

*Selezioniamo Prodotti e Produttori  
Stagionali delle nostre Montagne.*

*Questa nostra filosofia vorrebbe trasmettervi il  
calore e la naturalezza di queste terre.*

*La nostra pizza è fatta con farine  
di semi integrali trentini, con Acqua di  
Sorgente Alpina, Lievitata Lentamente,  
Farcita Secondo le Stagioni*

*Rauhi*



## Birre Alla Spina

### Alpin Lager -1550 Birrificio Alpino- 5%alc.

Delicata, leggera e beverina.

Permette di assaporare in maniera pura l'acqua delle nostre montagne.

Birra a bassa fermentazione.

0,2l € 3,5. 0,4l € 6,5

### Ipa -1550 Birrificio Alpino- 5,5%alc.

Profumata, leggermente amara e con sapori tropicali.

Il suo carattere luppolo emerge con irruenza dal bicchiere e si esprime attraverso un gusto amaro ed una gradazione alcolica media. Birra ad alta fermentazione.

0,2l € 3,5. 0,4l € 6,5

### Strong Ale -1550 Birrificio Alpino- 7%alc.

Con miele della Val Rendena proveniente dall'apicoltura "Dalla natura la salute"

Rossa, avvolgente, caramellata.

La dolcezza del Miele locale è la caratteristica principale del suo carattere avvolgente e corposo che cela una nota decisa espressa dalla gradazione alcolica alta.

Birra ad alta fermentazione.

0,2l € 3,5. 0,4l € 6,5

### Weissbear -Birra del Bosco- 5%alc.

Schiuma persistente, per una birra dalle note leggermente floreali al naso, con sfumature fruttate e gli immancabili banana e chiodi di garofano, comunque non prevaricanti.

0,3l € 4 0,5l € 7

## Le Birre In Bottiglia

0,33cl € 6,00

**Dolomiti Pils**, Leggera, Floreale 4,9%alc.

**Dolomiti Rossa** Sentori di Caramello e Frutti di Bosco 6,7%alc.

**Dolomiti Non Filtrata**, Rifermentata, Fruttata 5,8%alc.

**Birra del Bosco Froggy Hops Ipa** 6%alc.

Luppolatura importante che conferisce alla birra una nota "tropicale"

**Birra del Bosco Dark Deer Porter** 5,2%alc.

Birra scura ad alta fermentazione, non filtrata e non pastorizzata, rifermentata in bottiglia.

**Birra del Bosco Fox Tail Red Ale** 5,6%alc.

Birra rossa ad alta fermentazione, non filtrata e non pastorizzata, rifermentata in bottiglia.

**Birra del Bosco Pale Whale Ale** 5,3%alc. **GLUTEN FREE**

Birra chiara ad alta fermentazione, non filtrata e non pastorizzata, rifermentata in bottiglia, caratterizzata da una lieve nota floreale

**Birra Freedl Classic ANALCOLICA**

Birra artigianale delle Alpi, chiara. Alta fermentazione, con note agrumate.



## Vini Al Calice

Calice

Bottiglia

### Bollicine / Sparkling

Trentodoc Brut Millesimato

Madonna delle Vittorie

€ 8

€ 45

Brut Rosè Metodo Classico

Pojer e Sandri

€ 10

€ 55

### In Fresca

Solaris Bianco Lena Piwi "Bio"

Maso Loera

€ 6,5

€ 35

Nosiola IGP

Cantine di Toblino

€ 5

€ 28

Chardonnay Altolago

Madonna delle Vittorie

€ 6

€ 32

Schiava Rosata, Vin dei Molini IGT

Pojer e Sandri

€ 5

€ 28

### I Rossi / Red Wines

Teroldego Rotaliano DOC

Marco Donati

€ 6

€ 32

Lagrein Trentino DOP

Madonna delle Vittorie

€ 6,5

€ 35

Pinot Nero Delle Dolomiti IGT

Pojer e Sandri

€ 7

€ 38

### Le Bibite

Coca Cola / Coca Cola Zero 33cl

€ 4

Fanta / Sprite 33cl

€ 4

Chinotto / Cedrata Plose BIO 27cl

€ 5

The Plose BIO Limone/ Pesca 25cl

€ 5

Acqua Tonica Limestone 20cl

€ 4

Lemonsoda 20cl

€ 4

Succhi Plose BIO 20cl (Mela, Mirtillo, Pesca)

€ 4

### Acqua Di Sorgente Microfiltrata

La Naturale

0,5l € 2

0,75l € 3,5

La Frizzante

0,5l € 2

0,75l € 3,5



## Per Iniziare...Stuzzica

Speck del Maso 12 mesi, Pane Fritto e Stracchino  
€ 8

Polenta Di Storo, Sugo di Finferli e Vezzena d'Alpeggio  
€ 6

Rollè di Trota Affumicata, Panna Acida e Cetriolo  
€ 8

Patate Fritte di Montagna con Maionese al Limone  
€ 6

Fritto di Funghi Pleurotus e Fonduta di Formaggi  
€ 6

Gli Stuzzichi Tutti a Tavola € 32

## Selezione di Formaggi e Salumi

Selezione di Formaggi  
da Latte Biologico

*“Ricotta di Mucca, Casolet, Spressa,  
Pecorino di Velturino, Trentingrana 30 Mesi,  
Blu di Mucca” 4 Mesi*

Pan Dolce e Composte

3 Tipologie € 14 / 6 Tipologie € 22

Selezione di Salumi

*“Speck 12 mesi, Crudo Trentino,  
Salamino di Cervo, Pancetta, Carne Salada  
e Mortandela”  
con Giardiniera*

3 Tipologie € 16 / 6 Tipologie € 24

## Aperitivo

Trentodoc Brut Millesimato  
Madonna delle Vittorie  
€ 8

Spritz  
Campari / Aperol  
€ 7

Gin e Tonic di Montagna  
Con Limestone  
M Di Gin / Gin Luz / Gin Vento  
€ 12 € 14 € 16

Americano Trentino  
Vermouth Altolago  
e Amaro Marzadro  
€ 10

Brut Rosè Metodo Classico  
Pojer e Sandri  
€ 10

Spritz Analcolico  
€ 5

Gin Tonic Alpine  
Zero Alcohol Gin  
Virginia Gin Roner Analcolico  
€ 10

Negroni di Montagna  
Vermouth e Amaro  
con Gin Luz  
€ 12



## Antipasti

Insalate e Ortaggi con Mozzarella Fior di Latte Trentina Spaccata  
€ 14

Insalata di Trota Salmonata all'Olio con le sue Uova,  
Mela Verde e Pesto di Noci  
€ 16

Classica Tartare di Manzo "Rendena"  
Salsa d'Uovo con Insalata di Finocchio  
90 gr. € 18 | 150 gr. € 24

Uovo Morbido di Valle Fritto, Funghi Porcini, Fonduta e Aglio della Regina  
€ 16

Ortaggi Gratinati di stagione al Forno con Erbe Aromatiche  
€ 16

Scegli Extravergine di Oliva  
per il Pane

Evo Non Filtrato  
€ 3

Evo Garda D.O.P.  
€ 5

Evo Monocultivar Casaliva  
€ 7

Il Nostro Pane è Preparato Secondo Metodi Tradizionali

coperto € 3



## Primi Piatti

Tagliolini all'Uovo, Limone, Prezzemolo e Coregone di Lago  
€ 18

Orzo Mantecato ai Porcini, Mirtilli e Sedano di Montagna  
€20

Canederli di Spinaci, Crema di Casolet e Finferli Trifolati  
€ 16

Gnocchi di Patate al Tartufo Nero, Burro di Alpeggio e Trentingrana 30 Mesi  
€ 22

Spaghettoni al Sugo di Pomodoro Datterino e Basilico  
€ 16

Rigatoni "Felicetti" alla Carbonara 100% Trentino  
(Guanciale, Uovo e Pecorino)  
€ 18

Selezioniamo i Nostri Prodotti di Stagione o da Filiera Corta Avendo una Particolare Attenzione  
al Tema della Sostenibilità Alimentare



## Piatti Principali

Salmerino Alpino alla Mugnaia al Fieno,  
con Insalata di Rape Rosse Trifolate  
€ 28

Steak di Manzo Black Angus Grigliato,  
Melanzane al Timo e Salsa BBQ di Albicocche  
€ 26

Coscia di Coniglio in Umido alla Cacciatora di Porcini con Polenta di Storo  
€ 26

Medaglione Arrosto di Cervo, Purè di Zucca e Composta di Ribes Rosso  
€ 30

Mezzo Galletto alla Diavola con Chutney di Pomodoro  
e Insalata di Patate alla Trentina  
€ 24

Gran Piatto di Costata di Manzo Frollata "Razza Scozzese," Pepe di Larice  
con Salse e Contorni di Stagione  
gr. 800  
"Condividila"  
€ 82

Le Nostre Carni sono di Origine Controllata  
da Allevamenti Non Intensivi



## Le Solite Pizze

### Margherita

Pomodoro Bio, Fior di Latte Olio Evo Garda Dop e Basilico

€ 9

### Napoli

Pomodoro Bio, Fior di Latte, Filetti D'acciuga del Mediterraneo e Origano

€ 10

### Romana

Pomodoro Bio, Fior di Latte, Filetti D' Acciuga del Mediterraneo e Capperi

€ 11

### Diavola

Pomodoro Bio, Fior di Latte, Salame Piccante e Olive Leccino

€ 11

### Tonno e Cipolla

Pomodoro Bio, Fior di Latte, Tonno all'Olio Evo e Cipolle Rosse

€ 12

### Capricciosa

Pomodoro Bio, Fior di Latte, Trentincotto®, Spicchi di Carciofo e Champignon Trifolati

€ 13

### Quattro Stagioni

Pomodoro Bio, Fior di Latte, Trentincotto®, Spicchi di Carciofo, Champignon e Olive Leccino

€ 13

### Formaggi di Malga

Pomodoro Bio, Fior di Latte, Formaggi di Montagna con Erborinati

€ 11

### Vegetariana d'Estate

Pomodoro Bio, Fior di Latte, Peperoni, Spinaci, Zucchine e Pomodorini con Rucola

€ 13

### Classico Calzone

Pomodoro Bio, Fior di Latte, Champignon Trifolati, Trentincotto®

€ 14

### La Rossa

Tanto Pomodoro Bio, Aglio, Origano e Evo Casaliva

€ 7

Aggiunte: Semplici € 2

Aggiunta: Speck, Pancetta, Prosciutto Crudo, Carne Salada € 3

Aggiunta: Tartufo Nero € 6

**Sono disponibili mozzarella senza lattosio e impasto pizza senza glutine.**

coperto € 3



## Pizze di Montagna

### Piccadilly

Tanto Pomodoro Bio, Crema e Carciofi, Trentincotto ® e Stracciatella dopo Cottura

€ 16

### Salsiccia del Bleggio

Fior di latte, Salsiccia, Trentingrana e Aceto di Mugolio

€ 13

### Val di Gresta

Pomodoro Bio, Fior di Latte, Patate, Guanciale e Uovo "bio" all'Occhio di Bue

€ 14

### Val Genova

Pomodoro Bio, Ricotta Bio, Pesto, Erbe Spontanee con Pancetta Arrotolata

€14

### Sarca

Fior di Latte, Spinaci, Trota Affumicata dopo Cottura e Olio Limone

€16

### Val di Non

Fior di Latte e Sprezza, Mela Golden, Noci e Speck

€ 14

### Prosciutto Crudo del Maso

Tanto Pomodoro Bio, Porcini Sott'olio, Ricotta Affumicata e Prosciutto Crudo Trentino

€ 16

### Sole D'Estate

Sugo di Pomodoro, Fior di Latte, Melanzane Fritte e Trentingrana con Basilico

€ 15

### Tartufo

Formaggi d'Alpeggio, Lardo con Tartufo Nero dopo cottura

€ 22

### Val Brenta

Pomodoro Bio, Formaggi di Malga, Finferli Spadellati, Carne Salada con Erba Cipollina dopo Cottura

€ 16

### Campiglio

Tanto Pomodoro Bio, Gorgonzola e Speck del Maso dopo Cottura

€ 14

Trentincotto ® è il prosciutto Cotto del Trentino

coperto € 3



## Dolci

La Nostra Tart Tatin di Mela e Crema Vaniglia  
€ 10

Crema Brulée ai Lamponi  
€ 10

Morbido Cioccolato Gianduia ai Frutti Rossi  
€ 12

Tradizionale Strudel di Mele con Chantilly all'Italiana  
€8 a Porzione / € 38 gr 600 a Tavola Intero

Sorbetto Mela Verde e Marshmallow  
€ 6

Sgroppino al Limone "Alcolico"  
€ 6

La Frutta di Stagione  
€ 8

I nostri Biscotti  
Sbrisolona, Cioccolato, Spezie e Nocciole  
€ 8

Il Gelato  
Cioccolato o Vaniglia  
€ 5

## Caffetteria

Caffè Espresso	€ 2
Caffè al Ginseng / Orzo	€ 2,5
Caffè Americano	€ 2
Caffè Corretto	da € 3
The English Breakfast	€ 5
Tisane Pompadour (Erbe Alpine, Frutti di Bosco, Limone e Zenzero, Camomilla)	€ 5

Desideriamo informare i nostri graditi ospiti che nei prodotti e nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Vi preghiamo di non esitare a contattare il servizio per ogni chiarimento; abbiamo la nostra dispensa informativa. I Prodotti contrassegnati con \* sono preparati con materia prima fresca con abbattimento di temperatura a -21.