



Qui la cucina
italiana
e quella
thailandese
sono di
Famiglia

*" Si cucina sempre
pensando a qualcuno,
altrimenti stai solo
facendo da mangiare..."*

ANTIPASTI

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



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

45,00€ a persona

* potrebbero essere di origine congelata



SECONDI PLATTI

Milanese Gigante *	15,00€
Scaloppina al limone o al vino	13,50€
Fritto Misto *	22,00€
Entrecote alla Griglia o al Pepe circa 300gr	23,00€
Tagliata di tacchino	15,00€

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

PANINO HAMBURGER*:

pane, hamburger, insalata, formaggio, pomodoro salsa e patatine fritte	13,00€
--	--------

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*	5,00€
------------------	-------



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



*** Involtini**
8,50€

involtini vegetariani
fatti in casa con
vermicelli di soja



*** yum talay**
15,00€

insalata di mare thai
con cipolla rossa e salse



*** Pad Thai**
17,50€

Tagliolini di riso
con gamberetti salsa
pad thai germogli di soja



pork panang and rice
16,50€

straccetti di maiale
al curry rosso latte di
cocco e riso



Pad ka prao moo*

15,00€

Macinato misto
con cipolla salsa
riso e uovo

* potrebbero essere di origine congelata



Pollo al cocco e Curry

16,50€

Pollo con latte di
cocco curry
verdure e riso



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

Würstel

pomodoro, mozzarella, würstel

Porcini

pomodoro, mozzarella, funghi porcini

Deliziosa

mozzarella, pancetta, scamorza olio rosmarino

a parte rucola crudo e grana

Regina di napoli

Doppia Pasta, abbondante pomodoro acciughe burrata e basilico dopo cotture



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€

9,00€

10,00€

13,00€

10,00€



* potrebbero essere di origine congelata

PIZZE SPECIALI

Tagliere	(pizza maxi per 2 persone)			28,90€
Pomodoro, Mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, salam, salsiccia, peperoni aglio				
Franz				10,50€
mozzarella, cipolle, gorgonzola, salamino, grana				
Pekos				10,50€
pom. mozz. funghi carciofi tonno peperoncino aglio				
Montanara				10,50€
panna, mozzarella, funghi, salsiccia fresca, grana				
Speciale				10,50€
pom, mozzarella, funghi, prosciutto, salsiccia fresca				
Bufalosa				10,50€
pom, poca mozz, mozz di bufala, rucola e pomodorini				
Ortolana *				10,00€
pomodoro, mozzarella, verdure miste				
SFOGLIATINA SPECK				13,00€
mozzarella, speck, carciofi, scamorza olio rosmarino				
SFOGLIATINA AL SALMONE				13,50€
mozzarella, salmone, zucchine, ricotta, aglio				
Tirolese				11,50€
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				10,50€
pomodoro, mozzarella, brie, rucola, pomodoro fresco				
Alberto				10,50€
pomodoro, mozzarella, radicchio rosso, pancetta				
Parmigiana				10,50€
pomodoro, mozzarella, melanzane, aglio e grana				
Bresaola				12,50€
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				
Pizza Victoria				12,00€
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				
Pizza Greca				11,50€
Mozzarella, dopo cotture pomodorini cipolla capperi olive feta greca e olio d oliva.				



novità 2025

* 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 PADILLA

* 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



LIQUORI

4,50€	Liquori Nazionali	3,00€
3,00€	Liquori Esteri	4,00€
3,50€	Grappa	3,00€
	Grappa Barricata	4,50€
	Grappa Limoncello, mirtillo, ecc.....	2,50€
	Amari Nazionali	3,50€

SPECIALITA' TRENTINE

3,00€	Amaro trentino & Amaro Alpino	5,00€
-------	-------------------------------	-------

BIRRE

BIRRA ALLA SPINA "NON FILTRATA"

	Birra piccola 0,30 l	3,00€
	Birra Media 0,50 l	5,00€

BIRRA BOTTIGLIA

	Hell (bionda), Weissen, Keller (non filtrata, Dunkel (scura)	5,00€
--	--	-------

VINO SFUSO

1,40€	Vino della casa bianco o rosso	
2,50€	1 Litro	15,00€
3,00€	1/2 Litro	8,00€
1,50€	1/4 Litro	4,50€
3,00€	Bicchieri Vino in Bottiglia	5,00€
1,40€		
2,50€		
2,00€		

	Vino Spumantizzato 0,75 L	14,00€
	Prosecco 0,75 L	20,00€



MANUEL
Caffè



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.

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€