

## DESSERT / DOLCI

STRUDEL CON GELATO ALLA VANIGLIA	€ 7.00
TIRAMISU' DELLA CASA	€ 6.00
MASCARPONE CON AMARENA E CIOCCOLATO CALDO	€ 7.00
MILLEFOGLIE CON CREMA CHANTILLY E MORE CAMELLATE	€ 7.00
CREMA CATALANA CON GELATO FIORDILATTE	€ 7.00
SEMIFREDDO AL PISTACCHIO	€ 7.00
SORBETTO A LIMONE	€ 5.00

## BEVERAGES / BEVANDE

ACQUA MINERALE SUR- GIVA 75CI	€ 3.00
ACQUA MINERALE SURGIVA 0,5 L	€ 2.50
MINERALE SAN PELLEGRINO	€ 3.30
MINERALE PANNA	€ 3.30
VINO BIANCO-ROSSO FRIZZANTE E FERMO DELLA CASA	1/4 € 4 - !/2 € 7 - 1.0 LT. € 14
CALICE VINO BIANCO BOTTEGA VINAI	€ 4.00
CALICE VINO ROSSO BOTTEGA VINAI	€ 4.00
CALICE FRANCIACORTA	€ 7.00
CALICE TRENTO DOC	€ 6.00

### / BIRRE alla SPINA:

WEIHENSTEPHANER ORIGINAL HELLEN 0,20 CI	€ 2.50
WEIHENSTEPHANER ORIGINAL HELLEN 0,40 CI	€ 4.50
WEIHENSTEPHANER WEISS 0,30 CI	€ 3.50
WEIHENSTEPHANER WEISS 0,50 CI	€ 6.00
FELSENKELLER NON FILTRATA 0,30 CI	€ 3.50
BIRRA DI NATALE 0,20 CI	€ 3.00
BIRRA DI NATALE 0,40 CI	€ 5.50

### / BEVANDE in BOTTIGLIA o LATTINA :

COCA COLA ALLA SPINA 0,30 CI	€ 3.00
COCA COLA ZERO	€ 3.00
FANTA	€ 3.00
SPRITE	€ 3.00
THE PESCA O LIMONE	€ 3.00

### / SUCCHI di FRUTTA :

ANANAS / MIRTILLO	€ 3.50
ACE / PESCA	€ 3.00



# DOC

RISTORANTE PIZZERIA

Menu'

## APPETIZER / ANTIPASTI

CARPACCIO DI CARNE SALADA DELLO CHEF  
CON GIARDINIERA DELLA CASA, MOSTARDA DI PERE  
E TORTEI DI PATATE € 13.00

TRENTINO NEL PIATTO CON CASOLET DELLA VAL DI SOLE  
CIPOLLE CARAMELLATE, LUGANEGA STAGIONATA € 13.00

TARTARE DI SCOTTONA GIA' CONDITA  
E AGGIUNTA DI SCAGLIE DI TRENTINGRANA E TARTUFO NERO € 17.00

TAGLIERE TRENTINO CON SALUMI NOSTRANI  
FORMAGGI DELLE NOSTRE VALLI, TORTEI DI PATATE  
E SOTTACETI FATTI IN CASA € 15.00

### SEAFOOD APPETIZERS / ANTIPASTI di PESCE:

BATTUTA DI TONNO MARINATO  
CON CREMA DI AVOCADO E ERBA CIPOLLINA € 16.00

POLPO COTTO A BASSA TEMPERATURA  
CON BURRATINA VALERIANA E POMODORO CRUSCO € 17.00

ZUPPA DI DATTERINI CON COZZE E CROSTONI DI PANE € 13.00

COPERTO € 2.00

## SIDES / CONTORNI

PATATE SALTATE AL ROSMARINO € 6.00  
PATATE FRITTE € 5.00  
VERDURE GRIGLIATE € 7.00  
ERBETTE SALTATE € 6.00

## MAIN DISH / PRIMI PIATTI

TRIS DI CANEDERLI (RAPE ROSSE, SPINACI, TRADIZIONALI)  
CON BURRO FUSO, SALVIA E SCAGLIE DI TRENTINGRANA € 13.00

STRANGOLAPRETI MORBIDISSIMI  
CON CREMA DI DATTERINI ROSSI E BASILICO € 13.00

GNOCCHI DI RICOTTA, PECORINO ROMANO  
STRACCIATELLA E ERBA CIPOLLINA € 14.00

PAPPARDELLE FRESCHE CON RAGU' D'ANTRA MARINATA  
E CARMELLO ALL'ARANCIA € 15.00

PACCHERI CREMOSI CON ASPARAGI  
BURRATINA, PISTACCHI E SCAGLIE DI TRENTINGRANA € 14.00

### SEAFOOD MAINS / PRIMI PIATTI di PESCE:

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON TONNO FRESCO  
DATTERINI GIALLI E POMODORO CRUSCO € 18.00

CALAMARATA CON AMATRICIANA DI PESCE € 18.00

RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON FRUTTI DI MARE € 18.00

## SECONDI PIATTI

BOCCONCINI DI CAPRIOLO AL CIOCCOLATO FONDENTE  
CON PERE CARAMELLATE E FINFERLI € 18.00

GUANCETTE DI MAIALINO  
CON SPUMA DI CIPOLLA DI TROPEA, MOSTARDA DI PRUGNE € 17.00

BRASATO CON TEROLDEGO E PURE' DI PATATE  
CON MOSTARDA DI PERE € 18.00

CARRE' DI AGNELLO IN CROSTA DI PISTACCHIO  
E ASPARAGI € 20.00

TAGLIATA DI SCOTTONA CON ROSMARINO  
PEPE ROSA E CAVOLI SALTATI € 20.00

### / SECONDI PIATTI di PESCE:

POLPO ALLA GRIGLIA SU PURE' DI FAVE  
POMODORO CRUSCO E CIME DI RAPE € 22.00

TAGLIATA DI TONNO  
CON PORRO DORATO E POMODORINI CONFIT € 22.00

TRANCIO DI BRANZINO SU CREMA DI PISELLI € 22.00

## SALADS / INSALATE

GRECA / GREEK : € 10.00  
lattuga, olive greche, feta, cipolle rosse, cetrioli, pomodori, origano

NIZZARDA / NICOISE : € 10.00  
lattuga, rucola, radicchio rosso, indivia, pomodoro, tonno, olive  
uovo sodo

DOC : € 13.00  
lattuga, radicchio rosso, rucola, pomodorini gialli, carote, seppia  
polpo e gamberi

