

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

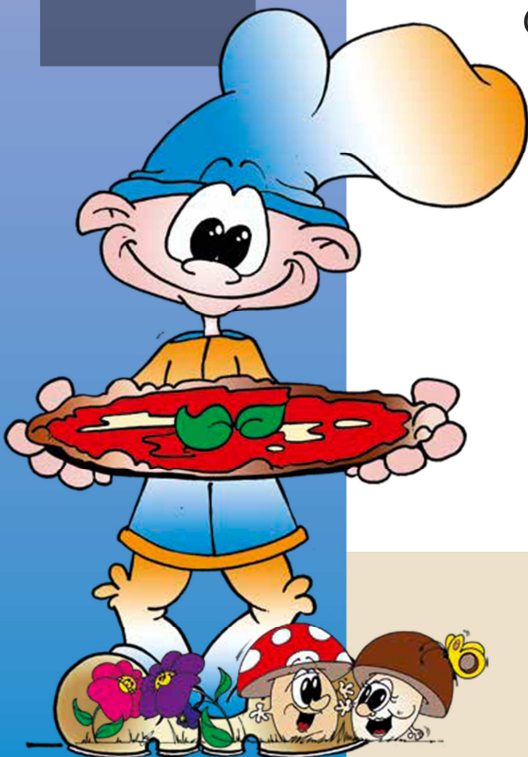
Fettina di pollo ai ferri con patatine fritte

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 eekhoortjesbrood

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 <i>nach dem kochen</i> : Flocken von Grana-Käse Tomato, mozzarella, chanterelle mushrooms, Bresaola <i>and after cooking</i> : flakes of Trentingrana cheese Tomaat, mozzarella, finferli-paddestoelen Bresaola <i>en na het koken</i> : 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 *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