


ANTIPASTI PRZYSTAWKI


Ideale nell'attesa... per 2 persone

Lokalne placki ziemniaczane, Pysie z polenty z truflowym fondue, Arancini ryżowe z szafranem ze śliwkami i gorgonzolą Speck z lokalną kozią ricottą
€ 12,00


Tagliere di speck "selezione Le Giare"

Deska ze speckiem "selezione Le Giare" z ogórkiem, masłem malga i chrzanem
€ 12,00 


Tartare di carnesalada

Tatar z mięsa na carpaccio, marynowane jabłka w białym Martini, cytryna, mięta i kapary
€ 13,00 


Uovo Biologico in camicia

Ekologiczne jajko w koszulce, cebula, Taleggio, grzyby i boczek
€ 11,00 

Carpaccio di polipo

Carpaccio z ośmiornicy, ze szpinakiem i musztardą
€ 15,00 

Insalata di baccalà marinato

Sałatka z marynowanego dorsza, kalafiora, słoniny i kremu ziemniaczanego z sianem alpejskim
€ 15,00 

PRIMI

PIERWSZE DANIA

Minestra d'orzo Biologica

Ekologiczna zupa jęczmienna z wędzonymi żeberkami wieprzowymi
€ 10,50

Canederli di speck in brodo di manzo e gallina
Knedle ze speckiem w bulionie z wołowiny i kury

lub alternatywnie

con fonduta di formaggio Puzzone di Moena
Knedle ze speckiem i fondue z sera Puzzone di Moena
€ 11,00

Tortelli caserecci ripieni di carne

Domowe tortelli nadziewane mięsem, w bulionie wołowo-drobiowym
€ 13,00


Bigoli caserecci

Bigoli domowe z pełnoziarnistej mąki z niebieskiej kukurydzy,
z karczochami i korzeniami wężymordu
€ 13,00

Agnolotti

Agnolotti nadziewane polentą, suszonym pstrągiem i czarnymi oliwkami w proszku
€ 13,00

Riso invecchiato

Krem z ryżu dojrzewającego z kurkami i masłem z ziołami górskimi
€ 14,50 

“Ciajencie da douc”

Ravioli faszerowane suszonymi figami i czarnym pieczywem
serwowane z masłem i makiem
€ 12,00

Gigli con ragù di selvaggina

Makaron krótki jajeczny z sosem z dziczyzny
€ 15,00

Spaghetti alla Carbonara

Spaghetti Carbonara
€ 12,00


Lasagne alla Bolognese

Lasagne z pieca

SECONDI DRUGIE DANIA


Sella di coniglio farcita con castagne e prugne

Królik faszerowany kasztanami i śliwkami serwowany z karczochami i szalotką

€ 19,00 

Tagliata di controfiletto di manzo con verdure cotte in padella

Cięte mięso wołowe pieczeniowe z warzywami smażonymi na patelni

(dla 2 osób - minimum 900 g) - € 58,00 

Trota Fario Biologica di Predazzo

Pstrąg organiczny z Predazzo pieczony w korze jodłowej,
z buraczkami, kalafiorem i grzybami

€ 21,00  

“Polenta Smalzada”

Polenta krem z serami z Dolomitów i grzybami z sosem pieczeniowym

€ 17,00 

Hamburger di manzo (180 gr.)

Burger wołowy (180 g), pieczone ziemniaki krojone w półksiężycy, pomidor, sałata, boczek i lokalny ser, mus z cebuli, musztarda malinowa i sok jabłkowy

€ 16,00


Polpette di Agnello

Klopsiki jagnięce z Val di Fiemme, ziemniaki pieczone w folii i sos aioli

€ 19,00


Scaloppa di fegato grasso d'anatra

Foie gras z kaczki zapiekana z borowikami, boczkiem, z kremem z dyni i soczewicy

€ 21,00 

Piccione in 2 cotture

Gołąb w 2 wydaniach - Grillowana pierś z sosem musztardowym - Rolada z uda ze szpinakiem i topinamburem

€ 28,00 

Entrecôte di controfiletto di manzo Irlandese Herdsmen Bio

Antrykot z polędwicy wołowej "Nebraska" (250-300g) z warzywami gotowanymi na parze

€ 29,00  

INSALATONE

Sałatka i...


Maxi

Sałata zielona, cykoria, marchew, kukurydza, rucola, tuńczyk żółtopłetwy, kulki mozzarelli, jajko na twardo i fasolka szparagowa

€ 12,00 

Cynara

Gotowane karczochy w oleju z czerwoną cykorią zapiekaną z boczkiem, grillowaną dynią i wężymordem

€ 12,00 


Biodinamica

Warzywa biodynamiczne z naszych ogródków, wekowane, serwowane z jajami przepiórczymi i lokalną kozią ricottą, z solanką ze słodkiego wina, figami i orzechami laskowymi




€ 14,00  

Pugliese

Sałata kędzierzawa z anchois z Morza Kantabryjskiego, burrata, groszkiem i żółtą papryką

€ 14,00 

DODATKI

			Dodatki porcja pomniejszona
	Verdure distagione cotte al vapore <i>Warzywa sezonowe gotowane na parze</i>	€ 8,00	€ 6,00
	Patate saltate con olio e rosmarino <i>Ziemniaki podsmażane na patelni z olejem i rozmarynem</i>	€ 7,00	€ 5,00
	Spinaci ripassati con burro <i>Szpinak podgrzany na maśle</i>	€ 7,00	€ 5,00
	Insalata mista <i>Sałata mieszana</i>	€ 7,00	€ 5,00
	Patatine fritte <i>Frytki</i>	€ 6,00	€ 4,50

Per i più Piccoli...

Dla najmłodszych

Pasta corta all'uovo con ragù di manzo

Krótki makaron jajeczny z sosem wołowym

Pasta corta all'uovo al sugo di pomodoro

Krótki makaron jajeczny z sosem pomidorowym

Pasta corta all'uovo al burro

Krótki makaron jajeczny z masłem

Gnocchi di patate con ragù di manzo,

Gnocchi ziemniaczane z sosem wołowym

Gnocchi di patate al sugo di pomodoro

Gnocchi ziemniaczane z sosem pomidorowym

Gnocchi di patate al burro

Gnocchi ziemniaczane z masłem

€ 7,00

Würstel bollito con patatine fritte

Parówka gotowana z frytkami

“Pepite” di pollo con patatine fritte

Chicken nuggets with fries

Fettina di pollo ai ferri con patatine fritte

Porcja kurczaka z grilla z frytkami

€ 9,00

PIZZA BIO

Ciasto Terre Vive Bio: do przygotowania tego ciasta wybraliśmy mąkę pełnoziarnistą, uzyskaną wyłącznie z organicznych włoskich ziaren, zmielonych z wykorzystaniem naturalnego kamienia w młynie Terre Vive, dzięki czemu zostają zachowane właściwości smaku, bogactwo błonnika, soli mineralnych oraz witamin zawartych w zewnętrznej części ziarna pszenicy. Podczas tego wyrabiania mąka jest zagniatana metodą pośrednią, a następnie pozostawiana do wyrastania przez długi okres czasu, co umożliwia uzyskanie wysokostrawnego produktu spożywczego wysokiej jakości.

Nietolerancyjny laktozy

W przypadku nietolerancji laktozy informujemy, że na życzenie, w zależności od dostępności, możemy przygotować pizzę z mozzarellą bez laktozy.



PIZZAS GLUTEN FREE

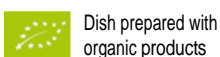


Our gluten-free margherita can be flavoured with any gluten-free ingredients.
Please ask our waiters for information and suggestions.

Pizza Margherita Gluten Free
(Frozen dough) with tomato sauce and local mozzarella

€ 7,50

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.



Dish prepared with
organic products



Gluten free

On request we serve smaller portions - Depending on the season, some components of the dishes in this price list can be frozen and / of frozen origin.

Cover and service € 1,50

Pizze z surową szynką Casa Graziano dojrzewającą 24 miesiące

(Pizze al Prosciutto crudo di Casa Graziano 24 mesi)

“Dobre rzeczy” powstają z odpowiednich wyborów, a jednym z podstawowych wyborów firmy Casa Graziano jest wybór najlepszych rodzajów mięsa. “Dobrą rzeczą” jest nasza Szynka Parmeńska, odpowiednia pod względem formy, ciężaru, koloru, aromatu oraz smaku.

Crudo - Prosciutto Casa Graziano 24 mesi € 11,00
pomidory bio, mozzarella, szynka surowa Casa Graziano dojrzewająca 24 miesiące

Porcini e Prosciutto Casa Graziano 24 mesi € 12,80
pomidory bio mozzarella, borowiki i szynka surowa Casa Graziano dojrzewająca 24 miesiące

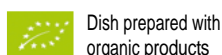
Burrata e Prosciutto Casa Graziano 24 mesi € 12,80
pomidory bio mozzarella, Burrata, i szynka surowa Casa Graziano dojrzewająca 24 miesiące

Crocante € 13,00
pomidory bio, mozzarella, chrupiąca, szynka, parmeńska i borowiki

Gran Culatta di Montagna Casa Graziano

Culatella € 13,80
Fornarina in Oil i po ugotowaniu: Mozzarella di Bufala d.o.p., pomidory i Gran Culatta Casa Graziano

Bio sfizio (pizza okrągła z brzegiem nadziewanym mozzarellą) € 13,80
Mozzarella, Gran Culatta Casa Graziano po ugotowaniu płatki Trentingrana



Dish prepared with organic products



Gluten free

On request we serve smaller portions - Depending on the season, some components of the dishes in this price list can be frozen and / of frozen origin.

Cover and service € 1,50

LE SFIZIOSE

Margherita Terre Vive € 8,00
Ciasto Terre Vive Bio pomidory bio, tymianek, mozzarella

Lupetti € 14,00
pomidory bio, mozzarella di bufala d.o.p. Gorgonzola, salami pikantne borowiki, i szynka surowa
Casa Graziano dojrzewająca 24 miesiące

Happycheese € 12,80
Buffalo milk mozzarella, spinach, salad, porcini mushrooms and flakes of Val di Fassa "Cher de Fascia" cheese

Orto delle Giare € 11,00
Pomidory organiczne, tymianek, mozzarella, gotowane i świeże organiczne warzywa sezonowe oraz ekologiczna oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia

Contadino € 9,00
Mozzarella, Gorgonzola gruszki orzechy włoskie

Siciliana € 14,00
pomidory bio, tymianek, mozzarella di bufala d.o.p., ośmiornica, oliwki kalamata
kapary Pistacje i olej

LE VETTE

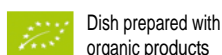
Catinaccio € 10,00
pomidory bio, mozzarella, Gorgonzola, orzechy włoskie i speck

Vajolet € 11,00
pomidory bio, mozzarella, Burrata, rukola, pomidorki koktajlowe

Punta Vallaccia € 11,00
pomidory bio, mozzarella, kurki, poledwica Bresaola i płatki sera grana

Buffaure € 10,50
pomidory bio, mozzarella, grzyby, kurki i mieszane sery lokalne

Cima 11 € 9,50
pomidory bio, mozzarella, Bresaola rukola i grana



Dish prepared with organic products



Gluten free

On request we serve smaller portions - Depending on the season, some components of the dishes in this price list can be frozen and / of frozen origin.

Cover and service € 1,50

I LUOGHI

Trentina Pomidory, mozzarella di Moena, grzyby mieszane lucanina	€ 9,50
Tirolese Pomidory, mozzarella, speck	€ 8,50
Ladina pomidory bio mozzarella, sery lucanina	€ 9,50
Valdi Fassa Mozzarella, pomidory bio kurki speck	€ 10,50

LE PIZZE SPECIALI

Formaggi locali e Gorgonzola pomidory bio, mozzarella, Gorgonzola, mieszane sery lokalne i grana	€ 10,00
Primavera pomidory bio, mozzarella di bufala d.o.p., po ugotowaniu pomidor świeży bazylią	€ 11,00
Romana pomidory bio, mozzarella, kapary z Pantellerii anchois z Morza Kantabryjskiego	€ 11,00
Radicchio e Pancetta Pomidory bio, mozzarella, czerwona cykoria, boczek i ser grana	€ 9,00
Porcini pomidory bio, mozzarella, i borowiki	€ 10,00
Dinamite pomidory bio, mozzarella, anchois z Morza Kantabryjskiego, salami pikantne i ostra papryka	€ 11,00

LE PIZZE CLASSICHE

Margherita pomidory bio, mozzarella i bazylia	€ 6,90
Prosciutto e Funghi pomidory bio, mozzarella, grzyby szynka gotowana	€ 9,00
Viennese pomidory bio, mozzarella i parówka	€ 8,00
Diavola pomidory bio mozzarella di Moena Pikantne salami	€ 8,50
Tonno e cipolla pomidory bio, Mozzarella, tuńczyk żółtopłetwy i cebula czerwona	€ 10,00
Capricciosa Organiczny pomidor, mozzarella Moena, gotowana szynka, pieczarki, karczochy i oliwki Taggiasca	€ 11,00
Le Giare pomidory bio, mozzarella, grzyby, speck i rukola	€ 10,50
Verdure Organiczny pomidor, mozzarella Moena, papryka, cykorja, bakłażan, szpinak, cukinia i parmezan w sosie kuchennym	€ 10,00
Napoli pomidory bio, mozzarella, anchois z Morza Kantabryjskiego i oregano	€ 10,00

PADELLA DELLA TRADIZIONE

SERVED TOGETHER IN A PAN

Pan-seared meat tartare with sauerkraut
Local speck dumplings in sage butter
Half moon ravioli filled with dried figs and rye bread,
topped with butter and poppy seeds
Venison stew
Smooth polenta
Local cheeses, mushrooms and Trentino sausage

Price for two people
with a bottle of Teroldego or Lagrein
€ 68,00

Price for two people without wine
€ 58,00