



 **Antipasti – Vorspeisen – Hors d'œuvre** 

MILLEFOGLIE DI MELANZANE SU VELLUTATA DI POMODORO € 8,00
CON CROCCANTE DI PARMIGIANO
Tausendblätterkucken Auberginen, Tomatensauce und Parmesankäse
Millefeuille Aubergines, Tomatensauce and Parmesan
Millefeuille Aubergines, tomate et Parmesan

POLENTA GRIGLIATA CON SOPPRESSA VENETA E GORGONZOLA € 8,00
Polenta vom Grill mit Soppresa und Gorgonzola
Grilled Polenta with Soppresa und Gorgonzola
Polenta grillée avec Soppresa et Gorgonzola

CARPACCIO DI CARNE SALADA TRENTINA CON CITRONETTE
E SCAGLIE DI GRANA € 10,00
Rindercarpaccio mit citronette und Parmesankäse
Beef carpaccio with citronette and Parmesan
Carpaccio de bœuf avec citronette et Parmesan

POLPO ALLA PIASTRA SU BURRATA, FOGLIOLINE DI SPINACI E
CAVIALE DI OLIVE TAGGIASCHE € 12,00
Seepolyp vom Grill mit Burrata, Spinat und Schwarze Oliven
Grilled octopus with Burrata, spinach and ripe olives
Poulpe grillée avec Burrata, épinards et olives noires

 **Orario di Servizio** 

Pranzo – Lunch – Mittagessen – déjeuner 12 - 14

Cena - Dinner - Abendessen - dîner 19 – 22

Chiuso la domenica salvo prenotazioni – Closed on Sunday - Sonntags geschlossen - fermé le dimanche

Coperto – tax € 2,00

I nostri piatti sono preparati in modo genuino con l'uso all'occorrenza di alimenti surgelati.
Our dishes are prepared in a genuine way using, if necessary, frozen foods.
Unsere Gerichte werden in einer authentischen Art unter Verwendung, falls notwendig, Tiefkühlkost.
Nos plats sont préparés d'une manière authentique en utilisant, si nécessaire, des aliments congelés.



 **Primi piatti – Als ersten Gang – As first course** 

**MACCHERONCINI ALLA NORMA CON MELANZANE,
SALSA DI POMODORO E RICOTTA MARZOTICA** € 8,00
Makkaroni mit Auberginen, Tomatensauce und Quark
Macaroni with Aubergines, tomato sauce and cottage cheese
Macaroni avec Aubergines, sauce tomate et fromage blanc

TAGLIATELLE AL TARTUFO NERO DELLA LESSINIA E FUNGHI PORCINI € 12,00
Bandnudeln mit Trüffeln und Steinpilze
Noodles with truffles and Mushrooms
Nouilles avec truffes et Cèpes

RISOTTO ALL'AMARONE E MIELE DI CASTAGNO € 10,00 p.p.
(min. 2 porzioni)
Risotto mit Amarone Wein und Gebirgshonig
Risotto with Amarone wine and mountain honey
Risonnto aux vin Amarone et miel de montagne

BIGOLI AL TORCHIO CON RAGU DI ANATRA € 10,00
Bigoli mit Entensauce
Bigoli with duck ragu
Bigoli au canard

BIGOLI ALLE SARDE € 9,00
Bigoli mit Sprottensauce
Bigoli with sprats sauce
Bigoli avec sprats

LASAGNE AL FORNO € 8,00
Überbackene Bandnudeln – Lasagna Bolognese - Lasagnes à la bolognaise

ZUPPA DEL GIORNO € 7,00
Suppe des Tages – today's soup – soupe du jour



 **Secondi piatti - Als zweiten Gang - As second course** 

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE € 15,00
Pfeffer-Filetsteak – Pepper Beef fillet – Filet de boeuf au poivre

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA € 15,00
Filetsteak mit Raukensalat und Parmesan
Fillet of beef with rocket salad and Parmesan
Tagliata de boeuf avec roquette et Parmesan

CUBE ROLL DI BLACK ANGUS IRLANDESE ALLA GRIGLIA € 14,00
Filetsteak
Fillet steak
Filet grillé

GULASH DI MANZO CON POLENTA € 13,00
Gulasch mit Polenta
Goulash with Polenta
Goulash avec Polenta

BACCALA' ALLA VICENTINA CON POLENTA € 13,00
Stockfisch auf vicentinische Art mit Polenta
Salt cod Vicenza-style with polenta
Morue à la mode de Vicenza

ORATA ALLA GRIGLIA € 13,00
Goldbrasse vom Rost – Grilled gilt-head – Daurade grillée

SOUFLE' DI PATATE CON FONDUTA DI FORMAGGI E VERDURE € 10,00
Kartoffelaufbau mit Käse-Fondue und Gemüse
Potato soufflé with melted cheese and assorted vegetables
Soufflé de pommes avec fromage fondu et légumes variés