



# BAR

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



## APERITIVI DELLA CASA

### Analcolici

**Virgin Ugo** 4,50

Tonica, sciroppo di sambuco, menta, limone

**Virgin Spritz** 4,50

Succo d'arancia, Sanbitter, arancio

### 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 pompelmo** 3,50

**Sanbitter fruit passion** 3,50

**Giinger ale** 3,50

### Alcolici

**Spritz Aperol/Campari** 4,50

**Hugo Spritz** 4,50

**Campari Soda** 3,50

**Americano** 5,00

**Sbagliato** 6,00

**Negroni** 7,00





# PANINI

Fresh bread and local products

## Maxi toast 5,00

Pane da toast fresco con prosciutto cotto affumicato e formaggio nostrano di Fiavè (salsa a scelta (+0.50))

Toast with smoked ham and Local cheese (sauce +0.50)

## Colognese 6,50

Salame, formaggio artigianale Fontanel di Fiavè e salsa piccante

Salami, local cheese, spicy sauce

## Villano 6,50

Speck Trentino, cetrioli sott'aceto e formaggio artigianale Fontanel di Fiavè

Trentino Speck, pickled cucumbers, local cheese

## Tennese 6,50

Prosciutto cotto, peperoni lombardi, formaggio artigianale Fontanel di Fiavè

Smoked ham, pickled green pepperoni and Local cheese

### **Ask for an extra sauce!**

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 cerelai** 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

## **Ortolana** 7,00

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

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

## **Paesana** 9,00

Radicchio rosso, rucola, noci, caprino fresco

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





# DOLCI

Handmade following the tradition

## Strudel 4,50

Strudel di mele fatto in casa come da tradizione servito tiepido con la panna

Traditional Homemade Apple Strudel

## Torta di pere 5,00

Torta alla pasta frolla della tradizione ripiena di pere e cioccolato

Traditional shortcrust pastry cake filled with pears and chocolate

## Tiramisù 5,50

Coppa alla crema di mascarpone e savoiardi inzuppati nel caffè espresso, spolverata al cacao amaro

Homemade Tiramisù

## Dolce del mese 5,50

Chiedi per scoprire il dolce della stagione!

Ask for discover the seasonal dessert!





## BIRRE ALLA SPINA

### Forst Kronen

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

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

### Mariamata

American Pale Ale Vol 5,8%  
Birrifificio Rethia  
Vezzano (TN)

0,2l 0,4l  
3,50 6,00

## BIRRE IN BOTTIGLIA

### Forst 1857

Birra bionda Lager - Vol 4,8%

0,33l  
3,50

### Dolomiti

Birra rossa doppio malto - Vol 6,7%

3,50

### Magnolia

Birrifificio Rethia - Vezzano (TN)  
Birra blanche artigianale - Vol 4,4%

4,50

### Forst analcolica

Birra bionda lager analcolica - Vol 0,0%

3,50

### Paulaner Hefe Weissbier

Birra weiss tedesca - Vol 5,5%

0,50l  
5,50

### Paulaner Weissbier analcolica

Birra weiss tedesca analcolica - Vol 0,0%

5,50

### Zwick'l Landbier

Birra non filtrata tedesca - Vol 5,3%

5,00





## VINI BIANCHI

|                                          |       |
|------------------------------------------|-------|
|                                          | 0,10l |
| <b>Trento Doc Brut</b>                   | 5,00  |
| Valentini di Weinfeld-Nogaredo-Vol 12%   |       |
| <b>Mont Mès</b>                          | 4,00  |
| Montfeder - Eгна - Vol 12%               |       |
| <b>Gewürtztraminer Sel."Perelise"</b>    | 4,50  |
| Cantina di Colterenzio - Vol 13,5%       |       |
| <b>Furlet Bianco</b>                     | 4,00  |
| Furletti - Riva del Gaarda - Vol 13%     |       |
| <b>Müller Thurgau</b>                    | 3,50  |
| Gaierhof - Roverè della Luna - Vol 12,5% |       |

## VINI ROSSI

|                                        |       |
|----------------------------------------|-------|
|                                        | 0,10l |
| <b>Crea- Merlot Superiore</b>          | 4,50  |
| Agraria Riva del Garda - Vol 13,5%     |       |
| <b>Teroldego Superiore Riserva</b>     | 4,50  |
| Cantina di Mezzolombardo - Vol 14%     |       |
| <b>Pinot Nero Riserva St. Daniel</b>   | 5,50  |
| Canitna di Colterenzio - Vol 13,5%     |       |
| <b>Lagrein</b>                         | 4,00  |
| Gaierhof - Roverè della Luna - Vol 13% |       |
| <b>Marzemino</b>                       | 3,50  |
| Battistotti - Nomi - Vol 12,5%         |       |
| <b>Busat Rosè</b>                      | 4,50  |
| Cantina Comai-Riva d. Garda- Vol 12,5% |       |



## CAFFETTERIA

|                              |           |
|------------------------------|-----------|
| Espresso/macchiato           | 1,40      |
| 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-chocolade                | 3.50-6.00 |
| Ice-caffè                    | 3.50-6.00 |

## BIBITE E SUCCHI

Lattine 0,33l

Coca-cola, fanta, lemonsoda, 3,00  
sprite, coca-zero

Sfuse 0,2l 0,4l

Lemonsoda 2,50 4,50  
Coca cola 2,50 4,50  
Spezi 2,50 4,50  
Spuma bionda 1,50 3,00  
Tonica Tassoni 2,50 4,50  
Apfelschorle 2,50 4,50  
Acqua e sciroppo 1,50 2,50  
Menta/lampone/dodo/lavanda

Succhi di frutta 0,2l 0,4l

Pesca, pera, albicocca, 3,00 5,00  
arancia, ananas, ace, mela  
Mirtillo 3,50 6,00  
Spremuta d'arance 3.50 6,00





## LE GRAPPE BIANCHE

### Trentina Tradizionale

3,50

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

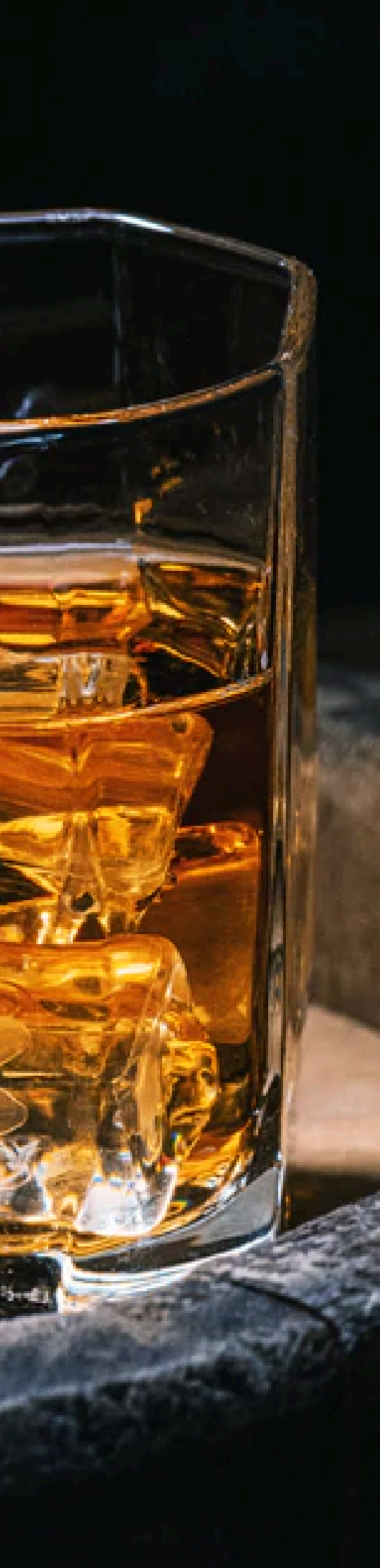
4,50

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

### 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.

### 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.

### 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

### 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 TRENTINI

### Amaro Ledro

3,50

Sentori dolci dati dall'arancio, aromatiche dall'alchemilla e anice, legnose di rabarbaro e genzianella con sentori di liquirizia. Troviamo 10 botaniche: genzianella, alchemilla, eritrea, frangula, rabarbaro, carciofo dalle proprietà digestive.

### Amaro Marzadro

3,50

Il suo colore rosso è dato dal Rabarbaro. Infusione a freddo di Aloe del capo, il Rabarbaro Alpino, la Genziana Maggiore, la Camomilla, il Finocchio, il Cardo Santo, la Galega e le diverse varietà di Achillee

### Amaro Trentino

3,50

Amaro storico degli anni 50: Le erbe in infusione sono l'asperula odorosa, la menta piperita, la centaurea e la genziana. Poco amaro e di facile beva

### Amaro Bruno

3,50

Amaro Bruno nasce dalla combinazioni di due ricette di fine '800 con circa 30 botaniche. AL naso floreale ed in pocca piacevolmente amaro e persistente





# 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, fresco e aromatico al tempo stesso.

Botaniche: ginepro: alloro, olivo, asperula, rosmarino, salvia, mentuccia, limone

## **Puro** 7,00

Gin Puro delle cantine Torboli di Tenno: gusto delle bacche di Ginepro senza contaminazioni

Botaniche: solo ginepro

## **7 laghi** 9,50

Gin dei 7 laghi della distilleria Pisoni di Sarche. È fresco, balsamico e ricorda i profumi delle montagne trentine.

Botaniche: Ginepro, asperula, menta, rabarbaro, genziana, centaurea, liquirizia, calamo, china

## **Son of a burch** 8,00

Gin Son of a burch del birrificio artigianale Birra del Bosco. Ricorda il lampone e l'affumicato.

Botaniche: ginepro, corteccia di betulla, lampone e cumino di montagna

# 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

