

Antipasti

Antipasto all'Italiana € 7.00

Affettati e salumi misti con formaggio; Cold cuts and cheese.

Bresaola Rucola e Grana € 7.00

Sliced bresaola with rocket and parmesan cheese.

Bufala Campana D.O.P. e Crudo Stagionato € 8.00

Raw ham with buffalo mozzarella.

Crostini con Lardo di Colonnata € 8.00

Croutons with Colonnata lard.

Carpaccio di Pesce Spada con Rucola € 10.00

Swordfish carpaccio with rocket.

Gamberetti in salsa rosa € 8.00

Shrimp cocktail.

Primi Piatti

Le Nostre paste fresche e secche

Bigoli

Maccheroni

Fettuccine

Strozzapreti

Orecchiette

Spaghetti*

Penne*

I Nostri sughi

Ragù d'Anitra € 8.00

Duck sauce.

Pasta di Salame € 8.00

Sausage minced meat.

Al Ragù € 7.00

Bolognese Ragù.

Panna, Speck e Porcini € 9.00

Heavy cream, Speck and Porcini mushrooms.

Zucchine, Gamberetti e Panna € 9.00

Heavy cream, zucchini and shrimps.

Porcini e Besciamella € 8.50

Porcini mushrooms and bechamel.

Crema Tartufata e Panna € 8.50

Black truffle and heavy cream.

Alle Vongole € 10.00

Clams.

Al Pomodoro € 6.00

Tomato sauce.

All'Arrabbiata € 6.00

Spicy tomato sauce and chili pepper.

*Anche senza glutine/gluten free.

Secondi Piatti di Terra

Tagliata di Manzo € 16.00

Grilled beef sliced steak.

Grigliata di carni miste** € 16.00 (per persona)

(Min. 2 Persone) Mix of grilled meat.

Braciola di Maiale € 8.50

Grilled pork steak.

Salsiccia Veneta € 7.50

Veneta Sausage.

Bistecca di Manzo € 9.00

Grilled beef steak.

Petto di Pollo € 7.50

Chicken breast.

Wurstel con Patate € 8.00

Hot dog with chips.

Secondi Piatti di Mare

Filetto di Trota Salmonata € 10.00

Salmon trout fillet.

Filetto di Branzino € 11.00

Sea bass fillet.

Filetto di Orata € 11.00

Sea bream fillet.

Secondi Piatti Freddi

Bresaola Rucola e Grana € 9.50

Sliced bresaola with rocket and parmesan cheese.

Crudo Stagionato e Bufala Campana D.O.P. € 11.00

Raw ham with buffalo mozzarella.

Roast Beef all'Inglese € 9.50

English Style Roast Beef.

Carne Salada Trentina con Rucola e Grana € 9.50

Raw saltymeat with rocket and parmesan cheese.

Caprese di Bufala Campana D.O.P. € 10.00

Sliced tomatoes with buffalo mozzarella.

Contorno di Stagione € 5.00

Contorni misti € 6.00

Insalatone

Insalatona € 8.00

Insalata mista, mozzarella, tonno, olive, capperi.

Mixed salads, mozzarella cheese, tuna, olives and capers.

Venere € 8.00

Insalata verde, rucola, pomodoro, carote, tonno, olive.

Green salad, rocket, tomatoes, carrots, tuna and olives.

Giunone € 8.00

Insalata verde, pomodoro, tonno, capperi, briè.

Green salad, tomatoes, tuna, capers and briè cheese.

Deliziosa € 9.00

Insalata verde, pomodoro, carote, Gamberetti in salsa rosa.

Green salad, tomatoes, carrots and cocktail shrimps.

Carciofona € 9.00

Insalata verde, mozzarella, carciofi, funghi, olive.

Green salad, mozzarella cheese, artichokes, mushrooms and olives.

Ciro € 9.00

Insalata verde, mozzarella di bufala, carote, tonno.

Green salad, buffalo mozzarella, carrots and olives.

Saporita € 10.00

Insalata verde, mozzarella, peperoni spadellati, tonno, noci.

Green salad, mozzarella, roasted peppers, tuna and nuts.

Specialità della Casa

Solo Su Prenotazione

Paella di Pesce € 16.00

Paella mista con frutti di mare, verdure e crostacei.

Rice with seafood, vegetables and shellfish.



Antipasti di Mare (a partire da) € 12.00

Insalata di mare, carpaccio di pesce, capesante e spiedini di gamberi al forno.

Mixed seafood, shrimps and gratin scallops.



Paella Reale di Pesce € 21.00

Paella mista con frutti di mare, verdure, scampi, gamberi e capesante con porcini.

Rice with seafood, vegetables, shrimps, scampi, and scallops with porcini mushrooms.



Inoltre, si propongono: selvaggina, arrostiti, bollito, trippe, stinchi, polenta e baccalà, scampi e gamberoni, lumache alla bourguignonne, polenta e cognoi... e tutta ciò che la fantasia vi suggerisce.

Pizze al KAMUT € 2.50



L'impasto viene realizzato con farina di Kamut® Khorasan, ricca di proteine e fonte di selenio, minerale che protegge le cellule e i globuli rossi dall'attacco dei radicali liberi.

L'insieme di questi elementi, uniti alla lievitazione di oltre 24 ore, rendono la Nostra pizza leggera e altamente digeribile.

Le Nostre Pizze

Le Grandi Classiche

Margherita € 5.80

Pomodoro e mozzarella / *Tomato sauce and mozzarella cheese.*

Prosciutto Funghi € 7.80

Base margherita con prosciutto cotto e funghi trifolati.
Tomato sauce, mozzarella, ham and mushrooms.

Marinara € 5.00

Base rossa, olio, aglio e origano.
Tomato sauce, oil, garlic and origan.

Tonno e Cipolle € 7.00

Base margherita con tonno e cipolle.
Tomato sauce, mozzarella cheese, tuna and sliced onions.

Diavola € 7.80

Base margherita con salamino piccante.
Tomato sauce with mozzarella cheese and pepperoni.

Viennese € 7.50

Base margherita con wurstel.
Tomato sauce with mozzarella cheese and sliced hot dogs.

Patatosa € 7.00

Base margherita con patatine fritte.
Tomato sauce with mozzarella cheese and potato chips.

4 stagioni € 8.50

Base margherita con prosciutto cotto, carciofi, funghi e salamino.
Tomato sauce with mozzarella cheese, ham, artichokes, mushrooms and pepperoni.

Romana € 6.50

Base margherita con acciughe e origano.
Tomato sauce with mozzarella cheese, anchovies and oregan.

4 formaggi € 8.50

Base margherita con gorgonzola, asiago, emmental e fontina.
Tomato sauce with mozzarella and mixed cheese.

Napoletana € 7.00

Base margherita con acciughe, olive e capperi.
Tomato sauce with mozzarella, anchovies, olives and capers.

Verdure € 9.00

Base margherita con radicchio, spinaci, peperoni, zucchine e melanzane.
Tomato sauce with mozzarella and mixed vegetables.

Capricciosa € 8.80

Base margherita con prosciutto cotto, funghi, carciofi e olive.
Tomato sauce with mozzarella, ham, mushrooms, artichokes and olives.

Verdure Grigliate € 8.50

Base margherita con zucchine, peperoni e melanzane grigliate.
Tomato sauce with mozzarella, grilled zucchini, grilled peppers and grilled eggplants.

Bufala e Crudo € 9.50

Base margherita con mozzarella di bufala campana D.o.P e prosciutto crudo.
Tomato sauce with mozzarella, buffalo mozzarella and raw ham.

Verde Speck € 8.50

Base margherita con gorgonzola e speck dell'Alto Adige.
Tomato sauce with mozzarella, gorgonzola cheese and Speck.

Misto Bosco € 8.80

Base margherita con funghi misti.
Tomato sauce with mozzarella and mixed mushrooms.

Bresaola Rucola e Grana € 9.50

Base margherita con bresaola, rucola e grana a scaglie.
Tomato sauce with mozzarella, bresaola, rocket and parmesan cheese.

Zucchine e Gamberetti € 9.50

Base margherita con zucchine e gamberetti.
Tomato sauce with mozzarella, zucchini and shrimps.

Le Storiche della Casa

Trevigiana € 8.00

Base margherita con radicchio e grana padano a scaglie in cottura.
Tomato sauce with mozzarella, radicchio and parmesan cheese.

Parmigiana € 8.00

Base margherita con melanzane grigliate e grana padano a scaglie in cottura.
Tomato sauce with mozzarella, eggplants and parmesan cheese.

Ponte vecchio € 8.00

Base margherita con provola affumicata, porchetta e rosmarino.
Tomato sauce with mozzarella, provola cheese, roasted pork and rosemary.

Parigina € 8.50

Base bianca con briè e prosciutto crudo.
Mozzarella cheese with raw ham and briè.

Ponte nuovo € 8.00

Base margherita con provola affumicata e salamino piccante.
Tomato sauce with mozzarella, provola cheese and pepperoni.

Estiva € 9.00

Base margherita con pomodorini, rucola e grana a scaglie.
Tomato sauce with mozzarella, cherry tomatoes, rocket and parmesan cheese.

Tirolese € 9.50

Base margherita con gorgonzola, porcini e speck dell'Alto Adige.
Tomato sauce with mozzarella, gorgonzola cheese, porcini mushrooms and Speck.

Baita € 8.50

Base margherita con funghi, Asiago e porchetta.
Tomato sauce with mozzarella, mushrooms, Asiago cheese and roasted pork.

Mery € 8.50

Base margherita con zucchine grigliate, briè e stracchino.
Tomato sauce with mozzarella, grilled zucchini, briè and stracchino cheese.

Stefy € 9.00

Base margherita con prosciutto cotto, salamino, briè e grana.
Tomato sauce with mozzarella, ham, pepperoni, briè and parmesan cheese.

Golosa € 9.50

Base margherita con peperoni spadellati, salsiccia e porchetta.
Tomato sauce with mozzarella, peppers, sausage and roasted pork.

Rustica € 9.50

Base margherita con radicchio, funghi, salsiccia e salamino.
Tomato sauce with mozzarella, chicory, mushrooms, sausages and pepperoni.

Nostrana € 9.50

Base margherita con briè, porcini e speck dell'Alto Adige.
Tomato sauce with mozzarella, briè cheese, porcini mushrooms and Speck.

Sfiziosa € 9.50

Base margherita con radicchio, gorgonzola e salamino.
Tomato sauce with mozzarella, radicchio, gorgonzola cheese and pepperoni.

Fafe € 9.50

Base margherita con melanzane grigliate, porcini, gorgonzola e grana a scaglie.
Tomato sauce with mozzarella, eggplants, porcini mushrooms, gorgonzola and parmesan cheese.

Maialina € 8.00

Base margherita con porchetta e rosmarino.
Tomato sauce with mozzarella, roasted pork and rosemary.

Altopiano € 9.00

Base margherita con Asiago e porcini.
Tomato sauce with mozzarella, Asiago cheese and porcini mushrooms.

Tulio € 8.50

Base margherita con carciofi e pancetta arrotolata.
Tomato sauce with mozzarella, artichokes and rolled bacon.

Campanile € 9.50

Base margherita con funghi misto bosco, Asiago e sopressa.
Tomato sauce with mozzarella, mixed mushrooms, asiago cheese and salami.

Tartufata € 9.50

Base margherita con crema di tartufo e grana a scaglie in cottura.
Tomato sauce with mozzarella, black truffle cream and parmesan cheese.

Ponte San Rocco € 8.00

Base margherita con provola affumicata, chiodini e speck in cottura.
Tomato sauce with mozzarella, provola cheese, chiodini mushrooms and speck.

Bassanina € 7.50

Base margherita con asparagi.
Tomato sauce with mozzarella and asparagus.

Sorpresa del Pizzaiolo € 11.00

Fantasia del pizzaiolo.
Fantasy of the pizza Chef.

Le Pizze Special

Colonnata € 12.00

Base margherita con radicchio spadellato con aceto balsamico e lardo di Colonnata.
Tomato sauce with mozzarella, sautéed radicchio with vinegar and Colonnata lard.

Trentina € 12.00

Base margherita con carne salata, rucola e grana a scaglie.
Mozzarella cheese with raw salty meat, rocket and parmesan cheese.

Adolf € 13.00

Base bianca con radicchio, uova, grana e speck in cottura.
Mozzarella with radicchio, egg, parmesan cheese and roasted Speck.

Norcina € 11.00

Base bianca con pasta di salame.
Mozzarella with salami paste.

Frutti di mare € 12.00

Base margherita con frutti di mare misti.
Tomato sauce with mozzarella and mixed seafoods.

Excalibur € 13.00

Base bianca con carpaccio di pesce spada, rucola, olio e succo di limone.
Mozzarella cheese with swordfish carpaccio, rocket, oil and lemon juice.

Listino Bevande

Birre alla Spina

Hacker Pschorr Gold Bionda Piccola € 2.50

Hacker Pschorr Gold Bionda Media € 5.00

Paulaner Salvator Rossa Piccola € 3.00

Paulaner Salvator Rossa Media € 5.50

Birre in Bottiglia

Heineken 0.33 € 3.00

Beck's 0.33 € 3.00

Hefe-Weissbier Paulaner 0.50 € 6.00

Vini alla Spina

Cabernet – Piot Grigio – Rabosello

¼ 1 € 2.50

1/21 € 5.00

11 € 10.00

Prosecco Frizzantino

¼ 1 € 4.00

1/21 € 8.00

11 € 13.00

Bibite

Acqua Recoaro 0.75l € 2.50

Bibite In Lattina € 2.50

Bibite In Bottiglia € 2.50

Coca Cola Piccola € 2.50

Coca Cola Media €5.00

Caffetteria

Caffè €1.10

Decaffeinato €1.30

Orzoespesso €1.30

Cappuccino €1.40

Caffè Corretto €1.50

Caffè al Ginseng €1.60

Grappe

Candolini € 3.00

Prime Uve Bianche € 3.80

Prime Uve Nere € 4.00

Nardini Bianca € 3.80

Nardini Gialla € 3.80

Grappa 903 € 4.00

Sarpa Poli € 3.80

Amari e Liquori

Vacca Mora € 3.00

Amaro Montenegro € 3.00

Fernet Branca/Branca Menta € 3.00

Jagermeister € 3.00

Altri liquori nazionali € 3.00

Altri liquori esteri € 3.00-6.00

Coperto € 2.00