



BIBITE E ACQUA

GETRÄNKE, WASSER – DRINKS, WATER

BIBITE PICCOLE: Aranciata, limonata, coca cola, sprite	L. 0,2	€ 2,50
BIBITA LATTINA: Tea pesca, Tea limone, coca cola zero	L. 0,33	€ 3,00
BIBITE GRANDI: Aranciata, limonata, coca cola, sprite	L. 0,4	€ 3,50
SUCCHI PICCOLI Fruchtsäfte – Juices	L. 0,2	€ 2,50
SUCCHI GRANDI Fruchtsäfte – Juices	L. 0,4	€ 3,50
BIBITE LITRO Aranciata, limonata, sprite	L. 1	€ 5,00
COCA COLA BOTTIGLIA	L. 1,5	€ 6,00
ACQUA MINERALE GRANDE (Mineralwasser)	L. 1	€ 2,40
ACQUA MINERALE PICCOLA	L. 0,5	€ 1,60

VINO ALLA SPINA

FASSWEIN – WINE ON TAP

VINO ROSSO MERLOT E BIANCO PINOT
ROTWEIN MERLOT UND WEISSWEIN PINOT
RED WINE MERLOT AND WHITE WINE PINOT

BROCCA	Krug	Jug	L. 0,25	€ 3,00
BROCCA	Krug	Jug	L. 0,50	€ 4,80
BROCCA	Krug	Jug	L. 1,00	€ 6,80

Chiedete al cameriere informazioni in merito al vino che serviamo in bicchieri

Fragen Sie den Kellner nach Weinen, die auch im Glas serviert werden

COCKTAIL E APERITIVI

APERITIVI

Aperitivi analcolici: crodino, sanbitter	€ 2,50
Spritz: Prosecco, aperol, soda water	€ 3,50
Cocktail Martini: crodino, white martini	€ 3,30
Mimosa: prosecco, orange juice	€ 4,00
Negroni: gin, red vermouth, bitter campari	€ 4,00
Italian Sour: aperol, lemon juice, orange juice	€ 4,00
Aperitivo Panorama: prosecco, liquore al fragolino	€ 4,00
Hugo: prosecco, sambuco, menta, soda water	€ 3,50

AFTER DINNER

Daiquiri: rum, lemon juice, sugar syrup	€ 4,00
Strawberry Daiquiri: rum, lemon juice, strawberry syrup	€ 4,00
Amaretto Sour: amaretto, lemon juice, orange juice	€ 4,00

LONG DRINK

Cocktail le Valli: orange juice, rum, cointreau, strawberry syrup	€ 4,30
Gin Fizz: gin dry, lemon juice, sugar and soda	€ 4,30
Gin tonic / Gin lemon	€ 4,00
Bacardi Cola	€ 4,00

ANALCOLICI

Big lemonade: lemon juice, orange juice, grenadine and sprite	€ 3,50
Bitter Symphony: orange juice, lemon juice, san bitter	€ 3,50

CONTI SEPARATI ALLA CASSA

Getrennte Rechnung an der Kasse - Separate bill at the cash register



VINI ROSSI IN BOTTIGLIA

ROTWEINE IN FLASCHEN

Rosso Panorama "Groppello" doc

Cantina Franzosi - Puegnago D/G cl. 75 vol. 13% € 11,00

Bardolino Classico Doc

Cantina Aldegheri - Valpolicella (VR) cl. 75 vol. 12% € 11,50

Valpolicella Classico Doc

Cantina Fratelli Poggi - Affi (VR) cl. 75 vol. 12,5% € 9,50

Il Moretto, Valpolicella superiore doc

Cantina Frat. Poggi Affi (VR) cl. 75 vol. 15% € 17,00

Garda Rosso classico Biologico Doc

C.V.L. Moniga del Garda cl. 75 vol. 13% € 16,00

Teroldego Rotaliano igt

Azienda Vinicola Aldeno Trentino cl. 75 vol. 13% € 14,00

Classico Rosso superiore Privilegio DOC

Cantina Franzosi - Puegnago D/G cl. 75 vol. 15,5% € 25,50

Ripasso Valpolicella classico Superiore "Santambrogio" doc

Cantina Aldegheri - Valpolicella (Verona) cl. 75 vol. 14% € 24,00

Marzemino Doc

Azienda Vinicola Aldeno – Trentino cl. 75 vol. 13% € 14,00

Lambrusco dell'EMILIA "LA COLOMBAIA" IGT

cl. 75 vol. 7,5% € 8,50

Chianti Classico "Vernaiolo" DocG

Rocca delle macie - Toscana cl. 75 vol. 13% € 14,00

Barbera d'Alba sup. Doc

Peiragal- Marchesi di Barolo - Piemonte cl. 75 vol. 14,5% € 19,00

Rosso di Montalcino Docg

Frescobaldi - Toscana cl. 75 vol. 13,5% € 24,00

Nero d'Avola bio "TERRE SICILIANE" doc

Natale Verga - Sicilia cl 0,75 vol. 13,50% € 14,00



VINI BIANCHI IN BOTTIGLIA WEISSWEINE IN FLASCHEN

Bianco Panorama "Lugana" DoP

Cantina Franzosi - Puegnago D/G (BS) cl. 75 vol. 13% € 14,50

Valdadige Chardonnay IGT

Cantina fratelli Poggi - Affi (VR) cl. 75 vol. 12% € 9,00

Lugana Superiore "Molin" CA' MAIOL DoP

Azienda Agricola Provenza – Desenzano (BS) cl. 75 vol. 13% € 19,50

Lugana Biologico Doc

Cantine la Pergola Moniga del Garda (BS) cl. 75 vol. 13,5% € 18,00

Mueller-Thurgau Superiore Doc

Azienda Vinicola Aldeno (TN) cl. 75 vol. 12,5% € 15,50

Pinot Grigio Doc

Azienda Vinicola Aldeno (TN) cl. 75 vol. 13% € 16,00

Gewuertztraminer Alto Adige Doc

Cantina Peter Zemmer. Cortina (BZ) cl. 75 vol. 13,5% € 19,50

Garda Frizzante Doc

Azienda Agricola Gozzi Monzambano (MN) cl. 75 vol. 11,5% € 12,00

VINI ROSÈ IN BOTTIGLIA ROSÈWEINE IN FLASCHEN

Vino Spumante "lune rose" dry

Tenuta Torre Zecchei – Valdobbiadene (TV) cl. 75 vol. 11,5% € 15,50

Chiaretto del garda Dop Cantina Franzosi - Puegnago d/G (BS)

cl. 75 vol. 13% € 11,00

VINI SPUMANTI SEKTWEINE

Prosecco di Valdobbiadene Doc

Cantine Menestrello – Vidor (TV) cl. 75 vol. 11% € 13,00

Moscato spumante dolce Doc

Torrevilla - Torrazza Coste (PV) cl. 75 vol. 6% € 14,00

BIRRE BIER BEER

BIRRA ALLA SPINA BIER VOM FASS – BEER BY THE CASK

Birra italiana "Dolomiti" piccola	L. 0,20	€ 2,70
Birra italiana "Dolomiti" grande	L. 0,40	€ 4,20

BIRRA IN BOTTIGLIA BIER IN FLASCHEN – BEER IN BOTTLE

Birra Beck's	L. 0,33	€ 3,40
Birra italiana Piretti	L. 0,33	€ 3,40
Warsteiner analcolica – alkoholfrei – without alcohol	L. 0,33	€ 3,40
Birra Forst di Bolzano	L. 0,66	€ 5,50
Paulaner Weizenbier Hefe, Dunkel, Analcolica	L. 0,50	€ 4,40

BIRRA ARTIGIANALE ALC. 5,3 % L. 0,50 € 5,80

La Keller Bier, chiamata anche Zwick'l, è un classico dell'arte birraia: si tratta di una specialità naturale e non filtrata. Era prerogativa dei mastri birrai che avevano il privilegio di poter dare il primo sorso dalle botti ove era appena terminata la fermentazione.

Selbstgebrautes Bier in Flaschen / Bayrauther Zwick'l Kellerbier

Das "Keller" Bier, genannt auch "Zwick'l", ist ein klassisches Brauerbier. Es ist eine Spezialität, natürlich und nicht gefiltert. Es war das exklusive Vorrecht der Bierbrauer, welche die Ehre hatten, den ersten Probeschluck von dem gerade fertiggegährten Bier aus dem Fass zu nehmen.

DOLOMITI ROSSA ALC. 6,1 % L. 0,33 € 4,50

È una birra Rossa di puro malto dal gusto pieno e rotondo con decise note di caramello. Il suo caratteristico gusto intenso è dedicato a chi ama i sapori decisi esaltati dalla gradazione alcolica medio-alta.

Es ist ein rotes Bier mit reinem Malz mit vollem, runden Geschmack und einem starken Merkmal von Karamell. Sein charakteristischer, intensiver Geschmack ist jenen gewidmet, welche ein deftiger Geschmack begeistert und den mittelgestuften Alkoholgehalt liebt.

LO CHEF CONSIGLIA DER CHEF EMPFIEHLT

GNOCCHI DI ZUCCA CON SALSICCIA DI TREMOSINE E FORMAGGIO
GARDA STAGIONATO

**Hausgemachte Kartoffel- und Kurbisgnocchi mit Ortstypische Salami
und „Garda-Käse“ aus Tremosine**

€ 8,50

BOCCONCINI DI CINGHIALE IN SALSA DI ERBE AROMATICHE

Ebergoulasch mit Gewürzsoße

€ 12,00

COSTINE DI MAIALE ALLA BRACE GLASSATE CON PATATINE FRITTE

Spare ribs vom Holzkohlegrill mit Pommes

€ 13,00

FILETTO DI SGOMBRO ALLA BRACE CON OLIO DEL GARDA *

Makrelenfilet vom Holzkohlegrill / Mackerel on the grill

€ 10,00

ANTIPASTI

VORSPEISE - APPETIZER

CARPACCIO DI CARNE SALAA CON FORMAGGIO GARDA STAGIONATO
E JULIENNE DI CARCIOFI

Carpaccio aus mariniertem Rindfleisch, Raspeln aus gereiftem Käse und Artischocken

Thin slices of raw beef fillet served with artichoke, oil and mountain cheese € 8,30

BRESAOLA DI CERVO CON SCAGLIE DI GARDA STAGIONATO

Hirschfleisch-Carpaccio mit Raspeln aus "Garda" Käse

Thin slices of venison fillet served with "Garda" Cheese and oliv oil from the lake Garda

€ 9,00

CAPÙ: ROTOLO DI PANE E COSTE, FORMAGGIO DI TREMOSINE
E OLIO NOSTRANO DEL GARDA

Hausgemachte Rollen aus Brot und Mangoldblätter mit "Formaggella" aus Tremosine

A homemade appetizer of bread, lettuce and local „Formaggella“ cheese € 6,80

FORMAGELLA DI TREMOSINE ALLA GRIGLIA CON COMPOSTA DI CIPOLLE
ALL'ACETO BALSAMICO

Formaggella Käse von Tremosine vom Grill mit Balsamico Zwiebelmus

Grilled Tremosine cheese with an onion and balsamic vinegar chutney € 6,80

BRUSCHETTE CON POMODORO FRESCO, AGLIO, PEPERONCINO E ORIGANO

Bruschetta mit frische Tomaten, Knoblauch, Pfefferschote und Origano

Bruschetta with fresh tomatoes, garlic, hot pepper and organum € 5,00

CARPACCIO DI PESCE SPADA AFFUMICATO CON OLIO DEL GARDA

Gereuchertem Schwertfisch-Carpaccio mit Olivenöl aus den Gardasee

Smoked Swordfish Carpaccio with oliv oil from the lake Garda € 9,00

COZZE SFUMATE AL PROSECCO CON POMODORINI CILIEGIA *

Miesmuscheln in Sekt geschwenkt mit Kirschtomaten

Mussels sauteed in prosecco with cherry tomatoes € 8,80

PRIMI PIATTI

VORSPEISE – FIRST COURSE

ZUPPA DI VERDURE

Gemüsesuppe / Vegetable soup

€ 5,20

SPAGHETTI ALL'AGLIO OLIO E PEPERONCINO

Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Peperonisöse

Spaghetti with garlic, oil and chilli sauce

€ 6,20

GNOCCHETTI FATTI IN CASA IN SALSA DI PARMIGIANO O AL RAGÙ DI CARNE

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Parmesansoße oder Fleischsoße

Home made "Gnocchi" with parmesan cheese or meat sauce

€ 7,70

TAGLIATELLE FATTI IN CASA CON SALSA AI FUNGHI PORCINI

Hausgemachte Bandnudeln mit Steinpilzen

Home made pasta with ceps mushrooms

€ 8,20

TORTELLI FATTI IN CASA CON FORMAGELLA DI TREMOSINE AL BURRO VERSATO E SALVIA

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Formagella Käse von Tremosine in Butter und Salbei

Home made pasta parcels filled with Tremosine cheese served with butter and sage € 8,20

TORTELLI FATTI IN CASA CON RIPIENO DI SALMÌ DI CERVO AL BURRO VERSATO E SALVIA

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Hirschfleischragou in Butter und Salbei

Home made pasta parcels filled with venison in butter and sage

€ 8,70

TAGLIOLINI FATTI IN CASA CON GAMBERI , PESTO DI RUCOLA E POMODORINI *

Hausgemachte Nudeln mit Krabben, Pesto aus Rucola und Kirschtomaten

Home made pasta with schimps, rocket-pesto and tomatoes

€ 8,20

SPAGHETTI ALLE SARDE DEL GARDA AFFUMICATE, PINOLI E POMODORINI

Spaghetti mit geräucherten sardinen vom Gardasee, Pinienkerne und Kirschtomaten

Spaghetti with smocked sardines from lake Garda, pine nuts and tomatoes

€ 9,20

INSALATE E CONTORNI

SALATE UND BEILAGEN – SALAD AND GARNISH

INSALATA MISTA

Gemischter Salat

Mixed salad

€ 3,70

INSALATA DEL GARDA:

INSALATA MISTA SERVITA CON TONNO, CIPOLLE, MOZZARELLA E OLIVE

Gemischter Salat mit Tunfisch, Zwiebeln, Mozzarella und Oliven

Mixed Salad with tunafish, onions, mozzarella cheese and oliv

€ 5,70

INSALATA CAPRESE

Tomaten und Mozzarella

Tomato with mozzarella

€ 5,20

PATATINE FRITTE *

Pommes frites

Potato chips

€ 3,80

PATATE SALTATE

Kartoffel gebraten

Roasted potatoes

€ 3,50

VERDURE GRIGLIATE

Gegrilltes Gemüse

Grilled vegetables

€ 3,50

SECONDI PIATTI

HAUPTGERICHTE MAIN COURSE

COTOLETTA ALLA MILANESE

Paniertes Schnitzel vom Schwein / Miland breaded cutlet € 9,00

CARNE "SALAA" CON FAGIOLI

Marinierte dünne Rindfleisch-Scheiben vom Grill mit dicke braune Bohnen

Grilled thin slices of raw beef with smothered beans € 12,50

GRIGLIATA MISTA DI CARNE (MINIMO PER DUE PERSONE)

Gemischte Grillplatte (mind. für zwei Personen)

Mixed grilled meat type (least for two person) € 14,50 per pers./ Pro Person

ENTRECOTE DI MANZO (BLACK ANGUS AUSTRALIA) CA. 350 GR. ALLA BRACE CON COMPOSTA DI PEPERONI E PATATE SALTATE

Rinderlendensteak „ Black Angus Australia“ ca. 350 Gr. vom Holzkohlen grill mit süß-scharfer Peperonicreme mit Kartoffeln

Roast sirloin of beef with a pepper spicy chilli sauce with roasted potatoes € 17,50

FILETTO DI TROTA SALMONATA ALLA BRACE CON OLIO DEL GARDA

Lachs-Forellenfilet vom Holzkohlen grill mit Olivenöl vom Gardaseegebiet

Grilled trout steak with oil from the lake Garda € 11,00

MEZZO POLLO ALLA BRACE CON PATATINE FRITTE E SALSA BARBECUE

Halbes Hähnchen vom Holzkohlen grill mit Pommes frites und Barbecue-Soße

Half grilled chicken with potato chips and barbecue sauce € 13,00

SALSICCE DI TREMOSINE ALLA BRACE

Tremosine ortstypische Salamine vom Holzkohlen grill

A rustic plate of Tremosine grilled sausage € 9,50

COSTATA DI BLACK ANGUS AUSTRALIANA DA 500 GR. CON PATATE SALTATE

STEAK "TEYS Black Angus" Australian 500 gr. serviert mit Kartoffeln

BEEFSTEAK "TEYS BLACK ANGUS" Australian for about a 500 gr served with potatoes € 25,00

FIorentina DI BLACK ANGUS AUSTRALIANA DA 1 KG. CON PATATE SALTATE

Fiorentina STEAK "TEYS Black Angus" Australien 1 Kg. serviert mit Kartoffeln

BEEFSTEAK "TEYS BLACK ANGUS" Australian for about 1 Kg served with potatoes € 50,00

PIZZE CLASSICHE

SOLO ALLA SERA – NUR AM ABEND – ONLY IN THE EVENING

MARGHERITA	POMODORO E MOZZARELLA Tomaten und Mozzarella Tomato and mozzarella cheese	€ 5,50
NAPOLI	POMODORO, MOZZARELLA E ACCIUGHE Tomaten, Mozzarella und Sardellen Tomato, mozzarella cheese and anchovy	€ 6,20
ROMANA	POMODORO, MOZZARELLA, OLIVE E CAPPERI Tomaten, Mozzarella, Oliven und Kapern Tomato, mozzarella cheese, oliv and caper	€ 6,50
TONNO	POMODORO, MOZZARELLA E TONNO Tomaten, Mozzarella und Thunfisch Tomato, mozzarella cheese and tunafish	€ 6,50
SALAME	POMODORO, MOZZARELLA E SALAME Tomaten, Mozzarella und Salami Tomato, mozzarella cheese and salami	€ 6,50
VEGETALE	POMODORO, MOZZARELLA, MELANZANE E ZUCCHINE Tomaten, Mozzarella, Auberginen und Zucchini Tomato, mozzarella cheese, aubergines and curgettes	€ 7,00
4 FORMAGGI	POMODORO, MOZZARELLA E 4 TIPI DI FORMAGGIO Tomaten, Mozzarella und 4 Käsearten Tomato, mozzarella cheese and 4 type of cheese	€ 7,30
FRUTTI DI MARE	POMODORO, MOZZARELLA E FRUTTI DI MARE * Tomaten, Mozzarella und Meeresfrüchte Tomato, mozzarella cheese and seafood	€ 7,50
AGGIUNTA DI CIPOLLE O AGLIO ALLA PIZZA Wir geben auf Wunsch, auf die von Ihnen gewählte Pizza Zwiebel oder Knoblauch Add of onions or garlic		
		€ 0,80

PIZZE DELLA CASA

SOLO ALLA SERA – NUR AM ABEND – ONLY IN THE EVENING

PIZZA BRESCIANA	POMOD., MOZZARELLA, SALSICCIA, PEPERONI E CIPOLLE Tomaten, Mozz., ortstypische Salamine, Paprikaschoten, Zwiebeln Tom., mozz. cheese, Tremosine sausage, peppers, onions € 8,30
PIZZA ITALIA	POM., MOZZ., PROSCIUTTO CRUDO, GRANA E RUCOLA Tomaten, Mozzarella, Parma-schinken, Parmesan und Rucola Tomato, mozzarella cheese, raw ham, parmesan, rocket € 8,00
PIZZA TREMOSINE BIANCA	MOZZARELLA, FORMAGELLA DI TREMOSINE E PANCETTA Mozzarella, Formagella Käse aus Tremosine und gerollter Speck Mozzarella cheese, Tremosine cheese and bacon € 7,50
CAPRICCIOSA	POM., MOZZARELLA, PROSCIUTTO, FUNGHI E CARCIOFINI Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze und Artischocken Tomato, mozzarella cheese, ham, mushrooms, artichok € 7.30
QUATTRO STAGIONI	POM., MOZZ., PROSCIUT., FUNGHI, CARCIOFI E ACCIUGHE Tomaten, Mozz., Schinken, Pilze, Artischocken, Sardellen Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichok, anchovy € 7,50
CALZONE	POM., MOZZARELLA, PROSCIUTTO, FUNGHI E CARCIOFINI Tomat., Mozz, Schinken, Pilze, Artischocken (zusammengeklappt) Tomat., mozz. cheese, ham, mushrooms, artichok (closed) € 7,50
BISMARCK	POM., MOZZ., PROSCIUTTO, FUNGHI, CARCIOFINI E UOVO Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken und Ei Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichok and egg € 7,80
BRACCIO DI FERRO	POMODORO, MOZZARELLA, RICOTTA E SPINACI * Tomaten, Mozzarella, Ricotta und Spinat Tomato, mozzarella cheese, ricotta and spinac € 7,00
MARE E MONTI	POM. MOZZ., FUNGHI PORCINI, FRUTTI DI MARE E AGLIO * Tomaten, Mozz, Steinpilze, Meeresfrüchte, Knoblauch Tomato, mozzarella, ceps mushrooms, seafood and garlic € 8,20
LE VALLI	POMOD MOZZ., SALAME PICCANTE, FUNGHI E GRANA Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Pilze und Parmesan Tomat., mozzar., sharp salami, mushrooms, parmesan € 8,30

PIZZE DELLA CASA

SOLO ALLA SERA – NUR AM ABEND – ONLY IN THE EVENING

ALBERTO	POMOD., MOZZ., SALSICCIA, RICOTTA E RUCOLA Tomaten, Mozzarella, ortstypische Salamine, Ricotta, Rucola Tomato, mozzarella, Tremosine sausage, ricotta, rocket	€ 8,30
PANORAMA	POMO., MOZZ., PROSC., FUNGHI, CARCIOFINI E SPECK Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, Speck Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichok, speck	€ 8,30
PESCATORE	POMOD., MOZZARELLA, FUNGHI, TONNO E CIPOLLE Tomaten, Mozzarella, Pilze, Thunfisch und Zwiebel Tomato, mozzarella, mushrooms, tunafish and onions	€ 7,50
CASARO	POMOD., MOZZ., PROSC., GORGONZOLA E GRANA Tomaten, Mozzarella, Schinken, Gorgonzola und Parmesan Tomato, mozzarella, ham, gorgonzola und parmesan	€ 8,00
MESSICANO	POM, MOZ, PROS, FUNGHI, CARCIOFI, SALAME, AGLIO Tomat, Mozz., Schinken, Pilze, Artischocken, Salami, Knoblauch Tomato, mozz, ham, mushrooms, artishok, salami, garlic	€ 8,50
TREMENDO	POMOD, MOZZ, LATTE CRUDO, RADICCHIO ROSSO Tomaten, Mozz, Rohmilch-Käse, Radiccio Tomato, mozz, Tremosine cheese and red chicory	€ 7,50
INFERNO	POM., MOZ, PROS., FUNGHI, CARCIOFI, SAL. PICC., PEPPER, Tomat, Mozz, Schink, Pilze, Artischock, scharfe Salami, Peperoni Tom ,mozz ,ham, mushroom, articho, sharp salami, pepp	€ 8,50
PRIVILEGIO	POMOD, MOZZ, FUNGHI PORCINI E PROSC CRUDO Tomaten, Mozzarella, Steinpilze und Parmaschinken Tomato, mozz., ceps mushrooms and raw ham	€ 8,50
AGGIUNTA DI CIPOLLE O AGLIO ALLA PIZZA	Wir geben auf Wunsch, auf die von Ihnen gewählte Pizza Zwiebel oder Knoblauch	€ 0,80

DESSERT DELLA CASA

TIRAMISÙ FATTO IN CASA

Hausgemachtes Tiramisu´

House made sponge cake

€ 4,20

SEMIFREDDO FATTO IN CASA

Hausgemachtes Halbgefrorenes

House made parfait

€ 4,20

PANNACOTTA FATTA IN CASA CON FRUTTI DI BOSCO
O SALSA AL CIOCCOLATO O CARMELLO

Hausgemachter Pannacotta mit Waldbeeren, Schoko- oder Karamelsoße

House-made Pannacotta with blackberries or choco or caramel sauce

€ 4,20

TORTA ALLA MERINGA *

Meringe Eistorte

Ice-cream meringue

€ 4,20

TARTUFO BIANCO *

Weisser Schokoladenhut

White chocolate truffel

€ 3,80

COPPA DI GELATO MINI O MAXI CON PANNA MONTATA

Kleiner oder grosser Eisbecher mit Sahne

Small or big coupe of ice-cream with cream

€ 3,80 / 5,50

PROFITEROLES AL CIOCCOLATO *

Schokoladenkugel mit Vanillefüllung

Small cream-puffs with chocolate sauce

€ 4,20

TORTA AL CIOCCOLATO *

Schokoladenkuchen

Chocolate cake

€ 4,20

DIGESTIVI E GRAPPE

AMARI: Ramazzotti, Montenegro, Averna, Fernet Branca	
Fernet Menta, Cynar, Rabarbaro, Jägermeister	€ 2,80
LIQUORI: Amaretto, Cointreau, Baileys, Sambuca	€ 2,80
GRAPPE: Dei Colli, Chardonnay,	€ 2,80
Williams pera, le Diciotto Lune, Camilla, Olia del Garda	€ 3,00
GRAPPE GIARE: Amarone, Chardonnay, Gewürztraminer	€ 4,00
BRANDY: Stravecchio, Vecchia Romagna 5 anni	€ 3,00
Cognac Remi Marten	€ 4,00
WHISKY: Jack Daniel's, Glen Grant	€ 3,30
ALTRO: Picco Rosso, Vodka, Gin, Bacardi, Gran Marnier	€ 3,00

CAFFETTERIA

CAFFÈ ESPRESSO / Caffè d'orzo in tazza piccola / Caffè Ginseng	€ 1,10
CAFFÈ HAG DECAFFEINATO	€ 1,20
CAFFÈ CORRETTO (mit Grappa)	€ 1,40
CAFFÈ MACCHIATO (mit Milch / with milk)	€ 1,20
CAFFÈ AMERICANO (Deutsche Tasse Kaffee/ American coffee)	€ 1,70
CAFFÈ AFFOGATO (Kaffee m. einer Kugel Eis /coffee e ice-cream)	€ 2,30
EISKAFFEE (caffè con gelato e panna/coffee with ice-cream)	€ 2,60
CAPPUCCINO / TE´ / CAMOMILLA	€ 1,70
LATTE MACCHIATO (Glas Milch mit Kaffee /milk with coffee)	€ 1,90
CIOCCOLATA CALDA (Heisse Schokolade / hot chocolate)	€ 1,70

INFORMAZIONI ALLERGIE

INFORMAZIONI ALLA CLIENTELA INERENTE ALLA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI CONSIDERATI ALLERGENI

Se soffri di allergie o intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale che saprà metterti in condizione di evitare i generi che contengono prodotti ai quali sei allergico od intollerante. Elenco degli ingredienti considerati allergeni, regolamento UE N.1169/2011:

- Cereali contenente glutine (grano, birra, segale, orzo, avena, farro, kamut)
- Crostacei e prodotti a base di crostacei
- Uova e prodotti a base di uova
- Pesce e prodotti a base di pesce
- Arachidi e prodotti a base di arachidi
- Soia e prodotti a base di soia
- Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)
- Frutta a guscio
- Sedano e prodotti a base di sedano
- Senape e prodotti a base di senape
- Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
- Anidride solforosa e solfiti
- Lupini e prodotti a base di lupini
- Molluschi e prodotti a base di molluschi

*** I prodotti segnalati con l'asterisco potrebbero essere surgelati all'origine**

INFORMATIONEN BETREFFEND DER UNVERTRÄGLICHKEIT UND ALLERGIEN VON ZUTATEN IN LEBENSMITTELN

Lieber Gast, wenn Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, informieren Sie bitte unser Personal, um die Lebensmittel welche die ungewünschten Zutaten enthalten zu vermeiden. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten. Nahrungsmittelallergie Liste EU-Verordnung N.1169/2011:

- Gluten haltiges Getreide (Bier, Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel)
- Krebstiere und Produkte auf der Grundlage von Krebstieren
- Eier und Eiprodukte
- Fisch und Fischprodukte
- Erdnüsse und Produkte auf Erdnussbasis
- Soja- und Sojaprodukte
- Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- Nüsse und nusshaltige Produkte
- Sellerie und Sellerieprodukte
- Produkte auf Senf- und Senfbasis
- Sesamsamen und Sesamprodukte
- Schwefeldioxid und Sulfite
- Lupinen und auf Lupinen basierende Produkte
- Weichtiere/Mollusken und Produkte, die auf Weichtieren basieren

*** Die mit einem Sternchen gekennzeichneten Produkte könnten ursprünglich eingefroren sein**