

PIZZA BIO

Pizza biologica con farina macinata a pietra

Impasto Terre Vive Bio: nella preparazione di questo impasto abbiamo scelto una farina semi integrale ottenuta esclusivamente da grani italiani, biologici e macinati a pietra dal mulino Terre Vive, grazie alla quale vengono mantenute le caratteristiche di gusto, ricchezza di fibre, Sali minerali e vitamine contenute nella parte esterna del chicco di grano. Per tale lavorazione la farina viene impastata con il metodo indiretto a lunga lievitazione che permette di ottenere un prodotto altamente digeribile e di qualità. **Per alcuni tipi di pizza utilizziamo l'impasto Terre Vive Bio, che comunque può essere richiesto per la preparazione di tutte le pizze presenti nel nostro menù senza alcuna modifica di prezzo.**



PIZZE SENZA GLUTINE

Per gli intolleranti al glutine prepariamo la pizza utilizzando una base surgelata e con tutte le precauzioni provvedendo alla farcitura delle stesse con gli ingredienti richiesti. Il prezzo delle pizze senza glutine è di € 7,50 per la margherita classica alla quale aggiungiamo i prezzi dei diversi ingredienti aggiunti.

INTOLLERANTI AL LATTOSIO

Per gli intolleranti al lattosio informiamo che su richiesta, in base alla disponibilità possiamo fare la pizza con mozzarella senza lattosio.

Tutte le pizze, escluse quelle senza glutine, possono essere richieste anche in formato ridotto "Baby" con la riduzione di € 2,00 dal prezzo intero.

Per tutte le pizze gli ingredienti extra hanno un costo variabile da € 1,00 a € 5,00.



Piatto preparato con prodotti biologici



Piatto senza glutine
Gluten free

A RICHIESTA SI SERVONO PORZIONI RIDOTTE.

*In base alla stagionalità, alcuni componenti dei piatti del presente listino potranno essere in origine surgelati e/o congelati. Per eventuali intolleranze e/o allergie potete chiedere al personale di sala il registro degli allergeni.

COPERTO EURO 1,50

"Il sogno e l'impresa, della vita e del lavoro"



Casa Graziano, Artigiani del Gusto dal 1976

Il prosciutto crudo di Parma d.o.p. 24 mesi che utilizziamo viene prodotto con passione dalla famiglia Casa Graziano nello stabilimento di Tizzano Val Parma (PR)

Crudo - Prosciutto Casa Graziano 24 mesi	€ 11,00
<i>Pomodoro Bio, mozzarella di Moena e prosciutto crudo Casa Graziano 24 mesi</i>	
Stracchino Prosciutto Casa Graziano 24 mesi	€ 12,00
<i>Pomodoro Bio, mozzarella di Moena, stracchino e prosciutto crudo Casa Graziano 24 mesi</i>	
Porcini e Prosciutto Casa Graziano 24 mesi	€ 12,80
<i>Pomodoro Bio, mozzarella di Moena, funghi porcini e prosciutto crudo Casa Graziano 24 mesi</i>	
Burrata e Prosciutto Casa Graziano 24 mesi	€ 12,80
<i>Impasto Terre Vive Bio, Pomodoro Bio, mozzarella di Moena, burrata e prosciutto crudo Casa Graziano 24 mesi</i>	
Crocante	€ 13,00
<i>Impasto Terre Vive Bio, Pomodoro Bio, mozzarella di Moena, funghi porcini trifolati da noi e prosciutto crudo croccante (in cottura)</i>	

Gran Culatta di Montagna Casa Graziano

Dalle migliori cosce, la parte più nobile del prosciutto: morbida e dolce, per un gusto inconfondibile.

Culatella	€ 13,80
<i>Impasto Terre Vive Bio, Fornarina all'Olio e dopo cottura: Mozzarella di Bufala d.o.p., pomodorini e Gran Culatta Casa Graziano</i>	
Bio sfizio (pizza tonda con bordo ripieno di mozzarella)	€ 13,80
<i>Impasto Terre Vive Bio, mozzarella di Moena, scaglie di Trentingrana e Gran Culatta Casa Graziano</i>	



Piatto preparato con prodotti biologici



Piatto senza glutine
Gluten free

A RICHIESTA SI SERVONO PORZIONI RIDOTTE.

*In base alla stagionalità, alcuni componenti dei piatti del presente listino potranno essere in origine surgelati e/o congelati. Per eventuali intolleranze e/o allergie potete chiedere al personale di sala il registro degli allergeni.

COPERTO EURO 1,50

LE SFIZIOSE

Margherita Terre Vive	€ 8,00
<i>Impasto Terre Vive Bio, pomodori pelati italiani Bio, timo, mozzarella di Moena</i>	
Lupetti	€ 14,00
<i>Pomodoro Bio, mozzarella di bufala d.o.p., gorgonzola, salame piccante, funghi porcini e dopo cottura prosciutto crudo di Parma stagionato 24 mesi</i>	
Happycheese	€ 12,80
<i>Impasto Terre Vive Bio, mozzarella di bufala d.o.p., funghi porcini, spinaci, misticanza e scaglie di Cher de Fascia</i>	
Orto delle Giare	€ 11,00
<i>Impasto Terre Vive Bio, pomodori pelati Italiani Bio, timo, mozzarella di Moena, verdure cotte e crude Bio disponibili stagionalmente, e olio e.v.o. Bio</i>	
Fagottino (pizza tonda richiusa ai lati)	€ 10,00
<i>Mozzarella di Moena, prosciutto cotto, funghi champignon, pancetta arrotolata, formaggio grana in cottura e pomodoro Bio dopo cottura</i>	
Contadino	€ 9,00
<i>Mozzarella di Moena, gorgonzola, pere e noci</i>	
Siciliana	€ 14,00
<i>Pomodori Italiani pelati Bio, timo, mozzarella di bufala d.o.p., e dopo cottura: insalata di polipo con olive Taggiasche, capperi, pistacchio e olio E.V.O.</i>	

I LUOGHI

Trentina	€ 9,50
<i>Pomodoro Bio, mozzarella di Moena, funghi misti e lucanica Trentina</i>	
Tirolese	€ 8,50
<i>Pomodoro Bio, mozzarella di Moena e dopo cottura: speck</i>	
Ladina	€ 9,50
<i>Pomodoro Bio, mozzarella di Moena, mix di formaggi locali e lucanica trentina</i>	
Val di Fassa	€ 10,50
<i>Pomodoro Bio, mozzarella di Moena, funghi finferli e speck</i>	



Piatto preparato con
prodotti biologici



Piatto senza glutine
Gluten free

A RICHIESTA SI SERVONO PORZIONI RIDOTTE.

*In base alla stagionalità, alcuni componenti dei piatti del presente listino potranno essere in origine surgelati e/o congelati. Per eventuali intolleranze e/o allergie potete chiedere al personale di sala il registro degli allergeni.

COPERTO EURO 1,50

LE VETTE

Catinaccio	€ 10,00
<i>Pomodoro Bio, mozzarella di Moena, gorgonzola, noci e speck</i>	
Vajolet	€ 11,00
<i>Pomodoro Bio, mozzarella di Moena, burrata rucola e pomodorini</i>	
Punta Vallaccia	€ 11,00
<i>Pomodoro Bio, mozzarella di Moena, funghi finferli, bresaola e scaglie di Trentingrana</i>	
Buffaure	€ 10,50
<i>Pomodoro Bio, mozzarella di Moena, funghi finferli e mix di formaggi locali</i>	
Cima 11	€ 9,50
<i>Pomodoro Bio, mozzarella di Moena, e dopo cottura: bresaola, rucola e scaglie di Trentingrana</i>	

LE PIZZE SPECIALI

Formaggi locali e Gorgonzola	€ 10,00
<i>Pomodoro Bio, mozzarella di Moena, gorgonzola, formaggio Cher de Fascia, Fontal di Cavalese, Puzzone di Moena e Trentingrana</i>	
Primavera	€ 11,00
<i>Pomodoro Bio, mozzarella di bufala d.o.p., e dopo cottura: pomodoro fresco a fette e basilico</i>	
Sottobosco	€ 11,00
<i>Pomodoro Bio, mozzarella di Moena funghi porcini, pesto di aglio nero, pancetta e formaggio grana in cottura</i>	
Romana	€ 11,00
<i>Pomodoro Bio, mozzarella di Moena, capperi di Pantelleria e dopo cottura acciughe del mar Cantabrico</i>	
Radicchio e Pancetta	€ 9,00
<i>Pomodoro Bio, mozzarella di Moena, radicchio, pancetta arrotolata e formaggio grana in cottura</i>	
Radicchio e lucanica	€ 9,00
<i>Pomodoro Bio, mozzarella di Moena, radicchio, lucanica trentina e formaggio grana in cottura</i>	
Porcini	€ 10,00
<i>Pomodoro Bio, mozzarella di Moena, e funghi porcini</i>	
Dinamite	€ 11,00
<i>Pomodoro Bio, mozzarella di Moena, salamino piccante, e dopo cottura: acciughe del mar Cantabrico e anelli di peperoncino piccante</i>	



Piatto preparato con
prodotti biologici



Piatto senza glutine
Gluten free

A RICHIESTA SI SERVONO PORZIONI RIDOTTE.

*In base alla stagionalità, alcuni componenti dei piatti del presente listino potranno essere in origine surgelati e/o congelati.
Per eventuali intolleranze e/o allergie potete chiedere al personale di sala il registro degli allergeni.

COPERTO EURO 1,50

LE PIZZE CLASSICHE

Margherita	€ 6,90
<i>Pomodoro Bio, mozzarella di Moena e basilico</i>	
Prosciutto e Funghi	€ 9,00
<i>Pomodoro Bio, mozzarella di Moena, prosciutto cotto e funghi</i>	
Viennese	€ 8,00
<i>Pomodoro Bio, mozzarella di Moena e würstel</i>	
Diavola	€ 8,50
<i>Pomodoro Bio, mozzarella di Moena, salamino piccante</i>	
Tonno e cipolla	€ 10,00
<i>Pomodoro Bio, mozzarella di Moena, tonno Yellowfin e cipolla rossa</i>	
Capricciosa	€ 11,00
<i>Pomodoro Bio, mozzarella di Moena, prosciutto cotto, funghi, carciofi e olive Taggiasche</i>	
Calzone	€ 9,00
<i>Mozzarella di Moena, prosciutto cotto, funghi e dopo cottura pomodoro Bio e Trentingrana</i>	
Le Giare	€ 10,50
<i>Pomodoro Bio, mozzarella di Moena, funghi misti, speck e rucola</i>	
Verdure	€ 10,00
<i>Pomodoro Bio, mozzarella di Moena, peperoni, radicchio, melanzane, spinaci, zucchine e formaggio grana in cottura</i>	
Napoli	€ 10,00
<i>Pomodoro Bio, mozzarella di Moena, acciughe del Mar Cantabrico sott'olio e origano</i>	



Piatto preparato con
prodotti biologici



Piatto senza glutine
Gluten free

A RICHIESTA SI SERVONO PORZIONI RIDOTTE.

*In base alla stagionalità, alcuni componenti dei piatti del presente listino potranno essere in origine surgelati e/o congelati. Per eventuali intolleranze e/o allergie potete chiedere al personale di sala il registro degli allergeni.

COPERTO EURO 1,50

BIRRE ALLA SPINA



Birra Chiara Bavarese alla spina Schweiger Helles

0.20 lt. € 2,60

0.40 lt. € 5,00

Alcool: 5,1 % vol. **Gusto:** equilibrate sfumature dolci e amarognole al luppolo con una leggera nota di miele

La nostra specialità di birra più amata da decenni si presenta, come tradizione vuole, in un radioso colore oro chiaro. Il profumo fresco all'aroma di malto contraddistingue il carattere della Helles Export tanto quanto la sua schiuma: candida, persistente e cremosa. Il gusto delicato con equilibrate sfumature dolci e amarognole al luppolo, rinforzato da una leggera nota di miele, sfocia in un retrogusto dal delicato aroma di malto. La nostra Helles Export è nel vero senso della parola una specialità di birra straordinaria, come dimostrano il "Superior Taste Award" e le tre stelle.



Birra Weizen alla spina Schweiger Weiße

0.30 lt. € 3,70

0.50 lt. € 5,80

Alcool: 5,1 % vol. **Gusto:** frizzante con gustosi aromi di banana, albicocca e chiodi di garofano

Il color bronzo, la fermentazione torbida intensa e la schiuma cremosa e voluminosa sono le caratteristiche che colpiscono della nostra Schmankerl Weiße. Il suo gusto convince per il gioco armonioso di aromi alla frutta – in primis albicocche e banane mature – con retro aromi al miele e al malto. L'elegante frizzantezza, che sfocia in un corpo tondo e delicato, è sottolineata da un dolce e squisito finale alla frutta.

BEVANDE

Vino bianco / rosso sfuso 0,10 lt. € 2,00

0,25 lt. € 3,80

0,50 lt. € 7,50

1 lt. € 14,50

Acqua gasata / naturale Surgiva - Carisolo (TN)

0,50 lt. € 2,30

1 lt. € 3,40

Bevande

0,25 lt. € 2,70

0,33 lt. € 3,00

0,45 lt. € 4,80

SUCCHI DI FRUTTA NATURALI AL 100%



Succhi di mele naturali, prodotti con mele cresciute a oltre 900 metri sul livello del mare sull'altopiano del Renon. I genuini succhi di mele di montagna gourmet vengono prodotti secondo i più alti criteri di qualità.

Succo di Mela al 100%, Mela e Carota, Mela e Pera, Mela e Albicocca, Mela e Mirtillo

€ 3,00

BIRRA IN BOTTIGLIA



ICHNUSA non filtrata Alc. 5,8% vol.

bottiglia 0,33 lt. € 3,00

Birra non filtrata, a bassa fermentazione, 100% puro malto d'orzo. Dal colore dorato e luminoso presenta una piacevole velatura, conservando profumi erbacei e note di frutta gialla e albicocca. Dal cuore della Sardegna il gusto unico di una birra dal carattere forte e intenso come la terra da cui proviene.



BRUNEAUT BLONDE - Senza Glutine Alc. 6,5% vol.

bottiglia 0,33 lt. € 6,50

Classica birra bionda senza troppo pretese. Alla vista assume un colore dorato, ed in bocca lascia un sapore che ricorda l'acacia; non è amara ed ha un gusto leggero. Tra gli ingredienti troviamo il malto d'orzo deglutinato e biologico, luppolo e lievito.



Piatto preparato con prodotti biologici



Piatto senza glutine
Gluten free

A RICHIESTA SI SERVONO PORZIONI RIDOTTE.

*In base alla stagionalità, alcuni componenti dei piatti del presente listino potranno essere in origine surgelati e/o congelati. Per eventuali intolleranze e/o allergie potete chiedere al personale di sala il registro degli allergeni.

COPERTO EURO 1,50

BIRRE ARTIGIANALI

BIRRIFICIO RETHIA



MARIAMATA Alc. 5,8% vol.

bottiglia 0,33 lt. € 6,80 0,75 lt. € 12,00

Birra dorata prodotta con dieci luppoli diversi che le donano intense e variegata note fruttate e floreali. In bocca è secca, aromatica e con un finale piacevolmente amarognolo. Ottima come aperitivo e in abbinamento a grigliate di carne.



MAGNOLIA Alc. 5 % vol.

bottiglia 0,33 lt. € 6,70 0,75 lt. € 11,50

Birra bianca, chiara e opalescente. I delicati sentori agrumati la rendono una birra perfetta come aperitivo nei caldi pomeriggi estivi e si abbina ad antipasti a base di pesce e crostacei.

BIRRIFICIO BIONOC'



ALTA VIENNA Alc. 5 % vol.

bottiglia 0,33 lt. € 7,20 0,75 lt. € 14,90

Ricetta originale BioNoC' proposta per valorizzare il dolce malto Vienna, Un corpo morbido e maltato risalta, la bassa luppolatura invece accompagna la bevuta senza però essere mai invasiva. È una birra molto elegante e femminile.



STATION Alc. 5,4 % vol.

bottiglia 0,33 lt. € 7,20 0,75 lt. € 15,50

Medaglia d'argento al Bruxelles Beer Challenge 2017 nella categoria Modern Saison.

Birra belga della tradizione, leggera, dissetante e molto gustosa. Aromatizzata con coriandolo e buccia d'arancio, risulta essere molto profumata e saporita.



GOLDON ALE Alc. 4,6 % vol.

bottiglia 0,50 lt. € 8,50

Una birra prodotta secondo tradizione inglese. Chiara, fresca e leggera.



FIL DI FARRO Alc. 5 % vol.

bottiglia 0,50 lt. € 8,90

La prima birra prodotta con l'amico Umberto con un 40% di farro crudo, il resto del cereale è ovviamente l'orzo maltato direttamente da noi. Il farro dona freschezza e un leggero dry hopping dona piacevolezza all'olfatto.



NANA BIANCA Alc. 4,5 % vol.

bottiglia 0,50 lt. € 8,90

Bianca ad alta fermentazione caratterizzata dal frumento crudo, che la rende morbida e agrumata. Le varietà di frumento che coltiviamo, qui trovano la massima espressione. Ottima come aperitivo, ben si abbina a piatti freschi e leggeri.

BIRRA DI FIEMME



LARIXBIER Alc. 5,6% vol.

bottiglia 0,33 lt. € 5,90

Birra a bassa fermentazione, ambrata con schiuma compatta ed aderente. Questa rossa tipo "Marzen" ha una frizzantezza media, un corpo rotondo ed un amaro moderato. L'aspetto è velato, la finezza olfattiva è attraente e l'equilibrio gustativo notevole. L'aroma è di malto, luppolo e caramello leggero, con sensazioni di caffè e prugna. Il gusto è acido-amaro.



Piatto preparato con
prodotti biologici



Piatto senza glutine
Gluten free

A RICHIESTA SI SERVONO PORZIONI RIDOTTE.

*In base alla stagionalità, alcuni componenti dei piatti del presente listino potranno essere in origine surgelati e/o congelati. Per eventuali intolleranze e/o allergie potete chiedere al personale di sala il registro degli allergeni.

COPERTO EURO 1,50