



# 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

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

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

**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%

A glass of red wine is shown on the left side of the page, partially filled with a dark red liquid. A single cherry is placed on the table in front of the glass. The background is dark and out of focus.

## VINI BIANCHI

	0,10l
<b>Trento Doc Extra Brut Riserva</b>	5,00
Arx - Arco - Vol 12%	
<b>Riesling</b>	4,50
Pelz - Val di Cembra - Vol 12.5%	
<b>Gewürtztraminer Sel."Perelise"</b>	5,00
Cantina di Colterenzio - Vol 13,5%	
<b>Furlet Bianco</b>	4,50
Furletti - Riva del Garda - Vol 13%	
<b>Müller Thurgau</b>	3,50
Gaierhof - Roverè della Luna - Vol 12,5%	
<b>Chardonnay Terraazze Alte</b>	3,50
Le Fontanelle - Tenno - Vol 12,5%	

## VINI ROSSI

	0,10l
<b>Crea- Merlot Superiore</b>	5,00
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>	6,00
Canitna di Colterenzio - Vol 13,5%	
<b>Lagrein</b>	4,00
Gaierhof - Roverè della Luna - Vol 13%	
<b>Marzemino</b>	3,50
Le Fontanelle - Tenno - Vol 12,5%	
<b>Lagrein Kretzer (Rosè)</b>	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
Caffe 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

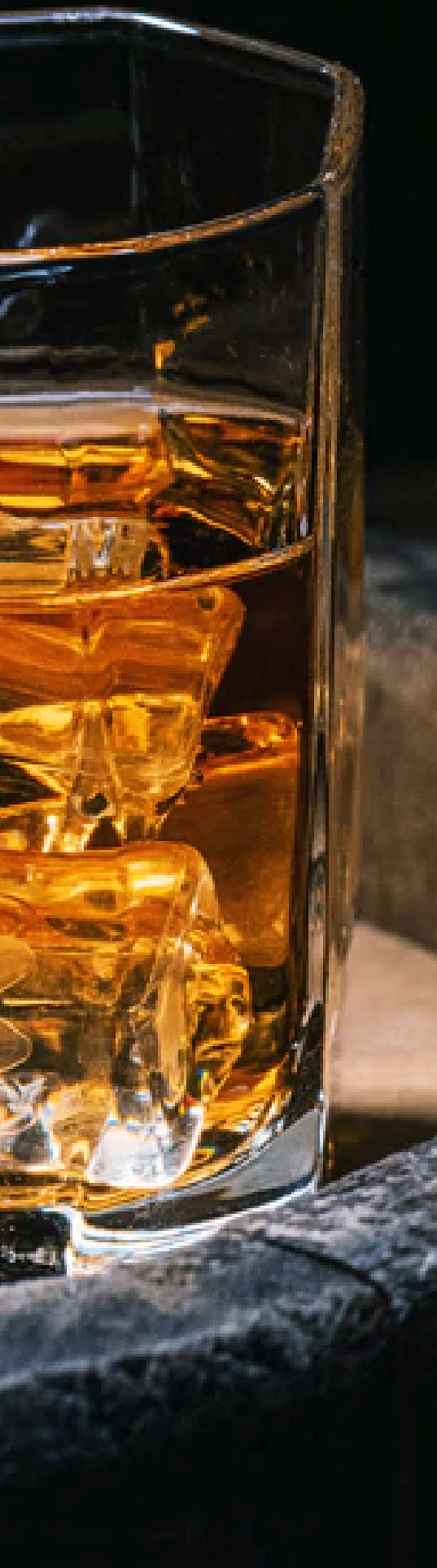
3,50

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

