



BAR

UN MOMENTO DI GUSTO
COFFEE, DRINKS, SWEET&SALT SNACKS



APERITIVI DELLA CASA

Analcolici

Virgin Ugo 5,00
Tonica, sciroppo di sambuco, menta, limone

Virgin Spritz 5,00
Aperitivo analcolico all'arancia

Alcolici

Americano del Garda 8,00
Bitter delle sirene, vermut Altolago, soda

Negroni del Garda 10,00
Gin Luz, bitter delle sirene, vermut Altolago

Picco Spritz 6,00
Piccorosso, prosecco, soda

Dodo Spritz 5,00
Prosecco, zenzero, peperoncino,
mandarino e soda

Purple Spritz 5,00
Prosecco, sciroppo alla lavanda di
Tenno, soda, fiori di lavanda, limone

APERITIVI CLASSICI

Analcolici

Crodino 3,00

Sanbitter 3,00

Sanbitter fruit passion 3,50

Sanbitter zenzero 3,50

Alcolici

Spritz Aperol/Campari 4,00

Hugo Spritz 4,00

Campari Soda 3,50

Americano 5,00

Sbagliato 5,50

Negroni 6,00



PANINI

Fresh bread and local products

Maxi toast 5,00

Pane da toast fresco con prosciutto cotto affumicato e formaggio nostrano di Fiaavè

Toast with smoked ham and Local cheese

Vegetariano 6,00

Formaggio artigianale del Fontanel di Fiaavè, crema ai carciofi, rucola, pomodori secchi

Salami, local cheese, dry tomatoes, artichoke cream, rocket salad

Colognese 6,00

Salame nostrano, rucola e tagliata di pomodoro fresco e formaggio artigianale Fontanel di fiaavè

Salami, local cheese ,rocket salad, tomatoes

Villano 6,00

Speck Trentino, cetrioli sott'aceto, formaggio artigianale Fontanel di Fiaavè e salsa ai funghi misti

Trentino Speck, pickled cucumbers, local cheese, mushroom cream

Tennese 6,00

Prosciutto cotto, formaggio artigianale Fontanel di Fiaavè, peperoni lombardi,

Smoked ham, pickled green pepperoni and Local cheese

Ask for an extra souce!

In aggiunta anche salsa piccante, boscaiola, maionese, tartara

Serviamo questi piatti solo negli orari di chiusura del ristorante

We only serve these dishes during the restaurant's closing hours



PIATTI

your tasty time

Lasagna alla Bolognese 9,00

Lasagna alla bolognese fatta in casa con il nostro ragù al profumo di rosamerino

Homememade Bolognese art lasagna

Gran zuppa ai legumi e cereali 8,00

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

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

Caprese 8,00

Tagliata di Mozzarella e pomodori condita con origano e olio del Garda

Mozzarella, tomato, organ and Garda oil

Colorata 8,00

Insalata verde, radicchio, cipolla, rucola, pomodori, mais, olive nere

Green salad, red radish, onion, roket salad, tomatoes, corn, black olives

Accompagnate da pane fresco e condimento

Including dressing and fresh bread

Serviti dalle 12:00 alle 15:00 nei giorni di chiusura del ristorante

We serve these dishes from 12:00 to 15:00 during the restaurant's closing hours





DOLCI

Handmade following the tradition

Strudel 4,00

Strudel di mele della tradizione
servito tiepido

Traditional Apple Strudel

Semifreddo 5,00

Semifreddo al croccante con salsa al
cioccolato

Parfait with crunchy crust of walnuts
and hazelnuts on chocolate sauce

Tiramisù 5,00

Coppa di tiramisù al mascarpone e
savoardi

Homemade Tiramisù

Dolce del mese 5,00

Chiedi per scoprire il dolce della
stagione!

Ask for discover the seasonal dessert!



BIRRE ALLA SPINA

Forst Kronen 0,2l 0,4l
3,00 5,00

Birra bionda Lager Vol 5,2%
Birrificio Forst
Lagundo (BZ)

Karmaleon IPL 0,3l
4,50

Indian Pale Lager artigianale Vol 5,9%
Birrificio del Bosco
San Michele all'Adige (TN)

BIRRE IN BOTTIGLIA

Forst 1857 0,33l
3,50

Birra bionda Lager - Vol 4,8%

Dolomiti 3,50

Birra rossa doppio malto - Vol 6,7%

Magnolia 4,50

Blanche artigianale Trentina- Vol 4,9%

Forst analcolica 3,50

Birra bionda lager analcolica - Vol 0,0%

Paulaner Hefe Weissbier 0,50l
5,50

Birra weiss tedesca - Vol 5,5%

Paulaner Weissbier analcolica 5,50

Birra weiss tedesca analcolica - Vol 0,0%

Zwick'l Landbier 5,00

Birra non filtrata tedesca - Vol 5,3%



VINI BIANCHI

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------|
| | 0,10l |
| Chardonnay Terrazze Alte Le Fontanelle - Tenno - Vol 13,0% | 3,50 |
| Pinot Grigio Ramato Gaierhof - Roverè della Luna - Vol 13% | 3,50 |
| Gewürtztraminer Sel."Perelise" Cantina di Colterenzio - Vol 13,5% | 4,50 |
| Blu Riva - Spumante Brut Cantina di Soligo - Riva d.G.- Vol 11% | 3,50 |
| Müller Thurgau I Calvoloti - Tenno - Vol 12,5% | 3,50 |
| Nosiola Maso Poli - Lavis - Vol 13,0% | 4,00 |

VINI ROSSI

| | |
|----------------------------------------------------------------------------|-------|
| | 0,10l |
| Gere - Merlot e Cabernet Agraria Riva del Garda - Vol 13% | 4,50 |
| Teroldego Superiore Riserva Cantina di Mezzolombardo - Vol 14% | 4,50 |
| Pinot Nero Riserva St. Daniel Cantina di Colterenzio - Vol 13,5% | 5,00 |
| Lagrein Kretzer Madonna delle vittorie - Arco - Vol 13% | 4,00 |
| Marzemino Battistotti - Nomi - Vol 12,5% | 3,50 |
| Cabernet Sel. Il Piaggiolo Le Fontanelle - Tenno - Vol 13,0% | 4,00 |



CAFFETTERIA

| | |
|------------------------------|-----------|
| Espresso/macchiato | 1,30 |
| Corretto grappa/brandy | 2,00 |
| Espresso doppio | 2,50 |
| Espresso decaffeinato | 1,50 |
| Marocchino | 2,00 |
| Caffè shakerato | 2,50 |
| Caffè d'orzo piccolo/grande | 1,50/2,00 |
| Caffè ginseng piccolo/grande | 1,50/2,00 |
| Americano | 2,00 |
| Cappuccino | 2,00 |
| Latte caldo | 2,00 |
| Latte macchiato | 3,00 |
| Cioccolato caldo | 3,00 |
| Espresso macchiato soia | 1,80 |
| Cappuccino di soia | 2,50 |
| Latte di soia macchiato | 3,50 |
| Latte di soia | 3,00 |
| Ice-chocolate | 3,50/6,00 |
| Ice-caffè | 3,50/6,00 |

BIBITE E SUCCHI

| | |
|-------------------------------------------------------|-----------|
| <u>Lattine</u> | 0,33l |
| Coca-cola, fanta, lemonsoda, sprite, coca-zero | 3,00 |
| | 0,2l 0,4l |
| <u>Sfuse</u> | |
| Lemonsoda | 2,50 4,50 |
| Coca cola | 2,50 4,50 |
| Spezi | 2,50 4,50 |
| Spuma bionda | 1,50 3,00 |
| Tonica | 2,50 4,50 |
| Apfelschorle | 2,50 4,50 |
| Acqua e sciroppo Menta/lampone/dodo/lavanda | 1,50 2,50 |
| <u>Succhi di frutta</u> | 0,2l 0,4l |
| Pesca, pera, albicocca, arancia, ananas, ace, mela | 3,00 5,00 |
| Mirtillo | 3,50 6,00 |



LE GRAPPE BIANCHE

Trentina Tradizionale 3,00

Blend di vitigni rossi trentini: Teroldego, Marzemino e Merlot. Questa Grappa viene lasciata riposare 8 mesi in botti di acciaio.

Moscato in purezza 3,50

Grappa ottenuta da vinacce fresche di Moscato, tipiche della Vallagarina (Trentino). Proveniente dalla distillazione a Bagnomaria in alambicco discontinuo. Morbida, aromatica

Teroldego in purezza 3,50

Grappa ottenuta da vinacce fresche di Teroldego, tipiche della Piana Rotaliana (Trentino). Proveniente dalla distillazione a Bagnomaria in alambicco discontinuo. Robusta, persistente.

LE GRAPPE BARRICATE

Trentina · Barrique 3,50

Blend di vitigni bianchi trentini: Moscato, Chardonnay e Gewürztraminer. Affinata alcuni mesi in botti utilizzate per l'invecchiamento di Diciotto Lune. Delicata, avvolgente

Diciotto Lune 4,00

Grappa Stravecchia di vinacce rosse e bianche selezionate. Affinata 18 mesi in botti di Rovere, Ciliegio, Frassino e Acacia. Morbida, asciutta

Giare Amarone 4,50

Grappa invecchiata 36 mesi in botti di Rovere da 500 litri di vinacce del vino Amarone. Vellutata, persistente

Giare Gewürztraminer 4,50

Grappa monovitigno di Gewürztraminer. Invecchiata 36 mesi in botti di Rovere da 1000 litri. Delicata, armonica



LE GRAPPE ALLE ERBE

Le Erbe · Ginepro 3,50

Infusione a freddo delle bacche di Ginepro in Grappa di vinacce miste trentine, distillate separatamente a Bagnomaria e successivamente miscelate. Aromatica, persistente.

Le Erbe · Mugo 3,50

Infusione a freddo delle sommità dei rami di Mugo in Grappa di vinacce miste trentine, distillate separatamente a Bagnomaria e successivamente miscelate. Intensa, resinosa.

Le Erbe · Ruta 3,50

Infusione a freddo delle foglie di Ruta in Grappa di vinacce miste trentine, distillate separatamente a Bagnomaria e successivamente miscelate. Balsamica e lievemente amara, intensa

Le Erbe · Asperula 3,50

Infusione a freddo della pianta di Asperula in Grappa di vinacce miste trentine, distillate separatamente a Bagnomaria e successivamente miscelate. Delicata, fresca

AMARI TARENTINI

Amaro Ledro 3,50

Blend di vitigni rossi trentini: Teroldego, Marzemino e Merlot. Questa Grappa viene lasciata riposare 8 mesi in botti di acciaio.

Amaro Marzadro 3,00

Blend di vitigni rossi trentini: Teroldego, Marzemino e Merlot. Questa Grappa viene lasciata riposare 8 mesi in botti di acciaio.

Amaro Trentino 3,00

Blend di vitigni rossi trentini: Teroldego, Marzemino e Merlot. Questa Grappa viene lasciata riposare 8 mesi in botti di acciaio.



GARDA GIN&TONIC

I nostri gin vengono prodotti in Trentino utilizzando le botaniche coltivate sul lago di Garda. Serviamo i nostri Gin&Tonic con cedrata Tassoni prodotta a Salò del Garda.

Luz 9,00

Gin Luz della distilleria Marzadro di Nogaredo, tonica Tassoni, ghiaccio, limone

Pilz 8,00

Gin Pilz della distilleria Bruno Pilzner di Faver, tonica Tassoni, ghiaccio, limone

7 laghi 9,50

Gin dei 7 laghi della distilleria Pisoni di Sarche, acqua tonica Tassoni, ghiaccio, limone

Son of a burch 8,00

Gin Son of a burch del birrificio artigianale Birra del Bosco, tonica Tassoni, ghiaccio, limone

THE E TISANE SFUSE

infusi di alta qualità - 3,00



Frutti di bosco e Lamponi

Frutti di bosco, lamponi, pezzi di mela, fiori di ibisco, scorze d'arancia, petali di rosa, petali di fiordaliso blu



Erbe e frutta - vitamina C

Pezzi di mela, fiori di ibisco, melissa, foglie di mora, arancia, ribes, ananas



Erbe di montagna

Frutti di bosco, lamponi, pezzi di mela, fiori di ibisco, scorze d'arancia, petali di rosa, petali di fiordaliso blu



Finocchio e Gelsomino

Frutti di bosco, lamponi, pezzi di mela, fiori di ibisco, scorze d'arancia, petali di rosa, petali di fiordaliso blu



Melissa e menta

Ffoglie di menta, melissa al limone, bacche di sambuco, scorze di arancia, foglie di mora, pezzi di mirtilli



The verde limone e zenzero

The verde, pezzi di zenzero, scorza di limone



The nero

The nero dello Sri Lanka

