



BAR

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



APERITIVI DELLA CASA

Analcolici

Virgin Ugo 4,50

Tonica Tassoni, sciroppo di sambuco,
menta, limone

Virgin Spritz 4,50

Tonica Tassoni, sciroppo d'arancia, fetta
d'arancia

Alcolici

Americano del Garda 8,00

Bitter Altolago, vermut Altolago, soda

Negroni del Garda 10,00

Gin Luz, bitter Altolago, vermut Altolago

Picco Spritz 6,00

Piccorosso, vino frizzante, soda

Super Hugo 5,00

vino frizzante, liquore al Sambuco,
soda, foglie di menta, limone

Purple Spritz 5,00

vino frizzante, sciroppo alla melissa e
lavanda di Tenno, soda, fiori di
lavanda, limone

APERITIVI CLASSICI

Analcolici

Crodino 3,00

Sanbitter pompelmo 3,50

Sanbitter fruit passion 3,50

Ginger ale 3,50

Alcolici

Aperol/Hugo Spritz 4,50

Campari/Limoncello Spritz 5,00

Cmapari Soda 3,50

Americano 5,00

Sbagliato 6,00

Negroni 7,00



PANINI

Fresh bread and local products

Serviamo questi piatti solo negli orari/giorni di chiusura del ristorante

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

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 nostrano, formaggio artigianale Fontanel di Fiavè, pomodori freschi e rucola

Salami, local cheese, tomatoes and rocket salad

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

Vegetariano 6,50

Formaggio artigianale Fontanel di Fiavè, crema ai carciofi, rucola e pomodori secchi

Local cheese, dry tomatoes, artchock cream, rocket salad

Ask for an extra sauce!

In aggiunta anche salsa piccante, boscaiola, maionese, tartara (+0,50)



PIATTI

your tasty time

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

We only serve these dishes at lunch when the restaurant is closed

Lasagna alla Bolognese 9,00

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

Homememade Bolognese art lasagna

Pasta fredda 9,00

Rigatoni conditi con zucchine, peperoni, piselli, carote , sedano, scalogno, mais, olive, uova, tonno e formaggio

Cold rigatoni with courgettes, peppers, peas, carrots, celery, shallots, corn, olives, eggs tuna and cheese

Caprese 8,00

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

Mozzarella, tomato, origan 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

Red radicchio, rocket, walnuts, fresh goat cheese

Accompagnate da pane fresco e condimento

Including dressing and fresh bread





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

	0,2l	0,4l
Forst Kronen	3,00	5,50
Birra bionda Lager Vol 5,2%		
Birrificio Forst		
Lagundo (BZ)		

	0,2l	0,4l
Mariamata	3,50	6,50
American Pale Ale Vol 5,8%		
Birrificio Rethia		
Vezzano (TN)		

BIRRE IN BOTTIGLIA

	0,33l
Forst 1857	3,50
Birra bionda Lager - Vol 4,8%	

Dolomiti	3,50
Birra rossa doppio malto - Vol 6,7%	

Magnolia	4,50
Birrificio Rethia - Vezzano (TN)	
Birra blanche artigianale - Vol 4,4%	

Forst analcolica	3,50
Birra bionda lager analcolica - Vol 0,0%	

	0,50l
Paulaner Hefe Weissbier	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
Trento Doc Extra Brut Riserva	5,50
Arx - Arco - Vol 12%	
Riesling	4,50
Pelz - Val di Cembra - Vol 12.5%	
Gewürtztraminer Sel."Perelise"	5,00
Cantina di Colterenzio - Vol 13,5%	
Furlet Bianco	4,50
Furletti - Riva del Garda - Vol 13%	
Müller Thurgau	3,50
Gaierhof - Roverè della Luna - Vol 12,5%	
Chardonnay Terraazze Alte	3,50
Le Fontanelle - Tenno - Vol 12,5%	

VINI ROSSI

	0,10l
Crea- Merlot Superiore	5,00
Agraria Riva del Garda - Vol 13,5%	
Teroldego Superiore Riserva	4,50
Cantina di Mezzolombardo - Vol 14%	
Pinot Nero Riserva St. Daniel	6,00
Canitna di Colterenzio - Vol 13,5%	
Lagrein	4,00
Gaierhof - Roverè della Luna - Vol 13%	
Marzemino	3,50
Le Fontanelle - Tenno - Vol 12,5%	
Lagrein Kretzer (Rosè)	4,00
Brugnara - Lavis - 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

<u>Lattine</u>	0,33l
Coca-cola, fanta, lemonsoda, sprite, coca-zero	3,00
<u>Sfuse</u>	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 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
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 - Foletto

3,50

10 botaniche: genzianella, alchemilla, eritrea, frangula, rabarbaro, carciofo dalle proprietà digestive. Ben amaro

Don Zio - Pisoni

3,50

Infusione di 9 erbe, radici e bacche officinali per alcune settimane in Grappa Pisoni.

Amaro Marzadro

3,50

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 - Cappelletti

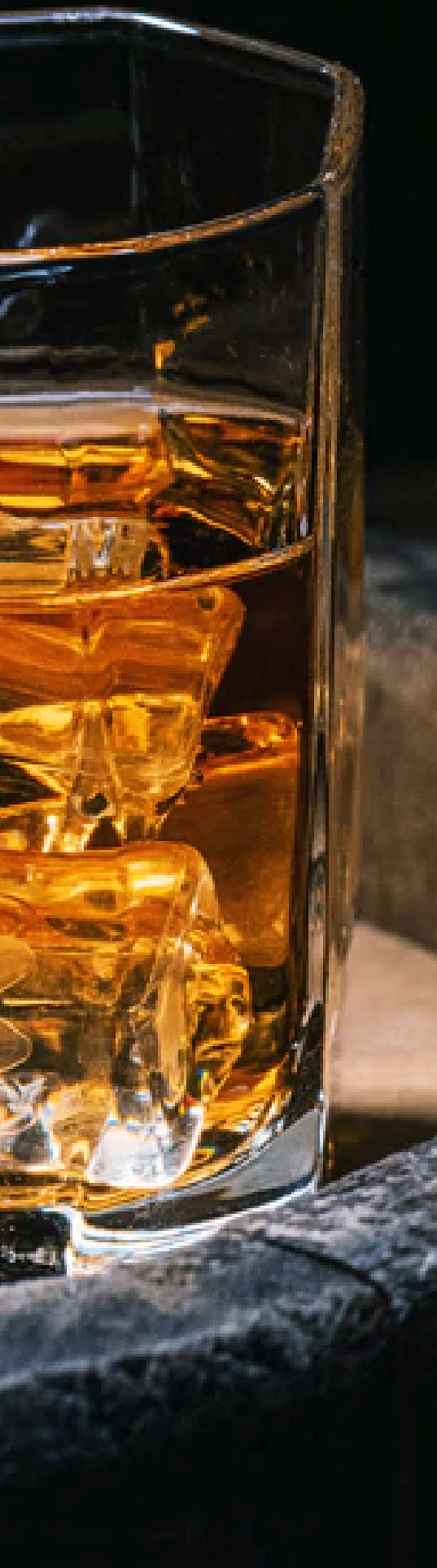
3,50

Amaro storico degli anni 50: odorosa, la menta piperita, la centaurea e la genziana. Poco amaro e di facile beva

Amaro Bruno - Pilzer

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 birrifico artigianale Birra del Bosco. Ricorda il lampone e l'affumicato.

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

Pilz 7,50

La nota di ginepro è la prima evidente al naso, seguita da una grande complessità aromatica derivante da 15 botaniche diverse



THE E TISANE SFUSE

Alta qualità dall'Alto Adige - 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

Menta piperita, mela, camomilla, foglie di mora, finocchio, tiglio, fiori di calendula



Finocchio e Gelsomino

The verde, gelsomino, finocchio, rosa canina, ortica, pepe rosa, cardamomo, fragola



Melissa e menta

Foglie 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

