



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) *
Cocktail di gamberetti *
Fritto misto Vegetariano (x 2 pers)

22,00€
15,00€
20,00€



Ant. Valsugana



Ant. Vegetariano

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 “½ 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 PIATTI

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

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



15,00€

Macinato misto
con cipolla salsa
riso e uovo
* potrebbero essere di origine congelata



16,50€

Pollo al cocco e Curry
Pollo con latte di
cocco curry
verdure e riso



16,50€



17,00€

**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**



*** 15,00€**

**Pesce con verdure
in agrodolce**

*** potrebbero essere di origine congelata**



**Riso con ananas
gamberetti
prosciutto e salse**

PIZZE CLASSICHE

Margherita	7,00€
Pomodoro mozzarella	
Pioggia	8,00€
pomodoro, doppia mozzarella	
Calabrese	8,00€
Mozzarella, Aglio, peperoncino	
Napoli	9,00€
pomodoro, mozzarella, acciughe	
Romana	9,00€
pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi	
Verde*	9,00€
pomodoro, mozzarella, spinaci, ricotta, grana	
Zingara	9,00€
pomodoro, mozzarella, peperoni, cipolle	
Tonno e cipolle	10,00€
pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle	
Prosciutto	8,50€
pom., mozzarella, prosciutto	
Capricciosa	9,50€
pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi	
4 Stagioni	9,50€
pom., mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, acciughe	
4 Formaggi	10,00€
pomodoro, mozzarella, ricotta, gorgonzola, grana	
Salamino	9,00€
pomodoro, mozzarella, salamino	
Gorgonzola	8,50€
pomodoro, mozzarella, gorgonzola	
Würstel	9,00€
pomodoro, mozzarella, würstel	
Porcini	10,00€
pomodoro, mozzarella, funghi porcini	
Deliziosa	13,00€
mozzarella, pancetta, scamorza olio rosmarino	
a parte rucola crudo e grana	
Regina di napoli	10,00€
Doppia Pasta, abbondante pomodoro acciughe burrata e basilico dopo cotture	



12,00 €
Regina di Napoli



Deliziosa

* 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



14,50€

Coccio Crudo

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



14,50€

Coccio Trentino

DOPPIA MOZZARELLA, RICOTTA, FINFERLI, ASIAGO, SPECK GRANA



14,50€

Coccio Valtellina

DOPPIA MOZZARELLA, FONTINA, PHILADELPHIA, PORCINI E BRESAOLA



16,00€

Coccio Peschereggio*

DOPPIA MOZZARELLA, POMODORI, PESCE MISTO E AGLIO



13,50€

Coccio Genovese*

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



14,00€

Coccio Vegetariano*

DOPPIA MOZZARELLA, VERDURE MISTE CON PATATE SALTATE IN PADELLA

* 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€
-------	-------------------------------	-------

4,50€

3,00€

BIRRE

BIRRA ALLA SPINA "NON FILTRATA"

Birra piccola 0,30 l

Birra Media 0,50 l

BIRRA BOTTIGLIA

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

VINO SFUSO

1,40€	Vino della casa bianco o rosso
2,50€	
3,00€	
1,50€	

3,00€	1 Litro	15,00€
-------	---------	--------

1,40€	1/2 Litro	8,00€
-------	-----------	-------

2,50€	1/4 Litro	4,50€
-------	-----------	-------

2,00€		
-------	--	--

2,50€	Bicchiere Vino in Bottiglia	5,00€
-------	-----------------------------	-------

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, 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€