



**L'apertura del nostro piccolo locale è il risultato
della passione comune per la buona ristorazione
e per l'antica arte dell'ospitalità.**

**Dopo aver trascorso qualche anno immersi
nelle Dolomiti cadorine abbiamo scelto di tornare
nella nostra terra natale per metterci in gioco
e realizzare questo sogno nel cassetto.**

**Vi proponiamo una scrupolosa scelta di prodotti
per portare in tavola genuinità, colore e
attenzione al territorio e alla stagionalità
con la speranza di regalarvi
piacevoli momenti di convivialità.**

Ondertoller Venturini . Evelin Ruben



IMPASTO CLASSICO

FARINE DEL MOLINO RACHELLO TIPO 1 E "ALMA BIGA" TIPO 0 DA GRANI ITALIANI

250 GR PER IMPASTO

LIEVITAZIONE MINIMA 36 ORE

IDRATAZIONE SUPERIORE AL 60%

IMPASTO "PALA ALLA ROMANA" € 4,00

FARINE DEL MOLINO RACHELLO TIPO 1 E "ALMA BIGA" TIPO 0 DA GRANI ITALIANI

CON AGGIUNTA DI SEMI (LINO, GIRASOLE E SESAMO NERO)

400 GR PER IMPASTO

LIEVITAZIONE SUDDIVISA IN TRE FASI PER UN TOTALE DI 30 ORE

IDRATAZIONE SUPERIORE ALL'80%

IMPASTO "GRANI ANTICHI" € 2,00

FARINA DEL MOLINO AGUGIARO E FIGNA (LE 5 STAGIONI) "MIA GRA" TIPO 2 E FARINA DEL MOLINO RACHELLO "ALMA BIGA" TIPO 0

180 GR PER IMPASTO

LIEVITAZIONE MINIMA 24 ORE

SOTTILE E CROCCANTE ANCHE GRAZIE ALLA STESURA A MATTARELLO

IDRATAZIONE SUPERIORE AL 50%

IMPASTO INTEGRALE € 2,00

FARINA DEL MOLINO QUAGLIA "PETRA 9 INTEGRALE" E FARINA DEL MOLINO RACHELLO "ALMA BIGA" TIPO 0

250 GR PER IMPASTO

LIEVITAZIONE MINIMA 24 ORE

SAPORE RUSTICO E DECISO, CON NOTE AROMATICHE INTENSE

IDRATAZIONE SUPERIORE AL 65%

IMPASTO SEMI DI SESAMO € 1,00

UTILIZZIAMO L'IMPASTO CLASSICO E LO IMMERGIAMO INUMIDITO IN UN BLEND DI SEMI DI SESAMO BIANCO E NERO, COSÌ CHE DURANTE LA COTTURA VENGANO SPRIGIONATE NOTE TOSTATE RICORDANTI IL POPCORN.

IMPASTO SENZA GLUTINE € 3,50

CI RIVOLGIAMO ALLA PROFESSIONALITÀ DELL'AZIENDA "SAN FELICI" CHE CI FORNISCE UN IMPASTO BASSO E CROCCANTE, CERTIFICATO GLUTEN FREE. NONOSTANTE CIÒ LE POSSIBILITÀ DI CONTAMINAZIONE SONO ELEVATE E QUINDI QUESTO IMPASTO È RIVOLTO **SOLO** A CHI HA UNA LEGGERA INTOLLERANZA, NON PER CHI SOFFRE DI CELIACHIA.

AGGIUNTE E MODIFICHE COMPORTANO UNA VARIAZIONE DI PREZZO

I nostri impasti

COPERTO € 1,80

ASPORTO € 0,50

Capricciosa

€ 9.50

Polpa di Pomodoro, Fiordilatte,
Prosciutto Cotto,
Carciofi, Champignon

Quattro Stagioni

€ 10.00

Polpa di Pomodoro, Fiordilatte,
Prosciutto Cotto,
Olive Nere, Carciofi, Champignon

Tonno e Cipolla

€ 8.20

Fiordilatte, Tonno, Cipolla

Formaggi

€ 10.50

Polpa di Pomodoro, Fiordilatte,
Vezzena, Gorgonzola DOP,
Rustico del Primiero, Grana del Tentino a Scaglie

Marinara

€ 6.00

Polpa di Pomodoro, Pomodoro San Marzano,
Olio all'Aglio, Origano

Calabrese

€ 6.50

Fiordilatte, Olio all'Aglio, Peperoncino

Diavola

€ 9.00

Polpa di Pomodoro, Fiordilatte,
Salamino Piccante, Peperoni

Romana

€ 9.50

Polpa di Pomodoro, Fiordilatte,
Acciughe, Capperi

Trentino

€ 11.50

Polpa di Pomodoro, Fiordilatte,
Salsiccia, Porcini, Rustico del Primiero

Pizze classiche

Pizze speciali

Crudo e Burrata

€ 12.50

Polpa di Pomodoro, Fiordilatte.

Dopo Cottura Prosciutto Crudo 24 mesi, Burrata Pugliese

Mortadella e Pistacchi

€ 12.50

Fiordilatte, Mortadella IGP Etichetta Blu,

Stracciatella Pugliese, Granella di Pistacchi

Marinara Evo

€ 12.00

Polpa di Pomodoro, Pomodoro San Marzano,

Acciughe, Cipolla Rossa, Capperi, Olive Nere,

Olio all'Aglio OV.ER, Origano

La Regina

€ 10.50

Pomodoro San Marzano;

Dopo Cottura Mozzarella di Bufala,

Origano, Olio al Basilico

Bufala Evo

€ 12.50

Doppia Polpa di Pomodoro,

Cornicione Coperto di Pesto di Basilico.

Dopo Cottura Bufala, Pomodorini Gialli Semi Dry,

Olio al Basilico e Origano

Specky

€ 12.00

Polpa di Pomodoro, Fiordilatte,

Speck Alto Atesino a Julienne, Patate al Forno, Porro.

Dopo Cottura Grana Trentino a Scaglie

La Gialla

€ 12.50

Polpa di Pomodorino Giallo,

Pomodorini Gialli Semi Dry Arrostiti.

Dopo Cottura Mozzarella di Bufala, Olio al Basilico,

Origano

Vegetariana OV.ER

€ 11.00

Polpa di Pomodoro Giallo, Peperoni, Zucchine,
Melanzane, Cipolla Gialla e Gorgonzola DOP

Parmigiana

€ 9.50

Polpa di Pomodoro, Melanzane, Fiordilatte, Grana Trentino

Nebbia

€ 13.00

Vellutata di Zucca e Ceci, Fiordilatte, Gorgonzola DOP,
Radicchio di Treviso, Porri, Porcini;
Dopo Cottura: Crema di Arachidi

Sinergica

€ 15.00

Polpa di Pomodoro, Radicchio di Treviso,
Carote Arrosto OVER, Cipolla in Carpione,
Broccolo CBT con Salsa di Soia e Aglio, Hummus con Radicchio;
Dopo Cottura: Burrata Pugliese, Olio "Cru" del Garda e Granella di
Nocciole

La Val

€ 13.50

Fiordilatte, Dobbiaco, Mele Trentine a Fette Sottili,
Finferli, Cipolla Gialla
Dopo Cottura: Noci, Mostarda allo Zenzero e Timo

Runner

€ 13.50

Vellutata di Zucca e Ceci, Radicchio di Treviso, Patate al Forno,
Broccolo CBT con Salsa di Soia e Aglio, Finferli;
Dopo Cottura: Crema di Arachidi

Hola

€ 14.00

Polpa di Pomodoro Giallo, Cime di Rapa, Olive, Capperi,
Cipolla Gialla, Hummus con Radicchio, Peperoncino;
Dopo Cottura: Pomodorini Gialli Semidry e Timo

Giaf

€ 13.50

Pomodoro San Marzano, Carote Arrosto OVER, Melanzane,
Peperoni, Pomodorini Gialli Semidry Arrostiti, Hummus con Ra-
dicchio;
Dopo cottura: Noci

Pizze vegetariane e vegane

La Solita

€ 13.00

Polpa di Pomodoro, Fiordilatte, Radicchio di Treviso,
Carote Arrosto OVER, Dobbiaco, Pancetta;
Dopo Cottura: Noci

Maglia Della Salute

€ 14.00

Vellutata di Zucca e Ceci, Fiordilatte,
Lucanica Trentina, Finferli, Gorgonzola DOP, Hummus
con Radicchio, Cipolla in Carpione;
Dopo Cottura: Noci e Timo

Sprinter

€ 13.00

Fiordilatte, Pancetta, Broccoli CBT con Salsa di Soia e
Aglio, Patate al Forno, Vezzena;
Dopo Cottura: Granella di Nocciole

Giusto Per...

€ 13.50

Fiordilatte, Speck Altoatesino a Julienne,
Mele Trentine a Fette Sottili, Dobbiaco, Patate al Forno;
Dopo Cottura: Noci e Mostarda allo Zenzero

TRIOF

€ 14.50

Pomodoro San Marzano, Fiordilatte,
Salamino Piccante,
Broccoli CBT con Salsa di Soia e Aglio, N'Duja,
Rustico del Primiero, Carote Arrosto OVER;
Dopo Cottura: Grana Trentino a Scaglie

Mah

€ 13.50

Polpa di Pomodoro Giallo, Fiordilatte, Cime di Rapa,
Pancetta, Carote Arrosto OVER, Cipolla in Carpione;
Dopo Cottura: Stracciatella Pugliese e
Granella di Nocciole

The Stroke

€ 14.50

Vellutata di Zucca e Ceci, Fiordilatte, Pancetta,
Vezzena, Dobbiaco, Lucanica Trentina, Finferli;
Dopo Cottura: Crema di Arachidi

El Fungarol

€ 15.00

Fiordilatte, Porcini, Champignon, Finferli, Dobbiaco;
Dopo Cottura: Prosciutto Crudo 24 Mesi e Noci

Pizze stagionali



FRITTI

Verdure in pastella *	€ 5,50
-----------------------	--------

** Prodotti Surgelati*

ANALCOLICI

Acqua Pejo bottiglia 0,50l	€ 2,00
Acqua Pejo bottiglia 0,75l	€ 3,00
Coca cola alla spina piccola	€ 3,00
Coca cola alla spina media	€ 4,50
Lemon alla spina piccola	€ 3,00
Lemon alla spina media	€ 4,50
The pesca fuzetea in lattina	€ 3,50
The limone fuzetea in lattina	€ 3,50
Coca cola in lattina	€ 3,50
Coca cola zero in lattina	€ 3,50
Fanta in lattina	€ 3,50
Ginger Beer	€ 4,80
SamBira: bevanda analcolica bio	€ 4,50

con fermenti naturali ai fiori di sambuco.

Azienda agricola Ivo Gelmini Val di Gresta

BIRRE

Tucher Pils alla spina 0,2l	€ 3,00
Tucher Pils alla spina 0,4l	€ 5,50
Grimbergen rossa alla spina 0,25l	€ 4,00
Grimbergen rossa alla spina 0,5l	€ 7,00
Tucher Weizen alla spina 0,3l	€ 4,00
Tucher Weizen alla spina 0,5l	€ 6,50
Birra analcolica in bottiglia 0,22l	€ 4,00

BIRRIFICIO BARBAFORTE

Nella Magnifica Comunità di Folgaria nasce il progetto Barbaforte caratterizzato dall'utilizzo di prodotti di qualità primaria a partire dall'acqua di montagna. Il birraio Matteo ha scelto di non pastorizzare né filtrare i propri prodotti e di mantenere il luppolo come unico conservante naturale. Abbiamo selezionato per voi i prodotti che riteniamo più consoni alla stagionalità per un migliore abbinamento con le nostre pizze.

"SAN LORENZO" **€6,00**

bottiglia da 0,33l: birra chiara ad alta fermentazione ispirata alle Golden Ale inglesi. Caratterizzata da profumi agrumati, di miele e un leggero amaro finale.

"ABETE" **€6,50**

bottiglia da 0,33l: birra rossa ad alta fermentazione con sentori di caramello. Finale avvolgente ed equilibrato.

"AURA" **€6,00**

lattina da 0,33l: birra leggermente ambrata ispirata alle Session IPA. I luppoli impiegati donano profumi intensi di resina e agrumi. Gluten Free.

"PEA" **€6,00**

lattina da 0,33l: profumi fruttati e di lici caratterizzano questa birra ispirata alle white IPA.

"LANCIA" **€6,00**

lattina da 0,33l: prodotto realizzato con luppoli Cechi e caratterizzato da profumi erbacei. Si tratta di una birra a bassa fermentazione ispirata alle Imperial Pils. Gluten Free.

BIRRIFICIO PLOTEGHER

Nel 2015, ai piedi di Castel Beseno, a Besenello nasce l'azienda di Stefano e Matteo Plategher con lo scopo di riportare nei loro prodotti le antiche tradizioni dei Cimbri, popolazione ancora oggi esistente in Trentino (a Luserna).

"VALKIRIJA" **€5,70**

bottiglia da 0,33l: cavallo di battaglia dei fratelli Plategher che porta con se la storia degli antenati Vikinghi in Jutland. Tipologia keller, ben luppolata con sapore amarognolo e finale erbaceo come da tradizione.

CANTINA DI TRENTO

Nell'ottobre del 1956, per volontà di 11 agricoltori della città, venne costituita la Cantina Sociale di Trento con il desiderio di unire le forze e valorizzare i prodotti del prezioso territorio vitato che si estendeva ai margini del capoluogo trentino. Ad oggi la nuova struttura è caratterizzata da forti criteri di eco sostenibilità che si sposano con le esigenze di una produzione sempre più compatibile con l'ambiente. Ciascun Socio possiede una radicata cultura viticola trasmessa nel corso delle generazioni e si prende cura di vocati appezzamenti divenuti testimoni dell'identità di una comunità legata alla propria terra.

"SANTA COLOMBA BURT NATURE" metodo classico da varietà di viti resistenti tra cui famoso Solaris. Questo spumante alpino individua un'altra via possibile alla viticoltura d'oggi grazie alla drastica riduzione dell'uso di trattamenti fito-sanitari nei vigneti. Ottimo abbinamento con la vostra pizza preferita grazie al suo colore giallo paglierino, al profumo floreale ed al sentore di crosta di pane.

Al bicchiere € 6,00

Bottiglia da 0,75l € 40,00

"MÜLLER THURGAU BIOLOGICO" questo prodotto viene ottenuto seguendo scrupolosamente i dettami dell'agricoltura biologica, da uve raccolte a un'altitudine non inferiore ai 400-500 m s.l.m. al fine di esaltare i suoi profumi aromatici. Per il suo sapore sapido e minerale risulta adatto come aperitivo ma anche accostato a pizze dai sapori più delicati.

Al bicchiere € 4,00

Bottiglia da 0,75l € 25,00

"ZIRESI MARZEMINO TRENTINO SUPERIORE" per la produzione di questo particolare Marzemino vengono impiegate uve coltivate nella zona dei Ziresi (comune di Volano). Ammirevole il suo colore rubino-violaceo e il sapore delicato che si abbina piacevolmente a sapori delicati, salumi e funghi.

Al bicchiere € 4,40

CANTINA ERSTE NEUE

"LAGREIN" un classico altoatesino realizzato da uve esposte da sud a est ad un'altezza compresa tra i 230 e i 350 m s.l.m. La fermentazione avviene in contenitori d'acciaio e il successivo affinamento parziale in botti di rovere.

Al bicchiere € 4,40

Bottiglia da 0,75l € 30,00

CANTINA BORTOLOMIOL VADOBBIADENE

"SENIOR" un millesimato extra dry D.O.C.G. Con la sua equilibrata dose di zuccheri residui e i suoi profumi avvolgenti questo prosecco risulta essere adatto a tutte le occasioni.

Al bicchiere € 4,00

Bottiglia € 24,00

APERITIVI

Spritz Aperol/Campari/Select	€ 4,00
Hugo (solo nel periodo estivo)	€ 4,00
Campari Soda	€ 3,50

CAFFETTERIA

Caffè espresso "Bontadi"	€ 1,30
Caffè decaffeinato "Bontadi"	€ 1,40
Caffè d'orzo	€ 1,40
Caffè con correzione	€ 1,80
Caffè doppio	€ 2,50
Cappuccino	€ 1,80
Ginseng	€ 1,80
Cioccolata calda	€ 3,00
Variazione latte vegetale	€ 0,20

AMARI E GRAPPE

A partire da € 3,50

Bar

