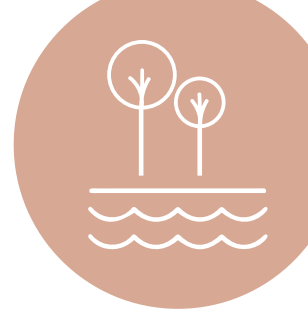


ANTIPASTI



Tagliere della casa



€21

Tagliere di salame, coppa, porchetta (fatta in casa) e formaggi di zona (Bagoss estivo, formagella di Tremosine) con giardiniera fatta in casa.

- Charcuterie board with salami, coppa, porchetta (homemade) and local cheeses (summer Bagòss, Formagella from Tremosine) with homemade pickled vegetables.
- Aufschnitt- und Käseplatte mit Salami, Coppa, Porchetta (hausgemacht) und regionalen Käsesorten (Sommer-Bagòss, Formagella aus Tremosine) mit hausgemachtem eingelegtem Gemüse.
- Charcuterieplank met salami, coppa, porchetta (huisgemaakt) en lokale kazen (zomer-Bagòss, Formagella uit Tremosine) met huisgemaakte zoetzure groenten.

La Bruschetta



€10

Bruschette con pomodorini concassè e Olio EVO del Piantelle.

- Traditional Bruschetta of toasted bread with diced cherry tomatoes and our own Extra Virgin Olive Oil.
- Traditionelle Bruschetta aus geröstetem Brot mit gewürfelten Kirschtomaten und unserem eigenen extra nativen Piantelle Olivenöl.
- Traditionele bruschetta van geroosterd brood met in blokjes gesneden cherrytomaatjes en onze eigen extra vierge Piantelle olijfolie.

Sautè di Cozze



€16

Cozze freschissime cucinate con aglio, prezzemolo e Olio EVO Piantelle servito con crostini.

- Sautéed fresh mussels cooked with garlic, parsley and Piantelle extra virgin olive oil, served with crostini.
- Sautierte frische Miesmuscheln, zubereitet mit Knoblauch, Petersilie und Piantelle extra nativem Olivenöl, serviert mit Crostini.
- Gebakken verse mosselen bereid met knoflook, peterselie en Piantelle extra vierge olijfolie, geserveerd met crostini.

Zuppa di Cipolle



€12

Cipolle brasate al burro di Malga, mantecate con Parmigiano Reggiano e Gorgonzola serviti con crostini di pane croccante.

- Onion soup. Onions braised in alpine butter, with melted Parmigiano Reggiano and Gorgonzola, served with a crispy bread crouton.
- Zwiebelsuppe. In Almbutter geschmorte Zwiebeln, cremig verfeinert mit Parmigiano Reggiano und Gorgonzola, serviert mit einem knusprigen Brotcroûton.
- Uiensoep. Uien gestoofd in alpenboter, romig afgewerkt met Parmigiano Reggiano en Gorgonzola, geserveerd met een knapperige broodcroûton.

Garlic Bread €7



Pane morbido cotto in padella con burro aromatizzato all'aglio.

- Soft pan-cooked bread with garlic-infused butter.
- Weiches Pfannenbrot mit aromatisierter Knoblauchbutter.
- Zacht brood in pannetje met knoflookboter.



ANTIPASTI



Vitello Tonnato

€15

Vitello cotto a bassa temperatura, affettato sottile e servito con salsa tonnata della tradizione, capperi e acciughe e misticanza.

- Slow-cooked veal, thinly sliced and served with a creamy tuna sauce, capers, anchovies and mixed salad greens.
- Kalbfleisch bei niedriger Temperatur gegart, dünn aufgeschnitten und serviert mit traditioneller Thunfischsauce, Kapern, Sardellen und gemischtem Salat.
- Kalfsvlees op lage temperatuur gegaard, dun gesneden en geserveerd met traditionele tonijnsaus, kappertjes, ansjovis en gemengde sla.

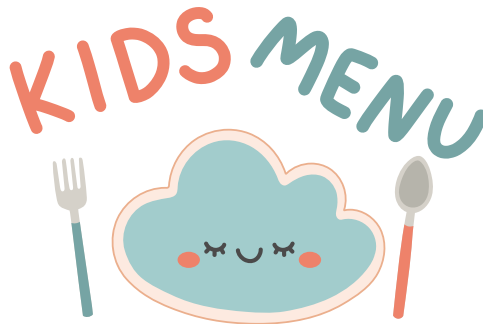
Antipasto di lago

€15

Tartelletta croccante di polenta di storo con luccio mantecato e uova di trota.

- Lake appetizer. Crispy Storo polenta tartlet with creamed pike and trout roe.
- Vorspeise vom See. Knuspriges Tartlett aus Storo-Polenta mit aufgeschlagenem Hecht und Forellenkaviar.
- Voorgerecht van het meer. Knapperig tartletje van Storo-polenta met romige snoek en forelkuit.

**Includes a drink.
Beinhaltet ein Getränk.
Inclusief een drankje.*



Gnocchi di patate al pomodoro e basilico (o al pesto)

€8

- Potato gnocchi with tomato and basil or pesto.
- Kartoffelgnocchi mit Tomaten und Basilikum oder Pesto.
- Aardappelgnocchi met tomaat en basilicum of pesto.



Penne verdi o bianche o rosse ...

€8

Penne a scelta tra pesto, in bianco o al pomodoro.

- Penne with a choice of pesto, or butter and cheese, or tomato.
- Penne wahlweise mit Pesto, Butter und Käse oder Tomate.
- Penne met keuze uit pesto, boter en kaas of tomaat.

Pasta al ragù

€8

Pasta con ragù di carne fatta in casa.

- Pasta with homemade meat sauce (Bolognese)
- Nudeln mit Bolognesesauce.
- Pasta met Bolognesesaus.



Nuggets di pollo e patatine fritte

€8

- Chicken nuggets with chips and a juice.
- Chicken nuggets, Pommes Frites und dazu ein Getränk.
- Kipnuggets, frietjes en drankje naar keuze.

Pizza Baby margherita

€8

- Small Margherita pizza and a juice.
- Baby Pizza Margherita und dazu ein Getränk.
- Baby Pizza Margherita en drankje naar keuze.



Lasagna Tradizionale

€15

Lasagne di pasta fresca "doppio tuorlo" con sugo al ragù di carne, mozzarella e besciamella.

- Traditional Lasagna: Fresh lasagne pasta sheets, meat ragù, mozzarella and bechamel sauce.
- Traditionelle Lasagne: Frische Lasagne mit Fleischsauce, Mozzarella und Béchamelsauce.
- Traditionele lasagne: Lasagne van verse pasta met vleesragù, mozzarella en bechamelsaus.

Paccheri alle Piantelle

€18

Paccheri trafiletti al bronzo, mantecati con sugo ai 4 pomodri (ciliegino, datterino, ciliegino giallo e san Marzano) e mousse di burrata affumicata.

- Paccheri, tossed with a four-tomato sauce (cherry tomato, datterino, yellow cherry tomato and San Marzano) and smoked burrata mousse.
- Bronzegezogen Paccheri, geschwenkt in einer Vier-Tomaten-Sauce (Kirschtomaten, Datterino, gelbe Kirschtomaten und San Marzano) mit geräucherter Burrata-Mousse.
- Bronsgetrokken paccheri, gemengd met een saus van vier tomatensoorten (cherrytomaat, datterino, gele cherrytomaat en San Marzano) en mousse van gerookte burrata.

Sua maestà "La Carbonara"

€15

Spaghetti con crema di uovo, pecorino, guanciale croccante e pepe nero.

- Traditional spaghetti Carbonara, spaghetti with a cream sauce of egg, pecorino cheese, cheek bacon and black pepper.
- Traditionelle Spaghetti Carbonara, Spaghetti mit einer Sahnesauce aus Ei, Pecorino Schafskäse, Wangenspeck und schwarzem Pfeffer.
- Traditionele spaghetti Carbonara, spaghetti met een cremesaus van ei, pecorino kaas, wangspek en zwarte peper.

Spaghetto allo Scoglio

€22

Spaghetti con frutti di mare freschi, profumi mediterranei e un delicato fondo di mare.

- Seafood spaghetti: Spaghetti with fresh seafood, Mediterranean aromas, and a delicate seafood reduction.
- Spaghetti Frutti di Mare: Spaghetti mit frischen Meeresfrüchten, mediterranen Aromen und einem feinen Meeresfond.
- Spaghetti met zeevruchten: Spaghetti met verse zeevruchten, mediterrane aroma's en een zachte zee-bouillon.

Spaghetti alle vongole veraci

€20

Spaghetti con vongole veraci, olio extra vergine d'oliva, prezzemolo e un profumato fondo di mare.

- Spaghetti with fresh clams, extra virgin olive oil, parsley, and a fragrant seafood broth.
- Spaghetti mit echten Venusmuscheln, nativem Olivenöl extra, Petersilie und einem duftenden Meeresfond.
- Spaghetti met verse venusschelpen, extra vierge olijfolie, peterselie en een geurige zee-bouillon.

Gnocchi al Gorgonzola e Noci

€16

Gnocchi fatti in casa con crema di gorgonzola e polvere di noci.

- Homemade gnocchi served with a smooth gorgonzola cream and crunchy walnuts.
- Hausgemachte Gnocchi mit einer zarten Gorgonzolacreme und knackigen Walnüssen.
- Huisgemaakte gnocchi met een zachte gorgonzolacrème en knapperige walnoten.

Spaghetti al ragù lunga cottura

€14

- Spaghetti with slow cooked beef stew ragout.
- Spaghetti mit Rinderragout.
- Spaghetti met runderstoofpot.

Spaghetti Aglio Olio & Peperoncino

€12

- Spaghetti with garlic, olive oil and chillies.
- Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Chilischote.
- Spaghetti met knoflook, olijfolie en chilipeper.



SECONDI



Gran Fritto Di Gamberi e Anelli Di Calamaro €22

Gamberi e anelli di calamaro fritti croccanti, serviti con Limone del Garda e salsa tartara.

- Crispy fried shrimp and calamari rings served with Garda lemon and tartar sauce.
- Knusprig frittierte Garnelen und Tintenfischringe, serviert mit Garda-Zitrone und Tartarsauce.
- Knapperig gefrituurde garnalen en calamari ringen, geserveerd met Garda-citroen en tartaarsaus.

Filetto Di Branzino All'acqua Pazza €18

Filetto di branzino cotto con pomodorini, olive taggiasche e capperi, servito su crostone di pane.

- Sea bass fillet cooked with cherry tomatoes, Taggiasca olives and capers, served on toasted bread.
- Wolfsbarschfilet mit Kirschtomaten, Taggiasca-Oliven und Kapern, serviert auf geröstetem Brot.
- Zeebaarsfilet met cherrytomaatjes, Taggiasca-olijven en kappertjes, geserveerd op geroosterd brood.

Fish And Chips €17

Filetto di merluzzo in pastella croccante accompagnato da patate fritte e salsa tartara.

- Crispy battered cod fillet served with French fries and tartar sauce.
- Kabeljaufilet im knusprigen Bierteig, serviert mit Pommes frites und Tartarsauce.
- Kabeljauwfilet in knapperig beslag, geserveerd met frietjes en tartaarsaus.

Stinco Di Maiale €18

Stinco di maiale cotto a bassa temperatura (450/500g), servito con la sua demi-glace e patata rossa americana al cartoccio.

- Slow-cooked pork shank served with its demi-glace and baked American red potato.
- Bei niedriger Temperatur gegarter Schweinshaxen, serviert mit Demi-Glace und gebackener roter Kartoffel.
- Langzaam gegaarde varkensschenkel, geserveerd met demi-glace en gepofte rode aardappel.

Rolle Del Garda €15

Arrotolato di carne bianca ripieno di pomodoro e mozzarella, servito su ristretto di pomodoro fresco e demi-glace di carne.

- White meat roll filled with tomato and mozzarella, served on fresh tomato reduction and meat demi-glace.
- Gefüllte Rolle aus hellem Fleisch mit Tomate und Mozzarella, serviert auf Tomatenreduktion und Fleisch-Demi-Glace.
- Rol van wit vlees gevuld met tomaat en mozzarella, geserveerd op een reductie van verse tomaat en demi-glace van vlees.

Bbq Ribs €16

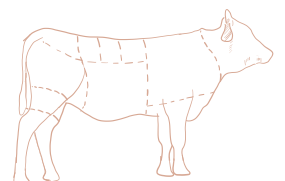
Costine di maiale (450/500g) marinate e glassate, cotte a bassa temperatura e servite con patate fritte.

- Classic marinated and glazed pork ribs, slow-cooked and served with French fries.
- Klassische Schweinerippchen, mariniert und glasiert, langsam gegart und serviert mit Pommes frites.
- Klassieke gemarineerde en geglaceerde spareribs, langzaam gegaard en geserveerd met frietjes.

Costata Di Manzo €20

Costata di manzo alla griglia (350/400 g) servita con patate fritte.

- Grilled beef rib steak (350/400 g) served with French fries.
- Gegrilltes Rinder-Ribeye-Steak (350/400 g) serviert mit Pommes frites.
- Gegrilde ribeye steak van rund (350/400 g) geserveerd met frietjes.



Wienerschnitzel €18

Cotoletta di maiale impanata e frita alla viennese servita con patate fritte.

- Breaded pork schnitzel fried Viennese style served with French fries.
- Paniertes Schweineschnitzel nach Wiener Art, serviert mit Pommes frites.
- Gepaneerde varkensschnitzel op Weense wijze, geserveerd met frietjes.

BURGERS



TRADIZIONALE

€18

Con carne selezionata Treccani, cipolla caramellata, pomodoro, insalata, cheddar, bacon croccante in pane bianco al sesamo.

- Hamburger from the Treccani butcher's shop, with tomato, lettuce, caramelised onion, crispy bacon and cheddar cheese, in a sesame seed bun.
- Hamburger aus der Metzgerei Treccani mit Körnerbrötchen, karamellisierten Zwiebeln, Speck und Käse sowie Pommes.
- Hamburger van slagerij Treccani, met graanbroodje, gekarameliseerde ui, spek en kaas en frietjes.

VEGGIE-BURGER

€18

Hamburger veggie con insalatina e semi tostati, maionese vegana alla soia in pane alla barbabietola.

- Veggie burger with lettuce and toasted seeds, vegan soy mayonnaise in beetroot bread.
- Veggie-Burger mit Salat und gerösteten Körnern, vegane Sojamayonnaise, im Rote-Beete-Brot.
- Vegetarische burger met salade en geroosterde zaden, veganistische sojamayonnaise, in bietenbrood.



INSALATE

Estiva

€13

Misticanza, pomodori, mozzarella, olive e basilico.

- Mixed salad, tomatoes, mozzarella, olives and basil.
- Gemischter Salat, Tomaten, Mozzarella, Oliven und Basilikum.
- Gemengde salade, tomaten, mozzarella, olijven en basilicum.

Caprese

€16

Pomodorini rossi e gialli con bocconcini di bufala e basilico fresco.

- Red and yellow cherry tomatoes with buffalo mozzarella and fresh basil.
- Rote und gelbe Kirschtomaten mit Büffelmozzarella und frischem Basilikum.
- Rode en gele cherrytomaatjes met buffelmozzarella en verse basilicum.

Ceaser Salad

€16

Lattuga croccante con pollo grigliato, scaglie di Parmigiano, crostini dorati e la nostra cremosa salsa Caesar fatta in casa.

- Crisp lettuce with grilled chicken, shaved Parmesan, golden croutons, and our creamy homemade Caesar dressing.
- Knackiger Salat mit gegrilltem Hähnchen, gehobeltem Parmesan, goldenen Croutons und unserem cremigen hausgemachten Caesar-Dressing.
- Knapperige sla met gegrilde kip, geschaafde Parmezaan, goudbruine croutons en onze romige huisgemaakte Caesar-dressing.

California

€16

Misticanza, pomodorini rossi e gialli, trota affumicata, feta e salsa guacamole.

- Mixed salad, red and yellow cherry tomatoes, smoked trout, feta cheese and guacamole sauce.
- Blattsalat-Mix, rote und gelbe Kirschtomaten, geräucherte Forelle, Feta und Guacamole-Sauce.
- Gemengde salade, rode en gele cherrytomaatjes, gerookte forel, feta kaas en guacamolesaus.



Tonno / Tuna
Thunfisch / Tonijn
+€3



CONTORNI & INSALATE



Patatine rustiche fritte

- Rustic chips
- Rustikale Pommes Frites
- Rustieke Franse frietjes

€6



Insalata mista

- Small side salad
- Kleiner Beilagensalat
- Kleine bijsalade

€5



DOLCI



Tiramisù (fatto in casa)

- Homemade/Hausgemacht/Huisgemaakt

€7

Tris di sorbetti artigianali dalla gelateria Vassalli

€9

- Trio of artisanal sorbets / Drei saisonale Fruchtsorbets/Drie seizoengebonden fruitsorbets

Creme brulée (fatto in casa)

- Homemade/Hausgemacht/Huisgemaakt

€7

Salame di cioccolato (fatto in casa)

- Chocolate "salame" / Schokoladensalami / chocolade salami

€6

Assortimento di gelato Antica Gelateria del Corso

€2

- Ice cream (price per scoop)
- Eis (Preis pro Kugel)
- IJs (prijs per bol)

prezzo a pallina

Panna Cotta

€6

- Homemade/Hausgemacht/Huisgemaakt

Torta del giorno

€7

- Cake of the day
- Kuchen Tagesangebot, hausgemacht
- Taart van de dag

Sbrisolona e Cantucci con Vin Santo

€8

- Sbrisolona e cantucci tradizionali, fatti in casa, serviti con Vin Santo
- Selection of traditional Italian sweets served with Vin Santo dessert wine
- Auswahl traditioneller italienischer Süßspeisen mit Vin Santo Dessertwein
- Selectie van traditionele Italiaanse zoetigheden geserveerd met Vin Santo dessertwijn.



Affogato

€5

- Ice cream, drowned in coffee
- Eis, ertränkt in Kaffee
- IJs, verdrongen in koffie

Degustazione Dolci (minimo 2 persone)

€5,50 p.p

- Selezione dei nostri dolci fatti in casa per assaggiare più specialità
- Selection of our homemade desserts to taste several specialties (minimum 2 people)
- Auswahl unserer hausgemachten Desserts zum Probieren mehrerer Spezialitäten (mindestens 2 Personen)
- Selectie van onze huisgemaakte desserts om meerdere specialiteiten te proeven (minimaal 2 personen)

Eventuali modifiche a qualsiasi pietanza del menu vanno effettuate con un sovrapprezzo di €3.00

Any changes to any dish on the menu will incur a surcharge of €3.00

Für Änderungen an den einzelnen Gerichten auf der Speisekarte wird ein Aufpreis von 3,00 € berechnet.

Voor wijzigingen in een gerecht op het menu geldt een toeslag van € 3,00

PIZZE CLASSICHE

Impasto a lunga lievitazione, pomodoro italiano e mozzarella fior di latte.
Long-fermented dough, Italian tomato sauce and fior di latte mozzarella.
Lang gereifter Pizzateig, italienische Tomatensauce und Kuhmilchmozzarella.
Lang gerezen pizzadeeg, Italiaanse tomatensaus en koemelk mozzarella.

Marinara

€8

Pomodoro italiano, aglio fresco, origano e olio extravergine d'oliva.

- Italian tomato sauce, fresh garlic, oregano and extra virgin olive oil.
- Italienische Tomatensauce, frischer Knoblauch, Oregano und Olivenöl extra vergine.
- Italiaanse tomatensaus, verse knoflook, oregano en extra vierge olijfolie.

Margherita

€8,50

Pomodoro italiano, mozzarella fior di latte e basilico fresco.

- Italian tomato sauce, fior di latte mozzarella and fresh basil.
- Italienische Tomatensauce, Kuhmilchmozzarella und frisches Basilikum.
- Italiaanse tomatensaus, koemelk mozzarella en verse basilicum.

Diavola

€10

Pomodoro italiano, mozzarella fior di latte, salame piccante e peperoncino.

- Italian tomato sauce, mozzarella, spicy salami and chili pepper.
- Tomatensauce, Kuhmilchmozzarella, scharfe Salami und Chili.
- Tomatensaus, koemelk mozzarella, pittige salami en chili.

Quattro stagioni

€12

Pomodoro, mozzarella, funghi champignon, carciofi, prosciutto cotto e olive.

- Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, artichokes, cooked ham and olives.
- Tomatensauce, mozzarella, Champignons, Artischocken, gekochter Schinken und Oliven.
- Tomatensaus, koemelk mozzarella, champignons, artisjokken, ham en olijven.

Vegetariana

€11

Pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate, zucchine e peperoni.

- Tomato sauce, mozzarella, grilled eggplant, zucchini and peppers.
- Tomatensauce, Kuhmilchmozzarella, gegrillte Auberginen, Zucchini und Paprika.
- Tomatensaus, koemelk mozzarella, gegrilde aubergine, courgette en paprika.

Napoli

€11

Pomodoro, mozzarella, acciughe del Mediterraneo e origano.

- Tomato sauce, mozzarella, Mediterranean anchovies and oregano.
- Tomatensauce, Kuhmilchmozzarella, mediterrane Sardellen und Oregano.
- Tomatensaus, koemelk mozzarella, mediterrane ansjovis en oregano.

Pugliese

€12

Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla rossa.

- Tomato sauce, mozzarella, tuna and red onion.
- Tomatensauce, Kuhmilchmozzarella, Thunfisch und rote Zwiebeln.
- Tomatensaus, koemelk mozzarella, tonijn en rode ui.

Prosciutto e funghi

€11

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi champignon.

- Tomato sauce, mozzarella, cooked ham and mushrooms.
- Tomatensauce, Kuhmilchmozzarella, gekochter Schinken und Champignons.
- Tomatensaus, koemelk mozzarella, ham en champignons.

PIZZE CLASSICHE

Capricciosa

€13

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi e olive.

- Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes and olives.
- Tomatensauce, Kuhmilchmozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken und Oliven.
- Tomatensaus, koemelk mozzarella, ham, champignons, artisjokken en olijven.

Romana

€11

Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi e origano.

- Tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers and oregano.
- Tomatensauce, Kuhmilchmozzarella, Sardellen, Kapern und Oregano.
- Tomatensaus, koemelk mozzarella, ansjovis, kappertjes en oregano.

Salame

€11

Pomodoro, mozzarella e salame italiano.

- Tomato sauce, mozzarella and Italian salami.
- Tomatensauce, Kuhmilchmozzarella und italienische Salami.
- Tomatensaus, koemelk mozzarella en Italiaanse salami.

Quattro formaggi

€12

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, fontina e grana padano.

- Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, fontina and grana padano cheese.
- Tomatensauce, Kuhmilchmozzarella, Gorgonzola, Fontina Käse und Grana Padano.
- Tomatensaus, koemelk mozzarella, gorgonzola, fontina kaas en grana padano.

Boscaiola

€13

Pomodoro, mozzarella, funghi champignon e salsiccia.

- Tomato sauce, mozzarella, mushrooms and sausage.
- Tomatensauce, Kuhmilchmozzarella, Champignons und Wurst.
- Tomatensaus, koemelk mozzarella, champignons en worst.

Viennese

€10

Pomodoro, mozzarella, würstel e patate fritte.

- Tomato sauce, mozzarella, sausage and French fries.
- Tomatensauce, Kuhmilchmozzarella, Würstel und Pommes frites.
- Tomatensaus, koemelk mozzarella, knakworst en frietjes.

Hawaii

€10

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas.

- Tomato sauce, mozzarella, cooked ham and pineapple.
- Tomatensauce, Kuhmilchmozzarella, gekochter Schinken und Ananas.
- Tomatensaus, koemelk mozzarella, ham en ananas.

Calzone

€11

Pizza ripiena con pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi.

- Stuffed pizza with tomato, mozzarella, cooked ham and mushrooms.
- Gefüllte Pizza mit Tomaten, Kuhmilchmozzarella, Schinken und Pilzen.
- Gevulde pizza met tomaat, koemelk mozzarella, ham en champignons.



PIZZE SPECIALI DELLA CASA

Italia €13,50

Pomodoro, mozzarella, rucola, pomodorini, crudo, grana.

- Tomato, mozzarella, arugula, cherry tomatoes, prosciutto, parmesan.
- Tomaten, Kuhmilchmozzarella, Rucola, Kirschtomaten, Rohschinken, Parmesan.
- Tomaat, koemelk mozzarella, rucola, cherrytomaatjes, rauwe ham, parmezaan.

Mare e Monti €14

Pomodoro, mozzarella, funghi, porcini, gamberetti.

- Tomato, mozzarella, mushrooms, porcini mushrooms, shrimp
- Tomaten, Kuhmilchmozzarella, Champignons, Steinpilze, Garnelen
- tomaat, koemelk mozzarella, champignons, eekhoorntjesbrood, garnalen

Parmigiana €12

Pomodoro, melanzane, basilico, grana.

- Tomato, eggplant, basil, parmesan
- Tomaten, Auberginen, Basilikum, Parmesan
- Tomaat, aubergine, basilicum, parmezaan



Calabrese €15

Pomodoro, mozzarella, salame piccante, cipolla, nduja.

- Tomato, mozzarella, spicy salami, onion, nduja
- Tomaten, Kuhmilchmozzarella, scharfe Salami, Zwiebeln, Nduja
- Tomaat, koemelk mozzarella, pittige salami, ui, nduja



San Daniele €15

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo San Daniele.

- Tomato, mozzarella, prosciutto "San Daniele"
- Tomaten, Kuhmilchmozzarella, Rohschinken "San Daniele"
- Tomaat, koemelk mozzarella, rauwe ham "San Daniele"

Bufala €15

Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico.

- Tomato, buffalo mozzarella, basil
- Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum
- Tomaat, buffelmozzarella, basilicum

Estiva €15

Pomodoro, mozzarella, rucola, salmone affumicato.

- Tomato, mozzarella, arugula, smoked salmon
- Tomaten, Kuhmilchmozzarella, Rucola, Räucherlachs
- Tomaat, koemelk mozzarella, rucola, gerookte zalm

Tirolese €14

Pomodoro, mozzarella, brie, speck, noci.

- Tomato, mozzarella, brie, speck, walnuts
- Tomaten, Kuhmilchmozzarella, Brie, Speck, Walnüsse
- Tomaat, koemelk mozzarella, brie, spek, walnoten

Supplementi / Extras

Prosciutto / Ham / Schinken / Ham €2

Verdure / Vegetables / Gemüse / Groenten €2

Salame piccante / Spicy salami / Scharfe Salami / Pittige salami €2

Mozzarella extra / Extra mozzarella €2

BIBITE

VINO DELLA CASA

House Wine / Hauswein / Huiswijn - bianco fermo,
bianco frizzante, rosso, rosè

- White / Rosè / Red / Sparkling
- Weiss, Schaumwein, Rot, Rosé
- Wit, mousserende wijn, rood, rosé

1 calice glass / Glas / glas (187 ml) €5

1 bottiglia bottle / Flasche / fles (750ml) €17,50

COCKTAIL IBA

Spritz (Aperol/Campari/Hugo)	€7
Limoncè Spritz	€7
Americano	€7
Negroni (Sbagliato)	€8
Boulevardier	€10
Cocktail Martini	€10
Espresso Martini	€10
Pornstar Martini	€10
Mojito	€9
Caipirinha/Caipiroska	€9
Margarita	€9
Daiquiri	€9
Piña Colada	€9
Cuba Libre	€8



Paloma	€8
Moscow Mule	€8
Vodka Lemon (o tonic)	€8



MOCKTAILS

Tropical Breeze	€6
Fresh & Sour	€6
Citrus Blast	€6



APERITIVO

Campari Soda	€3
Crodino	€3
Sanbitter	€3



BIRRE ALLA SPINA

DRAFT - BIERE VOM FASS - TAPBIEREN

Forst Bionda/ Radler - Lager / Shandy - Hell / Radler - Blond / Radler

- 200ml €3
- 400ml €4,50
- 1L €9

Menabrea

- 200ml €3,50
- 400ml €5
- 1L €9,50

Weissbier

- 200ml €4
- 400ml €5,50
- 1L €10



BIBITE

Coca Cola	€3
Coca cola zero	€3
Fanta	€3
Sprite	€3
Lemonsoda	€3
Spezi	€3,50
Thè freddo	€3
◦ Iced Tea	
◦ Eistee (Zitrone/Pfirsich)	
◦ IJsthee (perzik of citroen)	
Succhi di frutta	€3
Acqua 750ml	€3



BIRRE IN BOTTIGLIA

BOTTLED BEER - FLASCHENBIER BIER OP FLES

Ichnusa 330ml	€4
Heineken 330ml	€4
Flea 330ml	€5
Menabrea 330ml	€4,50
Forst 0%	€4
Franziskaner Weiss 50cl	€5