

Vorspeise/Starters/Voogerechten

Ideale nell'attesa... per 2 persone

Ideal in der Wartezeit für zwei Personen

Speck und hiesiger Ziegen-Ricotta, begleitet von dreierlei frittierten Klösschen au Kartoffeln, "Polenta" – gefüllt mit geschmolzenem Trüffelkaese, und Reis –mit Pflaumen und Gorgonzola .

While you are waiting...for two


Speck ham and local ricotta with fried polenta balls filled with melted truffle-flavoured cheese, fried rice balls with plums and gorgonzola cheese

Ideaal voor terwijl u wacht ... voor twee personen

Speck en ricotta geitenkaas uit de streek met
Hartige kroketjes: aardappelkroketjes, polentakroketjes met gesmolten kaas en truffel
€ 12,00

Salmerino Alpino grigliato

Saibling mit Rosinen und Pinienkernen, Kartoffeln, Wildsellerie und roten Zwiebeln
char with raisins and pine nuts, potatoes, wild celery and red onion
char met rozijnen en pijnboompitten, aardappelen, wilde selderij en rode ui


€ 12,00 

Tartare di carne salada arrotolata

Tartare von gepökeltem Rindfleisch gerollter in Mangoldblättern mit lokalem Käse, Bohnen, Kirschtomaten und roter Zwiebel

Salted raw meat tartare rolled in chard leaves
with local cheese, beans, cherry tomatoes and red onion

Tartar van "carne salada" gerolde in snijbietblaadjes met lokale kaas, bonen, cherrytomaatjes en rode ui

€ 12,00 

Cosce di rane e lumache

Froschschenkel und sautierte Schnecken, Gerstensalat und Milchschaum
Frogs legs and sautéed snails, barley salad and milk foam
Kikkers en gesauteerde slakken, gerst salade en melkschuim

€ 17,00

Uovo Biologico in camicia,

Pochierte Eier lokaler Hühner mit einer Sosse aus frischen Tomaten, heimischen Erbsen und knuspringem Speck

Local poached egg with fresh tomato sauce, local peas and crunchy bacon

Lokale kippeneieren gepocheerd met verse tomatensaus, lokale erwten en krokant spek

€ 10,00 

Auf Wunsch servieren si kleine Portionen / On request we serve smaller portions / Op verzoek serveren ze kleine porties

Je nach Jahreszeit können einige Gerichte unseres Menüs mit tiefegekühlten und/oder eingefrorenen Zutaten vorbereitet werden

Depending on the season, some componensts of the dishes in this price list can be frozen and/of frozen origin

Afhankelijk van het seizoen, kunnen sommige onderdelen van de gerechten in deze lijst zijn oorsponkelijk bevroren en/of ingevroren zijn

Gedeck / Cover and service / Servicekosten € 1,50

Erster Gang/First Courses/Hoedgerechten

Minestra Biologica di verdure,

Bio-Gemüsesuppe mit Getreide, Hülsenfrüchten und Pilzen
organic vegetable soup with cereals, legumes and mushrooms
biologische groentesoep met ontbijtgranen, peulvruchten en paddenstoelen

€ 12,00

Zuppa di fieno Biodinamico

Val di Fassa Bio-Heu-Suppe mit Speck und Sauerrahm
Val di Fassa organic hay soup with speck and sour cream
Val di Fassa biologische hooigesoep met spek en zure room

€ 10,00 

Canederli di speck in brodo di manzo e cappone

Speckknödel in Fleischbrühe / Broth of speck ham and bread big dumplings
/ Spekknoedels in rundvlees-en kapoenbouillon

Oder/or/Ofwel

mit Fondue aus hiesigem Käse / with fondue of local cheese / met streekkaasfondue

€ 10,00

“Ciajencie da douc”

Typische, frische Ravioli mit einer Füllung aus getrockneten Feigen und Schwarzbrot, serviert mit
Mohnsamen und geschmolzener Butter

Typical Ravioli filled with dried figs and black bread with browned butter and poppy seeds

Typische ravioli gevuld met gedroogde vijgen en zwartbrood geserveerd met maanzaad en
gesmolten boter

€ 11,00

Tagliatelle caserecce con funghi freschi e profumo di limone

Tagliatelle mit frischen Pilzen und Zitronengeschmack

tagliatelle with fresh mushrooms and lemon flavor

tagliatelle met verse champignons en citroensmaak

€ 14,00

Tortellini caserecci ripieni di carne,

hausgemachte Tortellini mit Sahne, Kapern, Äpfeln und Pinienkernen

homemade tortellini with cream, capers, apples and pine nuts

zelfgemaakte tortellini met room, kappertjes, appels en pijnboompitten

€ 13,00

Agnolotti di lepore in salmi all'infuso di

"Agnolotti" (Pasta gefüllt) mit Hasen, Aromen von Moschus und Latschen mit Pfifferlingen

"Agnolotti" (pasta filled) with hare flavors of musk and mountain pine with chanterelles

"Agnolotti" (pasta gevuld) met hazen smaken van musk en bergdennen met cantharellen


€ 16,00

Riso saltato in padella con rape rosse

Sautierter Reis mit roten Rüben, Lucanica-Wurst, Trentingrana und Gemüsepulver

Sautéed rice with red turnips, lucanica, Trentingrana and vegetable powders

Gebakken rijst met rode rapen, lucanica, Trentingrana en plantaardige poeders

€ 14,00 


Secondi Piatti

Trota Fario Biologica cotta in cartoccio

Bio Fario Forelle mit Kartoffeln, Oliven, Kirschtomaten und Schalotten

Organic Fario Trout with potatoes, olives, cherry tomatoes and shallots

Biologische Fario-forel met aardappelen, olijven, cherrytomaatjes en sjalotten


€ 21,00 

Gulasch di cervo con polenta morbida di Storo

Hirschgulasch mit Storo weicher Polenta

Deer goulash with Storo soft polenta

Hertengoulash met Storo zachte polenta

€ 19,00 

Tagliata di controfiletto di manzo

Lendenfilet vom Rind sautiertem Gemüse

Beef sirloin sliced with pan-cooked vegetables

Gesneden rundvlees-entrecôte met gesauteerde groenten

€ 58.00 

(für zwei personen/for two/voor twee personen - min. 900 gr.)

“Polenta Smalzada”

Weiche Polenta aus Storo mit käse aus den Dolomiten und in Bratensauce gekochten Pilzen

Smooth polenta creamed with cheeses of the Dolomites and mushrooms in roast sauce

Zachte Polenta uit Storo met kaas uit de Dolomieten en paddestoelen met saus vanbraadvlees

€ 17.00 

Hamburger di manzo (180 gr.)

Hamburger aus Rindfleisch (180 gr.) mit Tomaten, Salat, bacon, Käse, Pommes frites, Zwiebeln-Konfitüre, Himbeer-Konfitüre, Apfelsaft und Senf

Beef hamburger (180 gr.) with tomato, lettuce, bacon, fried potatoes, cheese, onion jam, raspberry mustard and apple juice

Hamburger meet rundvlees (180 gr.) met tomaten, salade, bacon, kaas, pataat, uienjam, framboosmosterd en appelsap

€ 16.00

Agnello locale

Paniertes und gebratenes Lamm mit gebackenen Zwiebeln, Kartoffeln, Kohl und Zitronenmarmelade

Breaded and fried lamb with baked onions, potatoes, cabbage and lemon jam

Gepaneerd en gebakken lamsvlees met gebakken uien, aardappelen, kool en citroenjam

€ 22.00

Auf Wunsch servieren si kleine Portionen / On request we serve smaller portions / Op verzoek serveren ze kleine porties

Je nach Jahreszeit können einige Gerichte unseres Menüs mit tiefegekühlten und/oder eingefrorenen Zutaten vorbereitet werden

Depending on the season, some componensts of the dishes in this price list can be frozen and/of frozen origin

Afhankelijk van het seizoen, kunnen sommige onderdelen van de gerechten in deze lijst zijn oorsponkelijk bevroren en/of ingevroren zijn

Gedeck / Cover and service / Servicekosten € 1,50


Salate / Big salads / Salades

Maxi

Grüner Salat, Radicchio, Mören, Mais, Rucola, Yellofin Thunfisch in Olivenöl,
Mozzarella, gekochtes Ei und grüne Bohnen

Lettuce, radicchio, carrots, corn, rocket, Yellofin tuna in olive oil,
mozzarella, hard-boiled egg and green beans

Groene veldsla, roodlof, worteltjes, mais, rucola, Yellofin tonijn in olijfolie,
mozzarella, gekookt ei en sperziebonen


€ 12.00 

Mediterranea

Warmer Tintenfisch, Büffelmozzarella mit Tomaten, Kapern und Sellerie

Lukewarm Octopus, buffalo mozzarella with tomatoes, capers and celery

Lauwe Octopus, buffelmozzarella met tomaten, kappertjes en selderij


€ 16.00 

Biodinamica

Biodynamisches, eingemachtes Gemüse aus unseren Gärten, serviert mit Wachteleiern und hiesiger
Ziegen-Ricotta, an süßem Weinessig mit Feigen und Haselnüssen

Potted organic veggies cultivated in our vegetable gardens Served with quail eggs and local goat's
ricotta with vinegar cream of sweet wine, figs and hazelnuts

Ingelegde biodynamische groenten uit onze moestuin, geserveerd met kwarteleieren en ricotta
geitenkaas uit de streek


€ 13.00 

Gustosa

Apfelsalat, belgischer Radicchio und Sellerie mit Honigwabe, frischer Ziegenkäse und Speck

Apple salad, Belgian radicchio and celery with honey comb, fresh goat cheese and speck

Appelsalade, Belgische radicchio en selderij met honingkam, verse geitenkaas en spek

€ 12.00 

Beilagen / Side dishes / Bojgerechte

	Full portion	Half Portion
Insalta mista	€ 7,00	€ 5,00
gemischter Salat / mixed salad / gemengde salade		
Patatine fritte	€ 6,00	€ 4,50
Pommes Frites/ French fries / gebakken aardappelen		
Verdure di stagione cotte a vapore	€ 8,00	€ 6,00
Gedünstetes Gemüse / Steamed seasonal veggies / Gestoomde seizoengroeten		
Spinaci freschi al burro	€ 7,00	€ 5,00
Frischer Spinat mit Butter/ Fresh spinach with butter/ Verse spinazie met boter		
Patate saltate con olio e rosmarino	€ 7,00	€ 5,00
Kartoffeln in Öl und Rosmarin geschwenkt / Potatoes sautéed in oil and rosemary / Gebakken aardappelen met olie en rozemarijn		

Speciale bambini

Kids special Kinderkarte Speciaal voor kinderen

Maccheroncini caserecci all'uovo

Makkaroni mit Rindfleischsauce oder mit Tomatensauce oder Butter

Macaroni with beef sauce, or with tomato sauce or butter

Macaroni met rundvleessaus, of met tomatensaus of boter

€ 7,00

Gnocchi di patate

Kartoffel-Gnocchi mit Rindfleischsauce oder mit Tomatensauce oder Butter

potato gnocchi with beef sauce, or with tomato sauce or butter

Aardappel gnocchi met rundvleessaus, of met tomatensaus of boter

€ 7,00

Würstel e patatine

Würstel mit Pommes

Würstel boiled with fries

Würstel met friet

€ 7,00

Cotoletta di pollo con patatine fritte

Hähnchenschnitzel mit Pommes frites

Chicken cutlet with fries

Kippenkotelet met gebraden gerechten

€ 9,00

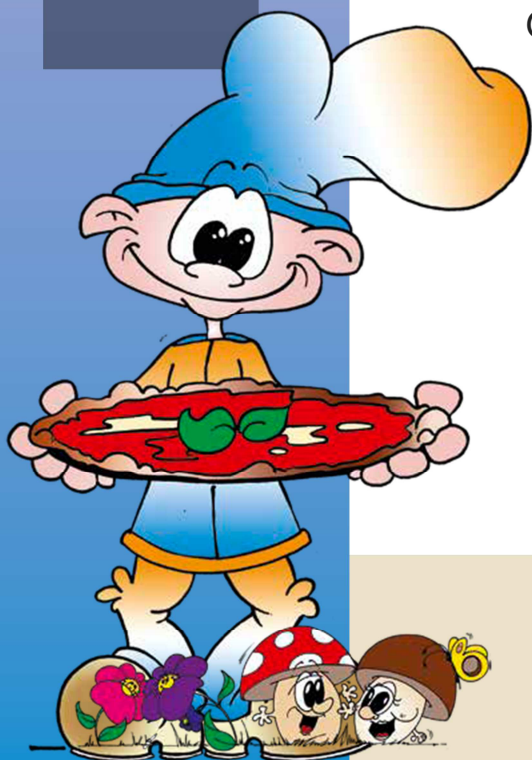
Fettina di pollo ai ferri con patatine fritte

Gegrillte Hühnerscheibe mit Pommes frites

Grilled chicken slice with fries

Gegrilde stukjes kip met frietjes

€ 9,00



Le porzioni dei presenti piatti sono ridotte (BABY).

Portions are smaller than standard ones (BABY).

Die Portionen aus dieser Karte sind klein (Kinderportionen)

De porties voor deze gerechten zijn kleiner (BABY).



Pizza Bio

Organic Pizza with stoneground flour

To produce the dough we use a semi-wholegrain flour exclusively obtained from Italian organic and stoneground grains produced in the Terre Vive mill, where they are able to keep its tasty features and its high quantity of fibre, mineral salts and vitamins contained in the external part of the grain. The flours are kneaded and left to rise slowly – in order to get an easily digestible top-quality product.

Bio Pizza aus steingemahlenem Mehl

Bei der Herstellung dieses Teiges haben wir ein Halbvollkornmehl ausgewählt, das ausschließlich aus italienischem Weizen gewonnen wird. Dieser Weizen ist biologisch und wird in der Mühle Terre Vive steingemahlen. Aus diesem Grund bleiben die, sich in der äußersten Schicht des Weizenkorns befindenden Geschmackscharakteristika, Ballaststoffe, Mineralien und Vitaminen erhalten. Für diese Verarbeitung wird das Mehl mit einem Vorteig vermischt. Der so entstandene Teig hat eine lange Ruhezeit und deshalb ist die Pizza sehr bekömmlich und qualitativ hochwertig.

Organische Pizza uit met stenen gemalen meel

In de voorbereiding van het pizza mengsel hebben wij een integrale meel gekozen, die uitsluitend is verkregen uit Italiaanse, biologische granen, en die dan met steenmolen zijn gemaakt in Terre Vive, waarbij de smaak, de vezels, mineralen en vitaminen behouden blijven, die in het buitenste deel van de tarwekorrel staan. Voor deze verwerking wordt het meel gemengd met langere stijgende tijd met een indirecte methode, waarmee wij een kwaliteitsproduct en goed verteerbare verkrijgen.

Pizzas Bio-Organic-Organische

Margherita Terre Vive

€ 8,00

Tomaten, Thymian, heimische Mozzarella und natives Bio - Olivenöl
Italian organic peeled tomatoes, thyme, local mozzarella, organic extra-virgin oil
BIO Italiaanse gepelde tomaten, tijm, lokale mozzarella, biologische olie

Happycheese

€ 12,00

Büffelmozzarella Steinpilze, Spinat, Salat und nach dem kochen: Flocken von Val di Fassa käse "Cher de Fascia"
buffalo's milk mozzarella, spinach, salad and after cooking: flakes of Val di Fassa Cheese "Cher de Fascia"
buffelmozzarella, spinazie, salade, en na het koken: vlokken van Val di Fassa-Kaas "Cher de Fascia"

Burrata e Prosciutto Casa Graziano 24 mesi

€ 12,80

Tomaten, heimische Mozzarella, nach dem kochen: Parmaschinken (Riserva 24 mesi) und Burrata Käse
Organic tomatoes, local mozzarella, and after cooking: Parmaham (Riserva 24 mesi) and Burrata cheese
BIO tomaten, lokale mozzarella, en na het koken: Parmaham (Riserva 24 mesi) en Burrata-Kaas

Crocante

€ 13,50

Tomaten, heimische Mozzarella, Parmaschinken beim Kochen und Steinpilzen
Organic tomatoes, local mozzarella, Parma ham in cooking and porcini mushrooms
BIO tomaten, lokale mozzarella, Parmaham bij het koken en eekhoorntjesbrood

Culatella

€ 13,50

Fornarina Bio-Öl und nach dem Kochen: **Büffelmozzarella**, Culatta di Parma und Kirschtomaten
Fornarina Bio oil and after cooking: **buffalo's milk mozzarella**, Culatta of Parma and Cherry tomatoes
Fornarina Bio-olie en na het koken: **buffelmozzarella**, Culatta van Parma en cherry tomaten

Bio sfizio

€ 13,00

Brett mit lokalen Mozzarella, Parma Culatta und Flocken von von Grana-Käse
Board filled with local mozzarella, Parma Culatta and flakes of Trentingrana cheese
Gefüllt Bord gevuld met lokale mozzarella, Parma Culatta en vlokken van Grana-kaas

Orto delle Giare Bio

€ 10,00

Geschälte Bio – Tomaten, Thymian, heimische Mozzarella, rohes und gegartes Bio – Gemüse der Saison und natives Bio Olivenöl
Italian organic peeled tomatoes, thyme, local mozzarella, cooked and fresh organic vegetables available during the season and organic extra-virgin oil
BIO Italiaanse gepelde tomaten, tijm, lokale mozzarella, gekookte en rouwe biologische groenten van seizoen en biologische olie

For all the pizzas every extra from €1.00 to €5.00 / Für alle Pizzen kosten die Extras von €1,00 bis €5,00 /
Voor elke pizza, per extra ingrediënt €1,00 tot €5,00 - Cover and service / Gedeck / Servicekosten €1.50

Klassische Pizzen - Classic Pizzas - Klassieke pizza's

Margherita	€ 6,50
Tomaten, Mozzarella und Basilikum Tomato, mozzarella and basil Tomaat, mozzarella en basilicum	
Crudo - Prosciutto Casa Graziano 24 mesi	€ 10,50
Tomaten, Mozzarella und Parmaschinken (Riserva 24 mesi) Tomato, mozzarella and Parmaham (Riserva 24 mesi) Tomaat, mozzarella en Parmaham (Riserva 24 mesi)	
Prosciutto e Funghi	€ 9,00
Tomaten, Mozzarella, Gekochter Schinken und Champignons Tomato, mozzarella, baked ham and champignon mushrooms Tomaat, mozzarella, gekookte ham en champignons	
Viennese	€ 7,50
Tomaten, Mozzarella und Würstel aus der Region Tomato, mozzarella and locally-produced Frankfurter sausage Tomaat, mozzarella, en plaatselijke knakworstjes	
Diavola	€ 8,50
Tomaten, Mozzarella und Scharfe Salami Tomato, mozzarella and spicy salami Tomaat, mozzarella en pikante salami	
Tonno e cipolla	€ 9,00
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln Tomato, mozzarella tuna and onion Tomaat, mozzarella, tonijn en ui	
Capricciosa	€ 10,00
Tomato, mozzarella, boiled ham, champignon mushrooms, artichokes and olives Tomaten, Mozzarella, Gekochter Schinken, Champignons, Artischocken und Oliven Tomaat, mozzarella, gekookte ham champignons, artisjokken en olijven	

Pizza Gluten frei - Pizzas Gluten Free - Pizza's Glutenvrij

Die glutenfreie Pizza Margherita kann auf Wunsch mit glutenfreien Zutaten belegt werden. Für Informationen und Tipps wenden Sie sich bitte an unsere Servicekräfte.

Our gluten-free margherita can be flavoured with any gluten-free ingredients. Please ask our waiters for information and suggestions.

De glutenvrije pizza Margherita bereiden wij op smaak met glutenvrije ingrediënten, waarvoor u kunt vragen stellen en tips aan onze obers.

Pizza Margherita Gluten Free	€ 7,50
(Boden tiefgefroren) mit Tomaten und Mozzarella (Frozen dough) with tomato sauce and local mozzarella (Bevroren pasta) met tomatensaus en lokale mozzarella	

For all the pizzas every extra from €1.00 to €5.00 / Für alle Pizzen kosten die Extras von €1,00 bis €5,00 /
Voor elke pizza, per extra ingrediënt €1,00 tot €5,00 - Cover and service / Gedeck / Servicekosten € 1.50

Special Pizzas - Spezielle Pizzen - Speciale pizza's

Le Giare

€ 10,00

Tomaten, Mozzarella, gemischte Pilze, Speck und Rucola
Tomato, mozzarella, mixed mushrooms, smoked ham and rocket
Tomaat, mozzarella, gemengde paddestoelen, speck (rauwe gerookte ham) en rucola

Verdure

€ 10,00

Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Spinat, Zucchini und Grana-Käse
Tomato, mozzarella, aubergine, spinach, courgette and Trentingrana cheese
Tomaat, mozzarella, aubergine, spinazie, courgette en grana-kaas

Val di Fassa

€ 10,50

Tomaten, Mozzarella, Pilze Pfifferlinge und Speck
Tomato, mozzarella, chantarelle mushrooms and Speck (smoked ham)
Tomaat, mozzarella, Finferli-paddestoelen en Speck (rauwe gerookte ham)

Ladina

€ 9,50

Tomaten, Mozzarella, Lokale Käsesorten und Lucanica-Wurst
Tomato, mozzarella, mixed local cheeses and sausage
Tomaat, mozzarella, plaatselijke kaassoorten en Lucanica-saucijs

Trentina

€ 9,50

Tomaten, Mozzarella, gemischte Pilze und Lucanica-Wurst aus der Region
Tomato, mozzarella, mixed mushrooms and locally-produced sausage
Tomaat, mozzarella gemengde paddestoelen en lucanica-saucijs

Vajolet

€ 11,00

Tomaten, Mozzarella, Kirschtomaten, Burrata-Frischkäse und Rucola
Tomato, mozzarella, cherry tomatoes, Burrata cheese and rocket
Tomaat, mozzarella, cherry tomaten, Burrata-kaas en raket

Punta Vallaccia

€ 11,00

Tomaten, Mozzarella, Pilze, Pfifferlinge Bresaola und *nach dem kochen*: Flocken von Grana-Käse
Tomato, mozzarella, chanterelle mushrooms, Bresaola *and after cooking*: flakes of Trentingrana cheese
Tomaat, mozzarella, finferli-paddestoelen Bresaola *en na het koken*: vlokken van Grana-kaas

Buffaure

€ 10,50

Tomaten, Mozzarella, Pilze, Pfifferlinge und Mix aus lokalen Käsesorten
Tomato, mozzarella, chanterelle mushrooms and mixed local cheeses
omaat, mozzarella, finferli-paddestoelen en diverse plaatselijke kaassoorten

Catinaccio

€ 9,50

Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Walnüsse und Speck
Tomato, mozzarella, gorgonzola cheese, walnuts and Speck (smoked ham)
Tomaat, mozzarella, gorgonzola-kaas, okkernoten en speck (rauwe gerookte ham)

Special Pizzas - Spezielle Pizzen - Speciale pizza's

Siciliana

€ 13,50

Tomaten, Thymian, **Büffelmozzarella**, *und nach dem kochen*: Warmer Tintenfisch, Büffelmozzarella mit Oliven, Kapern, Pistazien und Olivenöl

Italian organic peeled tomatoes, thyme, **buffalo's milk mozzarella**, *and after cooking*: Lukewarm Octopus, buffalo mozzarella, olives, capers, pistachio and olive oil

BIO Italiaanse gepelde tomaten, tijm, **buffelmozzarella**, *en na het koken*: Lauwe Octopus, buffelmozzarella, olijven, kappertjes, pistache en olijfolie

Lupetti

€ 13,00

Tomaten, **Büffelmozzarella** Steinpilze, Gorgonzola-Käse, Scharfe Salami *und nach dem kochen*: Parmaschinken (Riserva 24 mesi)

Tomatoes, **buffalo's milk mozzarella**, porcini mushrooms, Gorgonzola-cheese, spicy salami, *and after cooking*: Parma ham (Riserva 24 mesi)

Tomaat, **Buffelmozzarella**, eekhoortjesbrood, gorgonzola-kaas, pikante salami, *en na het koken*: Parmaham (Riserva 24 mesi)

Formaggi locali e Gorgonzola

€ 10,00

Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, verschiedene typische lokale Käse und nach dem kochen: Flocken von Grana-Käse

Tomato, mozzarella, gorgonzola cheese, *and after cooking*: flakes of Trentingrana cheese

Tomaat, mozzarella, gorgonzola-kaas, *en na het koken*: vlokken van Grana-kaas

Cima 11

€ 9,50

Tomaten, Mozzarella, Rucola, Bresaola, *und nach dem kochen*: Flocken von Grana-Käse

Tomato, mozzarella, rocket, bresaola *and after cooking*: flakes of Trentingrana cheese

tomaat, mozzarella, rucola, en bresaola *en na het koken*: vlokken van Grana-kaas

Primavera

€ 10,00

Tomaten, **Büffelmozzarella**, Basilikum *und nach dem kochen*: Frische Tomatenscheiben

Tomato, **buffalo's milk mozzarella**, basil *and after cooking*: sliced fresh tomato

Tomaat, **Buffelmozzarella**, basilicum *en na het koken*: plakjes verse tomaat

Romana

€ 10,00

Tomaten, Mozzarella, Anchovis, Kapern und Oregano

Tomato, mozzarella, anchovies, capers, and oregano

Tomaat, mozzarella, ansjovis, kappertjes en oregano (marjolein)

Tirolese

€ 8,00

Tomaten, Mozzarella *und nach dem kochen*: speck

Tomato, mozzarella *and after cooking*: speck

Tomaat, mozzarella *en na het koken*: speck

Special Pizzas - Spezielle Pizzen - Speciale pizza's

Radicchio e Pancetta

€ 8,50

Tomaten, Mozzarella, Radicchio, Bauchspeck und Grana-Käse
Tomato, mozzarella, red chicory, bacon and Trentingrana cheese
Tomaat, mozzarella, radicchio, gerold spek en grana-kaas

Porcini

€ 10,00

Tomaten, Mozzarella, und Steinpilzen
Tomato, mozzarella, Porcini mushrooms
Tomaat, mozzarella, en porcini paddestoelen

Porcini e Prosciutto Casa Graziano 24 mesi

€ 12,50

Tomaten, Mozzarella, und Steinpilzen, *und nach dem kochen*: Parmaschinken (Riserva 24 mesi)
Tomato, mozzarella, Porcini mushrooms, *and after cooking*: Parma ham (Riserva 24 mesi)
Tomaat, mozzarella, en porcini paddestoelen, *en na het koken*: Parmaham (Riserva 24 mesi)

Dinamite

€ 11,00

Tomaten, Mozzarella, Anchovis, Scharfe Salami und scharfes Chili
Tomato, mozzarella, anchovies, spicy salami and hot pepper
Tomaat, mozzarella, ansjovis, pikante salami en pittige chili

Contadino

€ 9,00

Mozzarella, Gorgonzola, Birne und Nüsse
Mozzarella, gorgonzola cheese, pear and walnuts
Mozzarella, gorgonzola, peren en okkernoten

D) Alle Pizzen, außer den glutenfreien, können auch in der kleineren Baby - Größe bestellt werden. Hier berechnen wir eine Preisminderung von € 2,00. Je nach Jahreszeit können einige Gerichte unseres Menüs mit tiefgekühlten und/oder eingefrorenen Zutaten vorbereitet werden

Eng) Every pizza, except for the gluten-free kinds, can be served in a reduced size, with a 2,00-Euro reduction. Depending on the season, some components of the dishes in this price list can be frozen and/of frozen origin.

Ned) Alle pizza's, met uitzondering van glutenvrije pizza's, kunnen ook in een verkleind formaat gevraagd worden ("Baby" formaat) met een reductie van € 2,00 uit de prijslijst. Afhankelijk van het seizoen, kunnen sommige onderdelen van de gerechten in deze lijst zijn oorspronkelijk bevroren en/of ingevroren zijn.

For all the pizzas every extra from €1.00 to €5.00 / Für alle Pizzen kosten die Extras von €1,00 bis €5,00 /
Voor elke pizza, per extra ingrediënt € 1,00 tot € 5,00 - Cover and service / Gedeck / Servicekosten € 1.50