Croce:
bottega e trattoria.

Der Ururgroßvater Santo Stanga (kauft) erwirbt Antica Croce
mit Laden und Restaurant.

The great-great-grandfather Santo Stanga acquires
the Antica Croce: shop and restaurant.



1964

Nonno Remo, la moglie Marina e zia Bice con la loro
mamma Mariota dopo la guerra ripartono alla
grande e ampliano il locale

Großvater Remo, seine Frau Marina und Tante Bice mit deren Mutter
Mariota Starten nach dem Krieg mit großem Elan. Sie erneuern und
vergrößern das Lokal und haben viel Erfolg.

Grandfather Remo, his wife Marina and aunt Bice with their mother Mariota
after the war started again and expand the restaurant



1979

I figli Ettore, Flora e Paola rendono la cucina
famosa nella regione

Deren Kinder Ettore, Flora und Paola sorgen dafür, daß die Küche in der
ganzen Region bekannt und geschätzt wird.

The sons Ettore, Flora and Paola make the cuisine
famous in the region



2022

Luciana, Ettore e Daniele continuano la tradizione:
113 anni di ristorazione familiare!

Luciana, Ettore und Daniele führen diese mit Stolz diese Tradition fort.
Somit besteht dieses Familienrestaurant seit nunmehr 112 Jahren.

Luciana, Ettore and Daniele continue the tradition:
112 years of family restaurant!



I nostri fornitori locali

Gli artigiani del territorio



Antipasti

Vorspeisen - Starters

Carne salada cruda

La classica Carne Salada fatta in casa secondo l'antica ricetta di famiglia, servita cruda, affettata molto sottile accompagnata con funghetti all'olio d'oliva

Gepökelttes rohes Rindfleisch nach alter Familientradition.
Wir servieren diese Trentiner Spezialität in dünn aufgeschnittenen mit Pilzen in Olivenöl

Selected beef salted according to the old family tradition,
served raw in very thin slices accompanied by mushrooms in olive oil

12.00

Tartare di carne salada e "nosioi"

Trito di Carne Salada cruda condita con limone, erba cipollina ed olio evo di Tenno, su nido di valeriana selvatica

gepökelttes rohes Rindfleisch mit dem Messer fein gehackt. Wilder Feldsalat angerichtet mit Zitrone, Schnittlauch und nativem Olivenöl aus Tenno.

Raw Carne Salada cutted by hand really thinly, topped with lemon, chives and extra virgin oil, served with valerian

12.00

Pam brustola'

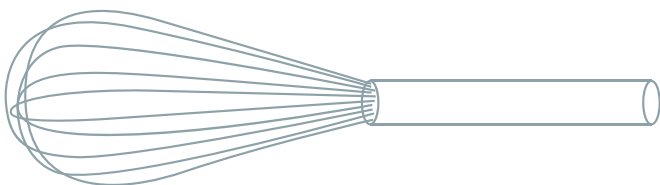
Cinque salse della nostra tradizione da spalmare su fette di pane tostato: Patè d'olive del Garda, Crema di lardo ai profumi dell'orto, "Formai miz", salsa alle noci, Olio evo di Tenno

Bruschetta zum Bestreichen mit 5 verschiedenen Creme's.

Olivenpatè vom Gardasee, Schmalz mit Thymian, "Formai miz" (tradizionale Käsecreme mit Weißwein und Grappa), Creme aus Nüssen, Olivenöl vom Tenno.

5 traditional sauces to spread on toasted bread: Garda's olive patè, flavored lard cream, traditional cheese sauce, nuts sauce, Extravirgin oil from Tenno

8.00



Pinot grigio ramato - Gaierhof -

Colore ramato e profumo di fiori di acacia, pera matura e frutti esotici, morbido e gradevole

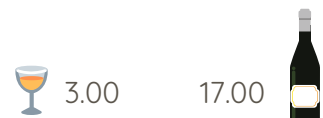


3.00

17.00

Pinot grigio ramato - Gaierhof -

Colore ramato e profumo di fiori di acacia, pera matura e frutti esotici, morbido e gradevole

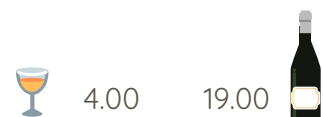


3.00

17.00

Gewürtztraminer "La prea" - Agr. R. d. Garda -

Giallo paglierino carico, profumi che vanno dagli agrumi alla frutta candita e spezie. Sapido e minerale, morbido e persistente.



4.00

19.00

Il Tagliere del "bekèr"

Macelleria artigianale di Tenno - Stoppini Stefano

Carne salada di maiale stagionata, lucanica fresca, pancetta affumicata, mortandela, coppa ai profumi di montagna, grissini artigianali e verdure in agrodolce fatte in casa

Handwerkliche Metzgerei aus Tenno

Gereiftes, gepökeltes Schweinefleisch, geräucheter Speck zusammen mit verschiedenen speziellen Wurstarten wie: frische Lucanica, Mortandela und Coppa. Angerichtet mit süßsaurem Gemüse und mit handwerklich gefertigten Grissinis serviert.

Artisan Tenno butchery: Pork Carne Salada, freshly made lucanica, bacon, "mortandela", flavored coppa, artisanal breadsticks, sweet and sour handmade vegetables

13,00

Tris di trota alpina

Bocconcini di trota marinata sui "nosioi" selvatici, tagliata di trota affumicata con crostini e burro di malga, trota "en saor" sulla polenta abbrustolita

Kleine Häppchen mit marinierter Forelle auf wildem Feldsalat, geräucherte Forelle mit Buttercroutons, Forelle "ensaor" auf gegrillter Polenta aus Storo

Marinated trout with valerian, smoked trout with butter croutons, trout "en saor" with grilled polenta from Storo

12,00

Formaggi di valle

Formagella di Tremosine affumicata, vaccino stagionato 12 mesi, caciotta alle erbe di monte, erborinato "Blù Misone" e Trentingrana DOP, serviti con la nostra mostarda di Pere e miele artigianale del Lomaso

Geräuchertes Käsen von Tremosine, 12 Monate gereifter Kuhmilchkäse, Kräuterkäsen aus Fivè, Blauschimmelkäse vom Monte Misone und Trentingrana (ähnlich Parmesankäse). Wir servieren dies zusammen mit unserer Birnen-Mostarda und Honig vom Lomaso

Smoked cheese from Tremosine, vaccine cheese 12 months seasoned, herbal cheese from Fivè, blu cheese Misone, Trentino parmesan: served with our pear mustard and artisanal Lomaso honey

12,00

Marzemina - Battistotti -

Colore rosso rubino, profumo vinoso che ricorda la viola e la mora. Secco, sapido e pieno



3.00

16.00



Terrazze Alte - Le Fontanelle -

Chardonnay vendemmiato a piena maturazione sulle colline di Tenno. Vinificazione in acciaio: minerale e fragrante



3.00

16.00



Valpolicella Ripasso - Bertani -

Rosso rubino, note fruttate di ciliegie con sensazioni speziate e di cioccolato. Il tannino è morbido, al palato succulento e sapido



4.50

23.00



Le Zuppe

Suppe - Soups

Gran zuppa ai legumi e cereali

Zuppa della tradizione di famiglia con fagioli, lenticchie, orzo, farro e verdure*

Suppe nach Art des Hauses mit Bohnen, Linsen, Gerste, Dinkel und Gemüse*

Homemade soup with beans, lentils, barley, spelt and vegetables*

7,00

Pinot grigio ramato - Gaierhof -

Colore ramato e profumo di fiori di acacia, pera matura e frutti esotici, morbido e gradevole



3.00

17.00



Canederli in brodo

Grandi gnocchi di pane, formaggio e speck fatti in casa e serviti nel brodo di carne e verdura, come da tradizione*

Knödel in hausgemachter Fleischbrühe mit Käse und Speck*

Trentino-style bread, cheese and speck dumplings in broth*

8,50

Marzemina - Battistotti -

Colore rosso rubino, profumo vinoso che ricorda la viola e la mora. Secco, sapido e pieno



3.00

16.00



Trippe in brodo

Tradizionale zuppa Trentina fatta in casa con trippa bollita, verdure e legumi*

Traditionelle Suppe nach Art des Hauses mit Kutteln, Gemüse und Hülsenfrüchten*

Traditional Homemade soup with boiled tripe*

8,50

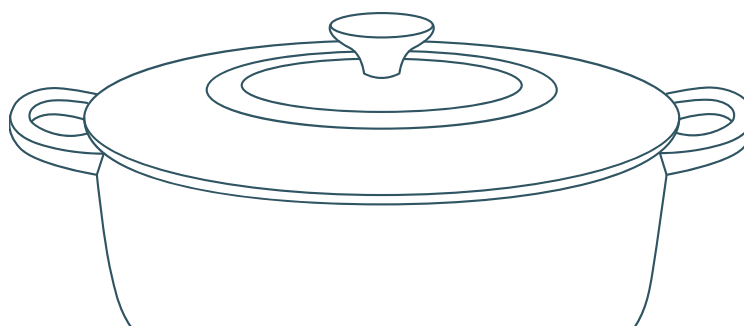
Marzemina - Battistotti -

Colore rosso rubino, profumo vinoso che ricorda la viola e la mora. Secco, sapido e pieno



3.00

16.00



Primi piatti

Erste gang - First course

Tagliatelle ai funghi

Pasta fresca fatta in casa ai funghi misti*

Tagliatelle mit gemischten Pilzen* (hausgemachte Teigwaren)

Homemade tagliatelle with sautéed mushrooms*

9,00

Marzemino - Battistotti -

Colore rosso rubino,
profumo vinoso che
ricorda la viola e la mora.
Secco, sapido e pieno



3.00

16.00



Strangolapreti

Gnocchi trentini a base di pane ed erbe di campo,
mantecati al burro fuso e spolverati al

Trentingrana DOP*

Spinatklößchen aus Brot, Spinat und Kräutern nach Trentiner
Tradition mit geschmolzener Butter und Parmesankäse angerichtet*

Trentino-style bread and spinach dumplings with melted butter
and Trentino-parmesan*

8,50

Terrazze Alte - Le Fontanelle -

Chardonnay
vendemmiato a piena
maturazione sulle colline
di Tenno. Vinificazione in
acciaio: minerale e
fragrante



3.00

16.00



Canederli al burro

Grandi gnocchi di pane, formaggio e speck fatti in casa
mantecati al burro fuso e Trentingrana*

Hausgemachte Knödel aus Brot, Käse und Speck mit
geschmolzener Butter und Trentingrana*

Bread dumpling with Speck and Cheese,
salted with butter and Trentingrana*

8,50

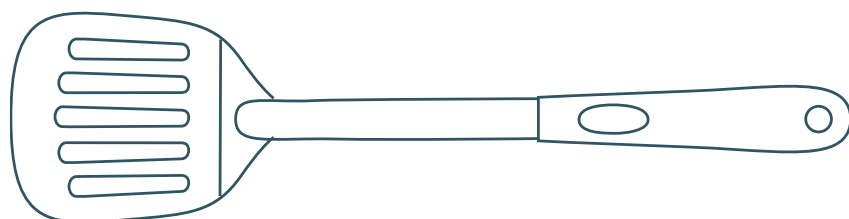
Lagrein - Gaierhof -

Colore rosso rubino con
riflessi violacei. Profumo di
more e spezie, con sentori
di viola. Sapore asciutto e
sapido



3.50

18.00



Bis Trentino

Strangolapreti e canederli fatti in casa secondo tradizione conditi con burro fuso e Trentingrana*

Strangolapreti und canederli gemischt*

Strangolapreti and canederli*

10,00

Pappardelle rosse al cervo

Pappardelle di pasta fresca fatta in casa con riduzione al Merlot di Tenno con ragù di cervo profumato al rosmarino*

Hausgemachte Rotweinpappardelle mit Hirschragout und Rosmarin*

Homemade red wine Pappardelle with deer sauce and rosemary*

12,00

Gnocchi di patate al Blu Misone

Gnocchi di patate alla fonduta di formaggio artigianale erborinato "Blu Misone" e granella di noci del Lomaso*

Kartoffelklößchen angerichtet mit "Blu Misone" Käse und Walnüssen*

Potatoes gnocchi with "Blue Misone" cheese and Lomaso *

9,00

Tortelloni al Lavarello

Tortelloni artigianali di pasta fresca al ripieno di Lavarello del Lago di Garda profumati all'erbetta cipollina *

Hausgemachte Pasta garniert mit Lachs - Forellenragout und Schnittlauch*

Homemade pasta with Throat sauce and chives*

12,00

Margemina - Battistotti -

Colore rosso rubino, profumo vinoso che ricorda la viola e la mora. Secco, sapido e pieno



3.00

16.00



Lagrein - Gaierhof -

Colore rosso rubino con riflessi violacei. Profumo di more e spezie, con sentori di viola. Sapore asciutto e sapido



3.50

18.00



Gewürtztraminer "La prea" - Agr. R. d. Garda -

Giallo paglierino carico, profumi che vanno dagli agrumi alla frutta candita e spezie. Sapido e minerale, morbido e persistente.



4.00

19.00



Terrazze Alte - Le Fontanelle -

Chardonnay vendemmiato a piena maturazione sulle colline di Tenno. Vinificazione in acciaio: minerale e fragrante



3.00

16.00



Spaghetti aglio, olio, peperoncino

Spaghetti monograno del pastificio Trentino Felicetti
conditi con olio, aglio e peperoncini piccanti

Spaghetti (monograno vom Hause Felicetti, Trentino) angemacht mit
Knoblauch, Olivenöl und pikanten Peperoncinis

Spaghetti (Felicetti from Trentino) with olive oil, garlic, chilli and parsley
7,00 (MAXI 11,00)

Spaghetti all'arrabbiata

Spaghetti monograno del pastificio Trentino Felicetti
conditi con salsa di pomodoro, aglio, prezzemolo e
peperoncini piccanti

Spaghetti (monograno vom Hause Felicetti, Trentino) angemacht mit
Tomatensauce, Knoblauch, pikanten Peperoncinis
aus unserem Garten und Petersilie.

Spaghetti (Felicetti from Trentino) with tomato sauce, garlic,
chilli and parsley
8,50 (MAXI 13,00)

Spaghetti al pomodoro

Spaghetti monograno del pastificio Trentino Felicetti, alla
salsa rustica di pomodoro

Spaghetti (monograno vom Hause Felicetti, Trentino)
Angerichtet mit einer hausgemachten rustikalen Tomatensauce

Spaghetti (Felicetti from Trentino) with homemade tomato sauce
7,50 (MAXI 12,00)

Spaghetti alla carbonara Trentina

Spaghetti monograno del pastificio Trentino Felicetti, con
pancetta affumicata, panna, uova, pepe e Trentingrana

Spaghetti (monograno vom Hause Felicetti, Trentino) mit geräuchertem
Speck, Sahne, Eiern, Pfeffer und Trentingrana

Spaghetti (Felicetti from Trentino) with
bacon, cream, eggs, pepper and Trentino parmesan
9,00 (MAXI 14,00)

Prosecco docg brut - Saligo -

Giallo paglierino con riflessi
verdognoli, sentori di mela
e note floreali. Fresco ed
equilibrato.



3.00

16.00



Pinot grigio ramato - Gaierhof -

Colore ramato e profumo
di fiori di acacia, pera
matura e frutti esotici,
morbido e gradevole



3.00

17.00



Müller thürgau - Gaierhof -

Giallo verdolino, profumo
floreale dai sentori di
salvia, fresco, secco e
persistente



3.00

17.00



Margemina - Battistatti -

Colore rosso rubino,
profumo vinoso che ricorda
la viola e la mora. Secco,
sapido e pieno



3.00

16.00



Secondi piatti

Hauptgerichte - Main course

Carne Salada e Fasoi

Manzo selezionato e salmistrato in casa secondo tradizione,
tagliato sottile e cucinato ai ferri, servito con i tipici
fagioli in umido

Gepökelt und gegrillte Rindfleisch nach alter Familientradition.
Wir servieren diese Spezialität vom Tenno in dünn aufgeschnittenen
Scheiben mit den typischen gekochten braunen Bohnen

Selected beef, corned according to the old family tradition, served grilled in
very thin slices with typical beans

15,00

Carne Salada Boida

Muscolo e costato di vitellone salmistrato secondo tradizione,
bollito e servito con mostarda di cipolle rosse e schiacciata di
patate lesse all'olio d'oliva di Tenno

Gepökelt und gekochtes Muskel- und Rippenfleisch vom Rind nach alter
Familientradition serviert mit einer Mostarde aus roten Zwiebeln,
Kartoffelbrei angerichtet mit nativem Olivenöl aus Tenno und Petersilie

Boiled steak and ribs of beef, corned according to the old familytradition,
served with red onions mustard and potatoes with parsley and extravirgin
olive oil from Tenno

15,00

Tagliata di Carne Salada

Manzo selezionato e salmistrato in casa secondo tradizione,
cucinato ai ferri, affettato grosso e servito con patate saltate
alla cipolla ed olio Evo del Garda

Gepökelt und gegrillte Rindsteak nach alter Familientradition.
Wir servieren diese Spezialität vom Tenno in dicke Scheiben
aufgeschnittenen Scheiben mit Bratkartoffeln in Zwiebeln gebraten

Selected beef, corned according to the old family tradition, grilled, sliced and
served with sauteed potatoes

19,00

Gere

- Agr. R. d. Garda -

Note fruttate di amarena e
more mature, speziate
come pepe, cacao e
liquirizia. Armonico ed
equilibrato, con persistenza
di sapori ed aromi



4.00

20.00



*Teroldego Superiore
Riserva*

- Cantina Rotaliana -

Rosso rubino con profumo
di frutti di bosco e prugne.
Note balsamiche, gusto
avvolgente, fresco e dalla
ricca trama tannica, finale
lungo e fruttato



4.50

22.00



Gere

- Agr. R. d. Garda -

Note fruttate di amarena e
more mature, speziate
come pepe, cacao e
liquirizia. Armonico ed
equilibrato, con persistenza
di sapori ed aromi



4.00

20.00



Baccalà dei Frati

Baccalà mantecato, cucinato secondo la ricetta dei frati cappuccini di Arco con polenta gialla di Storo*

Stockfisch nach dem Rezept der Kapuziner von Arco mit Polenta aus Storo*

Salt cod cooked according to the recipe of "Cappuccini Friars" of Arco with Storo polenta*

13,00

Terrazze Alte - Le Fontanelle -

Chardonnay vendemmiato a piena maturazione sulle colline di Tenno. Vinificazione in acciaio: minerale e fragrante



3.00

16.00



Gulash di cervo

Spezzatino di cervo profumato al ginepro e rosmarino con polenta di Storo e crauti rosolati*

Hirschgulasch mit Wacholderbeeren und Rosmarin gewürzt zusammen mit Polenta aus Storo und Sauerkraut auf Trentiner Art*

Deer stew with juniper and rosemary served with polenta from Storo and sauerkraut*

15,00

Valpolicella Ripasso - Bertani -

Rosso rubino, note fruttate di ciliegie con sensazioni speziate e di cioccolato. Il tannino è morbido, al palato succulento e sapido



4.50

23.00



Polenta, funghi e formaggio

Formaggio fuso alla piastra del caseificio di Fivè, funghi misti trifolati* e polenta di Storo

Polenta aus Storo mit gemischten Pilzen* und auf dem Grill geschmolzenem Käse von Fivè

Polenta from Storo, sautéed mushrooms* and melted cheese from Fivè

11,00

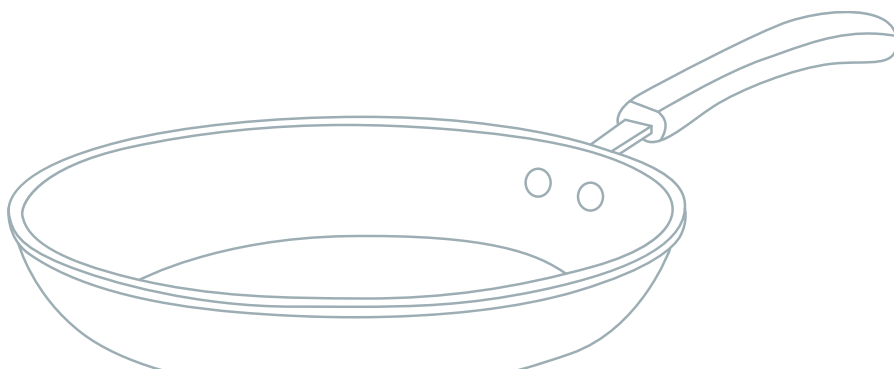
Margemino - Battistatti -

Colore rosso rubino, profumo vinoso che ricorda la viola e la mora. Secco, sapido e pieno



3.00

17.00



Lombata ai profumi

Controfiletto di maiale cucinato ai ferri, profumato alle erbe aromatiche dell'orto e servito con erbe dell'orto all'olio evo del Garda

Controfilet vom Schwein gegrillt mit Kräutern aus unserem Garten zusammen mit gedünsteten Gartenkräutern mit evo Garda Oil

Grilled pork, flavored with aromatic herbs, served with steamed herbs with evo Garda oil

*

12,00

Puntine "ala vecia"

Puntine di maiale cucinate al forno, servite con crauti rosolati e patate saltate alla cipolla

Schweinerippchen aus dem Backofen mit Trentiner Sauerkraut, Bratkartoffeln in Zwiebeln gebraten

Traditional baked pork ribs served with sautéed potatoes with onions and sauerkraut

15,00

Polenta e peverada

Zuppetta di pane raffermo, lucanica artigianale, Trentingrana e pepe, servita con la polenta di Storo e crauti rosolati

Dicke Brotsuppe mit Lucanica-Wurst, Trentingrana und Pfeffer servieren wir mit Sauerkraut auf Trentiner Art und Storopolenta

Polenta and sauerkraut served with the typical cooked bread soup with artisan salami, pepper and Trentino parmesan

11,00

Marzemino

- Battistotti -

Colore rosso rubino, profumo vinoso che ricorda la viola e la mora. Secco, sapido e pieno



3.00

17.00



Teraldega Superiore Riserva

- Cantina Rotaliana -

Rosso rubino con profumo di frutti di bosco e prugne.

Note balsamiche, gusto avvolgente, fresco e dalla ricca trama tannica, finale lungo e fruttato



4.50

22.00



Lagrein

- Gaierhof -

Colore rosso rubino con riflessi violacei. Profumo di more e spezie, con sentori di viola. Sapore asciutto e sapido



3.50

18.00



Insalate

Salat - Salads

Ortolana

Insalata mista di stagione

Gemischter Salat je nach Jahreszeit

Mixed seasonal salad

piccola 3,00

media 5,00

grande 7,00

Gustosa

Insalata mista, olive,

cipolle, pecorino

Gemischter Salat je nach Jahreszeit

mit Oliven, Zwiebeln und Pecorino

Mixed seasonal salad, olives,

onions, pecorino cheese

7,00

Rustica

Radicchio rosso,
rucola, noci, Trentingrana

Rucola, Radieschen, Walnüssen
und Trentingrana

Red radish, rocket salad, walnuts,
Trentino Parmesan

7,00

Caprese

Tagliata di pomodori e
mozzarella con basilico

e origano

Aufgeschnittene Tomaten mit Mozzarella,
Basilicum und Origano

Sliced tomatoes and mozzarella with
basil and oregano

7,00

Cantorni

Beilagen - Side dishes

Erbette al vapore

Gedünstete Kräuter
Steamed herbs

3,00

Patate lesse

Salzkartoffeln
Boiled potatoes

3,00

Patate saltate alla cipolla

Bratkartoffeln mit Zwiebeln
Sauteed potatoes
with onions

4,00

Crauti rosolati alla pancetta

Sauerkraut auf Trentiner
Art mit Speck
Trentino Sauerkraut
with bacon

4,00

Funghetti sott'olio

Pilze in Öl eingelegt
Mushrooms in oil

3,00

Funghi misti trifolati

Sautierte gemischte Pilze
Sauteed mushrooms

4,00

Polenta di Storo

.Polenta aus Storo
(spezielle, grob gemahlene
Maismehlsorte aus
dem Ort Storo)
Polenta from Storo

3,00

Fagioli in umido

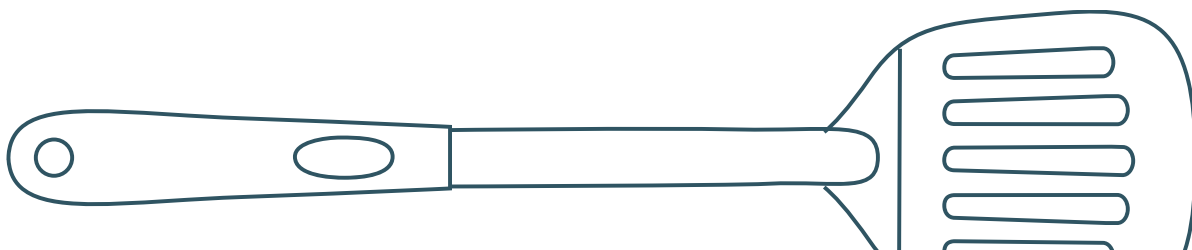
Gekochte braune Bohnen
Beans

3,00

Verdurine in agrodolce

Hausgemachtes
süß-saures Gemüse
Homemade mixed
pickled vegetables

4,00



Dessert della casa

Hausgemacht dessert - Homemade desserts

Strudel

Strudel di mele della tradizione
Trentina, servito tiepido con gelato
artigianale alla vaniglia

Trentiner Apfelstrudel wird lauwarm
mit Vanilleeis serviert

Traditional apple strudel served
with vanilla ice cream

6,00

Tiramisù

Coppa alla crema di mascarpone
e savoiardi inzuppati nel caffè
espressospolverata al cacao amaro

Tiramisù nach Art des Hauses

Homemade Tiramisù

5,00

Torta de nos

L'antica ricetta di famiglia
della torta secca di noci, servita con
moscatello selvatico passito

Altes Familienrezept ein trockener
Nusskuchen wird mit
Muskatlikörwein serviert

Traditional walnut cake served
with sweet muscat wine

6,00

Mousse al gianduia

Mousse al cioccolato e nocciole
con crema alla vaniglia

Nussschokoladenmousse
mit Vanillesauce

Hazelnut chocolate mousse
with vanilla sauce

5,00

Crema al mascarpone

Crema dolce al mascarpone
con tagliata di frutta di stagione

Süße Mascarponecreme mit Obst,
je nach Jahreszeit

Sweet mascarpone cream
with seasonal diced fruit

5,00

Semifreddo al croccante

Semifreddo con crosta croccante di noci
e nocciole caramellate su salsa
al cioccolato

Halbgefrorenes mit krokanten Nüssen und
Schokoladensauce

Parfait with crunchy crust of walnuts and
hazelnuts on chocolate sauce

5,00

Bevande

Acqua

Wasser - Water

Naturale	0,75l	2,00
Gassata	0,75l	2,00

Vini al calice

Weinen auswahl - Wine selection - 0,1 l

bianchi

Prosecco DOCG	Soligo	3,00
Pinot Grigio Ramato	Gaierhof	3,00
Müller Thürgau	Gaierhof	3,00
Terrazze Alte	Le Fontanelle	3,00
Gewürtztraminer	Agraria R.d.G.	4,00

rossi

Marzemino	Battistotti	3,00
Lagrein	Gaierhof	3,50
Terlodego Riserva	Rotaliana	4,50
Gere	Agraria R.G.	4,00
Valpolicella Ripasso	Bertani	4,50

Chiedi la cart dei vini completa per tante
altre proposte in bottiglia!

Vini sfusi

Houswein - House Wine

	1/4	1/2	1
<i>bianchi</i>			
Chardonnay	3,50	6,00	10,00
Frizzante	4,00	7,00	12,00
<i>rosè</i>			
Schiava di Tenno	3,50	6,00	10,00
<i>rosso</i>			
Merlot	3,50	6,00	10,00

Bibite in lattina

Dosenge-träank - Canned drink

Coca-cola	3,00
Coca-Cola Zero	3,00
Sprite	3,00
Lemonsoda	3,00
Fanta	3,00
The limone	3,00
The pesca	3,00

Birre alla spina

Fassbier - Draftbeer

KELLER

Forst Kronen	0,2l	2,50
Forst Kronen	0,4l	4,50

IPL

Karmaleon	0,3l	4,80
-----------	------	------

Birificio del Bosco - birra artigianale Trentina

Birre in bottiglia

Flaschenbier - Bottled beer

0,33 l

Forst 1857	3,00
Dolomiti rossa	3,00
Hoegaarden - blanche	3,50
Warsteiner Alkoholfrei	3,50

0,50 l

Weissbier Paulaner	5,00
Weissbier P. Alkoholfrei	5,00
Zwick'l non filtrata	5,00