

ANTIPASTI

Antipasto Valsugana (x 2 pers) *	20,00€
Cocktail di gamberetti *	14,00€
Fritto misto Vegetariano (x 2 pers) *	19,00€



PRIMI PIATTI

Penne o Spaghetti Pomodoro	8,00€
Pennette all'arrabbiata	9,50€
Pennette Panarotta	13,50€
Pennette Wodka !!Zubroska!!	11,00€
Pennette al Salmone	15,00€
Spaghetti Vongole "1/2 kg vongole" *	15,00€
Spaghetti di Pesce *	19,00€
Spaghetti della Casa (speck aglio)	12,00€
Spaghetti alla Carbonara	12,00€
Impepata di Cozze Bianche o Rosse (500gr) *	12,00€

Paella su prenotazione *

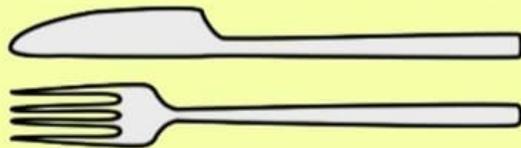
(minimo 2 persone)

1kg di pesce a persona

40,00€ a persona

* potrebbero essere di origine congelata





SECONDI PIATTI

Milanese Gigante *	14,00€
Scaloppina al limone o al vino	12,50€
Fritto Misto *	19,00€
Entrecote alla Griglia o al Pepe circa 300gr	19,00€

CONTORNI A SCELTA TRA: Insalata mista	3,00€
Patate al rosmarino	3,00€
Patatine fritte*	2,50€
Purè	2,50€

PANINO HAMBURGER*:

pane, hamburger, insalata, formaggio, pomodoro salsa e patatine fritte	12,00€
--	--------

CONTORNI

Insalatona mista (insalata, radicchio, carote, rucola pomodori e cavolo cappuccio)	8,00€
---	-------

Varianti insalate:

Tonno	2,50€
Mozzarella di Bufala	4,00€
Pollo alla piastra (100gr) *	4,50€
Olive Mais	1,50€
Gamberetti *	4,80€

Patatine Fritte*	4,00€
------------------	-------



Coperto e Servizio	2,00€
--------------------	-------

* potrebbero essere di origine congelata



* *Involtini*
8,50€

**involtini vegetariani
fatti in casa con
vermicelli di soja**



* *yum talay*
14,00€

**insalata di mare thai
con cipolla rossa e salse**



* *Pad Thai*
17,00€

**Tagliolini di riso
con gamberetti salsa
pad thai germogli di soja**



* **9,00€**

**Ravioli di maiale
fritti con salsa**



* *Pad ka prao moo*

**Macinato misto
con cipolla salsa
riso e uovo**



16,00€

**Pollo con latte di
cocco curry
verdure e riso**

* potrebbero essere di origine congelata



**Pollo con verdure
in agrodolce
e anacardi**



**Gamberetti con
latte cipolla
e salsa thai**



**Spiedini di pollo
marinati e con salsa
piccante e noccioline**



**Tagliolini di riso
con verdure o
verdure pollo
o verdure e pesce**

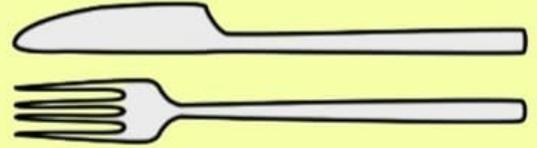


**Pesce con verdure
in agrodolce**



**Riso con ananas
gamberetti
prosciutto e salse**

* potrebbero essere di origine congelata



PIZZE CLASSICHE

Margherita

Pomodoro mozzarella

Pioggia

pomodoro, doppia mozzarella

Calabrese

Mozzarella, Aglio, peperoncino

Napoli

pomodoro, mozzarella, acciughe

Romana

pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi

Verde*

pomodoro, mozzarella, spinaci, ricotta, grana

Zingara

pomodoro, mozzarella, peperoni, cipolle

Tonno e cipolle

pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle

Prosciutto

pom., mozzarella, prosciutto

Capricciosa

pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi

4 Stagioni

pom., mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, acciughe

4 Formaggi

pomodoro, mozzarella, ricotta, gorgonzola, grana

Salamino

pomodoro, mozzarella, salamino

Gorgonzola

pomodoro, mozzarella, gorgonzola

Wüstel

pomodoro, mozzarella, wüstel

Porcini

pomodoro, mozzarella, funghi porcini

Deliziosa

mozzarella, pancetta, scamorza olio rosmarino
a parte rucola crudo e grana



6,50€

8,00€

8,00€

8,00€

8,30€

8,50€

8,50€

9,00€

8,20€

9,00€

9,00€

9,00€

8,80€

8,50€

7,80€

9,70€

12,70€

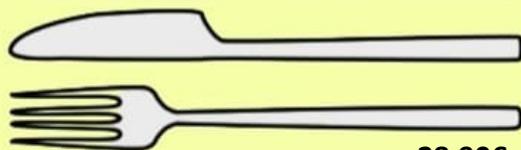


* potrebbero essere di origine congelata

PIZZE SPECIALI



MENÙ



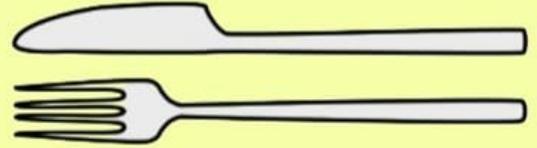
Tagliere (pizza maxi per 2 persone)		28,90€
Pomodoro, Mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, salam, salsiccia, peperoni aglio		
Franz		10,00€
mozzarella, cipolle, gorgonzola, salamino, grana		
Pekos		10,00€
pom. mozz. funghi carciofi tonno peperoncino aglio		
Montanara		10,00€
panna, mozzarella, funghi, salsiccia fresca, grana		
Speciale		10,00€
pom, mozzarella, funghi, prosciutto, salsiccia fresca		
Bufalosa		10,00€
pom, poca mozz, mozz di bufala, rucola e pomodorini		
Ortolana *		9,80€
pomodoro, mozzarella, verdure miste		
SFOGLIATINA SPECK		12,90€
mozzarella, speck, carciofi, scamorza olio rosmarino		
SFOGLIATINA AL SALMONE		12,90€
mozzarella, salmone, zucchine, ricotta, aglio		
Tirolese		11,00€
mozzarella, finferli, speck grana		
Pescatore *		13,50€
pomodoro, mozzarella, frutti di mare		
Salmone		13,50€
mozzarella, salmone affumicato		
Stefano *		13,50€
salsa rosa, poca mozzarella, porcini, salmone, gamberetti, grana,		
Emanuele		10,00€
pomodoro, mozzarella, brie, rucola, pomodoro fresco		
Alberto		10,00€
pomodoro, mozzarella, radicchio rosso, pancetta		
Parmigiana		10,00€
pomodoro, mozzarella, melanzane, aglio e grana		
Bresaola		11,00€
pom, mozz, bresaola, rucola grana a scaglie		
Marescialla		10,00€
pomodoro, mozzarella, prosciutto, salamino, aglio		
Crudo		10,00€
pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di PARMA		
Speck		9,50€
pomodoro, mozzarella, speck		
Pizza della casa		12,00€
pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, peperoni, würstel, asparagi, salamino		



novità 2025

Pizza Victoria	11,00€
Passata di datterino giallo poca mozz pancetta tagliata fine grana burrata a pezzi dopo cottura	

Pizza Italia	13,50€
Pomodoro,, dopo cottura: crudo, burrata pomodori secchi e basilico	
* potrebbero essere di origine congelata	



I COCCI



Coccio Crudo

DOPPIA MOZZARELLA, BRIE, DOPO COTTURA RUCOLA CRUDO E GRANA A SCAGLIE



Coccio Trentino

DOPPIA MOZZARELLA, RICOTTA, FINFERLI, ASIAGO, SPECK GRANA



Coccio Valtellina

DOPPIA MOZZARELLA, FONTINA, PHILADELPHIA, PORCINI E BRESAOLA



Coccio Peschereggio*

DOPPIA MOZZARELLA, POMODORINI, PESCE MISTO E AGLIO



Coccio Genovese*

DOPPIA MOZZARELLA, PATATE LESSE, PANCETTA CIPOLLA, PESTO E PANNA



Coccio Vegetariano*

DOPPIA MOZZARELLA, VERDURE MISTE CON PATATE SALTATE IN PANNELLA

* potrebbero essere di origine congelata

APERITIVI

Spritz
Gingerino—Sambitter—Crodino
Martini ed altri



DRINKS

Bibita piccola 0,33 l lattina

Bibita media 0,50 l lattina

Acqua naturale e gasata 0,75 l

CAFFETTERIA

Espresso
Doppio Espresso
Espresso corretto
Espresso Decaffeinato
Espresso Decaffeinato Corretto
Orzo piccolo
Orzo grande
Cappuccino
Cioccolata Calda
Tea Caldo

4,50€
3,00€
3,50€
Liquori Nazionali
Liquori Esteri
Grappa
Grappa Barricata

Grappa Limoncello, mirtillo, ecc.....

Amari Nazionali

3,00€

4,50€

3,00€

1,40€

2,50€

3,00€

1,50€

3,00€

1,40€

2,50€

2,00€

2,50€

2,00€

LIQUORI

3,00€

4,00€

3,00€

4,50€

2,50€

3,50€

SPECIALITA' TRENTINE

Amaro trentino & Amaro Alpino

15,00€

BIRRE



BIRRA ALLA SPINA "NON FILTRATA"

Birra piccola 0,30 l

Birra Media 0,50 l

3,00€

5,00€

BIRRA BOTTIGLIA

Hell (bionda), Weissen, Keller (non filtrata, Dunkel (scura)

5,00€

VINO SFUSO

Vino della casa bianco o rosso

1 Litro

1/2 Litro

1/4 Litro

15,00€

8,00€

4,50€

Bicchiere Vino in Bottiglia

5,00€

Vino Spumantizzato 0,75 L

Prosecco 0,75 L

14,00€

20,00€

SYRAH

20,00€



ABBINAMENTI

Si accompagna con affettati saporiti, carni rosse ai ferri, selvaggina, formaggi affumicati e alle erbe. Da provare anche con un piatto di mare particolarmente saporito come il pesce spada al rosmarino.

NERO D'AVOLA

20,00€

ABBINAMENTI

Si accompagna con pizza, risotti, primi piatti di pasta al forno, carni rosse, agnello e formaggi saporiti. Per la sua piacevole struttura e intensa aromaticità il Nero d'Avola si abbina in modo ideale ad un piatto tipico della cucina siciliana, gli spaghetti alla Norma, con melanzane e ricotta affumicata.

TEROLDEGO ROTALIANO

20,00€



ABBINAMENTI

Ideale complemento per ricchi piatti, arrostiti, grigliate e formaggi stagionati. Perfetto con la cucina tradizionale trentina.

MARZEMINO

20,00€

ABBINAMENTI

Si accompagna con piatti a base di funghi, lasagne, carni bianche e formaggi stagionati

LAGREIN

22,00€

ABBINAMENTI

Si accompagna con salumi, primi piatti tradizionali, arrostiti e selvaggina delicata.

CABERNET SAUVIGNON

22,00€

ABBINAMENTI

Si accompagna perfettamente con carni rosse, arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati.

PINOT NERO

22,00€

ABBINAMENTI

Si accompagna con carni bianche e rosse da arrosto, mediamente speziate e formaggi semi-stagionati.

MERLOT

18,00€

ABBINAMENTI

Si accompagna con carni rosse, formaggi e zuppe saporite.

LAGREIN ROSATO

20,00€

ABBINAMENTI

Si accompagna con salumi, primi piatti tradizionali, arrostiti e selvaggina delicata.

INZOLIA

18,00€



ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo, è eccellente con i frutti di mare, crostacei e con tutti i piatti a base di pesce, specialmente il rombo o i calamari alla griglia. Da provare anche con tagliolini alla bottarga oppure con ingredienti semplici come il tonno e i pomodorini pachino.

GRILLO

17,00€

ABBINAMENTI

Si accompagna con frutti di mare, primi piatti di pasta con verdure, carni bianche e pesce al forno. La ricchezza e la fragranza aromatica del grillo ne fanno il vino ideale per accompagnare un piatto come il carpaccio di vitello con sedano e fragole.

MÖLLER THURGAU

18,00€



ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, è ideale con pesce crudo o cotto, formaggi freschi, primi piatti alle verdure e carni bianche alle erbe aromatiche.

PINOT GRIGIO

22,00€

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, ideale con antipasti, carni bianche e pesce..

SAUVIGNON

22,00€

ABBINAMENTI

Si accompagna con pesce affumicato e alla griglia, con carni bianche, con prosciutto, polenta, verdure delicatamente cucinate e formaggi a media stagionatura.

GEWÜRZTRAMINER

25,00€

ABBINAMENTI

Si abbina perfettamente a primi piatti, formaggi, asparagi e crostacei.

X dolci

28,00€

Dabèn Moscato Rosa Trentino DOC - Castel Firmian

Questo vino squisito si sposa alla perfezione con insalate fresche, piatti di pesce leggeri e dessert fruttati, con la sua dolcezza incantevole che si armonizza particolarmente bene con le torte di fragole e la Panna Cotta.



100,00€

FLAVIO 2014 -EDIZIONE LIMITATA-

