



Here,
Italian
and
Thai
cuisine are
family-run.

*"You always cook
with someone in mind,
otherwise you're just
making food..."*

ANTIPASTI

Antipasto Valsugana (x 2 pers) *	22,00€
Cocktail di gamberetti *	15,00€
Fritto misto Vegetariano (x 2 pers) *	20,00€



First courses

Penne all'arrabbiata	9,50€
Penne Panarotta	13,50€
Penne Wodka !!Zubroska!!	11,00€
Penne with Salmon	15,00€
Spaghetti Vongole "1/2 kg clams"*	15,00€
Fish spaghetti*	19,00€
Homemade Spaghetti (garlic speck)	12,00€
Spaghetti Carbonara	12,00€
Peppered White or Red Mussels (500g)*	12,00€

Paella on reservation*

(minimum 2 people)

1kg of fish per person

€45.00 per person

* may be of frozen origin



SECOND courses

Gigant Milanese *	15,00€
Scallop with lemon or wine	13,50€
Escalope with porcini mushrooms	15,00€
Mixed Fried*	22,00€
Grilled or Peppered Entrecote approx. 300g	23,00€
Sliced turkey of approximately 350g	15,00€

SIDE DISHES TO CHOOSE FROM:	Mixed salad	3,50€
	Rosemary Potatoes	3,00€
	French fries*	3,00€
	Puree	3,00€

hamburger*:

bread, hamburger, salad, cheese, tomato sauce and French fries	13,00€
---	---------------

Contours

Mixed salad big	8,00€
(salad, radicchio, carrots, arugula, tomatoes and cabbage)	

Salad variations:

Tuna	2,50€
Buffalo mozzarella	4,00€
Grilled Chicken (100gr)*	4,50€
Olives Corn	1,50€
Shrimps*	4,80€

French Fries*	5,00€
----------------------	--------------





** Involtni*
8,50€

Homemade vegetarian rolls
with soy vermicelli



** yum talay*
15,00€

Thai seafood salad
with red onion and sauces



** Pad Thai*
17,50€

Rice noodles
with shrimp sauce
Pad Thai and bean sprouts



pork panang and rice
16,50€

Pork strips with red curry,
coconut milk, and rice



*Pad ka prao moo**

15,00€

Mixed minced meat
with onion sauce
rice and egg

* they could be of frozen origin



Pollo al cocco e Curry

16,50€

Chicken with coconut milk
curry vegetables and rice



Chicken cashew nuts

16,50€

Chicken with sweet and sour vegetables and cashews



*Gamberetti al latte**

17,00€

Shrimp with onion milk and Thai sauce



15,00€

*

Marinated chicken skewers with spicy sauce and peanuts



17,00€

Rice noodles with vegetables or vegetables and chicken or vegetables and fish



Pesce agrodolce

*** 15,00€**

Fish with vegetables in sweet and sour sauce

* they could be of frozen origin



17,50€

Rice with pineapple shrimp ham and sauces

PIZZE CLASSICHE

Margherita

Tomato, mozzarella

Pioggia

Tomato, double mozzarella

Calabrese

Mozzarella, Garlic, Chili

Napoli

Tomato, mozzarella, anchovies

Romana

Tomato, mozzarella, anchovies, capers

Verde*

Tomato, mozzarella, spinach, ricotta, parmesan cheese

Zingara

Tomato, mozzarella, peppers, onions

Tonno e cipolle

Tomato, mozzarella, tuna, onions

Prosciutto

Tomato, mozzarella, ham

Capricciosa

Tomato, mozzarella, ham, mushroom, artichokes

4 Stagioni

Tomato, mozzarella, ham, mushroom, artichokes, anchovies

4 Formaggi

Tomato, mozzarella, ricotta, gorgonzola, parmesan cheese

Salamino

Tomato, mozzarella, salami

Gorgonzola

Tomato, mozzarella, gorgonzola

Würstel

Tomato, mozzarella, würstel

Porcini

Tomato, mozzarella, porcini mushroom

Deliziosa

mozzarella, bacon, scamorza oli rosmarino

Rocket crudo and grana

Regina di napoli

Double Pasta, abundant Tomato anchovies burrata e basil after cook



7,00€

8,00€

8,00€

9,00€

9,00€

9,00€

9,00€

10,00€

8,50€

9,50€

9,50€

10,00€

9,00€

8,50€

8,60€

10,50€

13,00€

10,00€

* may be of frozen origin

SPECIAL PIZZA

Tagliere	(pizza maxi per 2 persone)		28,90€
Tomato, Mozzarella, ham, mushroom, artickokes, salami, sausage, peppers garlic			
Franz			10,50€
mozzarella, onion, gorgonzola, salami, parmesan cheese			
Pekos			10,50€
Tomato mozzarella mushroom, artickokes, tuna, chili and garlic			
Montanara			10,50€
cream, mozzarella, mushroom, sausage, parmesan cheese			
Speciale			10,50€
Tomato, mozzarella, mushroom, ham, sausage			
Bufalosa			10,50€
Tomato, little mozzarella, bufala mozzarella, rock et cherry tomatoes			
Ortolana *			10,00€
Tomato, mozzarella, grilled mixed vegetables			
SFOGLIATINA SPECK			13,00€
mozzarella, speck, artickokes, scamorza oil rosemary			
SFOGLIATINA AL SALMONE			13,50€
mozzarella, salmon, zuchinis, ricotta, garlic			
Tirolese			11,50€
mozzarella, finferli mushroom, speck parmesan chee			
Pescatore *			13,50€
Tomato, mozzarella, seafood			
Salmone			13,50€
mozzarella, salmon			
Stefano *			13,50€
Mixed tomato and cream, little mozzarella, porcini mushroom, salmon, shrimps, parmesan			
Emanuele			10,50€
tomato, mozzarella, brie, rocket, cherry tomatoes			
Alberto			10,50€
tomato, mozzarella, radicchio and bacon			
Parmigiana			10,50€
tomato, mozzarella, eggplant, garlic and parmesan			
Bresaola			12,50€
tomato, mozzarella, bresaola, rocket flaked grain			
Marescialla			10,00€
tomato, mozzarella, ham, salami, garlic			
Crudo			10,00€
tomato, mozzarella, Parma ham			
Speck			9,50€
tomato, mozzarella, speck			
Pizza della casa			12,00€
tomato, mozzarella, ham, mushroom, peppers , würstel, asparagus, salami			
Pizza Victoria			12,00€
yellow datterino tomato puree little mozzarella finely chopped parmesan burrata after cook			
Pizza Italia			13,50€
tomato, after cook: Parma ham, burrata mozzarella dried tomatoes and basil			
Pizza Greca			11,50€
Mozzarella, after cook fine peppers cherry tomatoes onion capers olives feta greek e oil			

Greca 11,50 €

Italia

Victoria

new 2025 12,00€

*** may be of frozen origin**

I cocci



14,50€

Coccio Crudo

DOUBLE MOZZARELLA, BRIE, RAW ROCKET AND SHAVED PARMESAN CHEESE AFTER COOKING



14,50€

Coccio Trentino

DOUBLE MOZZARELLA, RICOTTA, CHANTEREL MUSHROOMS, ASIAGO, SPECK, GRANA



14,50€

Coccio Valtellina

DOUBLE MOZZARELLA, FONTINA, PHILADELPHIA, PORCINI MUSHROOMS AND BRSAOLA



16,00€

Coccio Peschereggio*

DOUBLE MOZZARELLA, CHERRY TOMATOES, MIXED FISH AND GARLIC,



13,50€

Coccio Genovese*

DOUBLE MOZZARELLA, BOILED POTATOES, BACON, ONION, PESTO AND CREAM,



14,00€

Coccio Vegetariano*

DOUBLE MOZZARELLA, MIXED VEGETABLES WITH PAN-SAUTEED POTATOES

* may be of frozen origin

Aperitivi

Spritz
Gingerino—Sambitter—Crodino
Martini and other

DRINKS

Small drink 0,33 l can

Large drink 0,50 l can

still and sparkling water 0,75 l



Liquori

4,50€	National Liqueurs	4,00€
3,00€	Foreign Liqueurs	4,00€
3,50€	Grappa	3,00€
	Grappa Barricata	4,50€
	Grappa Limoncello, mirtillo, ecc.....	3,00€
	National Bitters	3,50€
	Amaro PETRUS	2,50€

TRENTINE SPECIALTIES

3,00€	Amaro trentino & Amaro Alpino	3,50€
-------	-------------------------------	-------

Beer s

DRAFT BEARS

	Small Beers 0,30 l	3,00€
	Large Beers 0,50 l	5,00€

BOTTLED BEARS

	Hell (blonde), Weissen, Keller (unfiltered), Dunkel (dark)	5,00€
--	--	-------

CAFFETTERIA

Espresso	1,40€
Double Espresso	2,50€
Corrected Espresso	3,00€
Decaf Espresso	1,50€
Espresso Decaffeinato Corretto	3,00€
Small Barley	1,40€
Large Barley	2,50€
Cappuccino	2,00€
Hot Cioccolata	2,50€
Hot Tea	2,00€

VINO SFUSO

	House white or red Wine	
	1 Liter	15,00€
	1/2 Liter	8,00€
	1/4 Liter	4,50€
	Bottled wine glass	5,00€



MANUEL
Caffè

	Sparkling Wine 0,75 L	14,00€
	Prosecco 0,75 L	17,00€



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, arrosti, 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, arrosti e selvaggina delicata.

CABERNET SAUVIGNON

22,00€

ABBINAMENTI

Si accompagna perfettamente con carni rosse, arrosti, 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, arrosti 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.

MÜLLER 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

-EDIZIONE LIMITATA-



Dessert



Tiramisù senza uovo 6,00€



Crema Catalana 6,00€



Panna Cotta 6,00€



Mousse al Cioccolato 6,00€



Torta del Giorno 6,00€



Varie coppe da 6,00€



**pallina di
gelato da** 1,80€



Salame di Cioccolato 6,00€