



OVER

Pizzeria

Die Eröffnung unseres kleinen Lokals ist das Ergebnis
der gemeinsamen Leidenschaft für gute Gastronomie
und der alten Kunst **dell'ospitalità.**

Nachdem wir ein paar Jahre in den Cdoran Dolomiten
verbracht haben, haben wir beschlossen zurückzukehren

in unser Heimatland, um uns zu behaupten und diesen
Traum im Versteck zu verwirklichen. Wir bieten Ihnen eine
sorgfältige Produktauswahl, um Frische, Farbe und
Achtung auf das Territorium und die Saisonalität auf den
Tisch zu bringen

mit der Hoffnung, Ihnen angenehme
Momente der Geselligkeit zu schenken.

Ondertoller Venturini. Evelin Ruben



Klassischer Teig

MEHL DES MOLINO RACHELLO TYP 1 UND „ALMA BIGA“ TYP O AUS ITALIENISCHEN GETREIDEN
250 G PRO TEIG

MINIMA GÄRUNG 36 STUNDEN

HYDRATION ÜBER 60%

TEIG „PALA ALLA ROMANA“ € 4,00

MEHL DES MOLINO RACHELLO TYP 1 UND „ALMA BIGA“ TYP O AUS ITALIENISCHEN GETREIDEN

MIT Zugabe von Samen (Leinsamen, Sonnenblumen und schwarzem Sesam)

400 G PRO TEIG

GÄRUNG AUFGETEILT IN DREI PHASEN FÜR INSGESAMT 30 STUNDEN

HYDRATION ÜBER 80%

TEIG „ALTERE GETREIDE“ € 2,00

MEHL DES MOLINO AGUGIARO E FIGNA (DIE 5 JAHRESZEITEN) „MIA GRA“ TYP 2 UND MEHL DES MOLINO RACHELLO „ALMA BIGA“ TYP O

180 G PRO TEIG

MINIMA GÄRUNG 24 STUNDEN

Dünn UND Knusprig auch dank der Walzung mit Nudelholz

HYDRATION ÜBER 50%

VOLLKORNTEIG € 2,00

MEHL DES MOLINO QUAGLIA „PETRA 9 VOLLKORN“ UND MEHL DES MOLINO RACHELLO „ALMA BIGA“ TYP O

250 G PRO TEIG

MINIMA GÄRUNG 24 STUNDEN

HERZHAFTER UND MARKANTER GESCHMACK MIT INTENSIVEN AROMANOTEN

HYDRATION ÜBER 65%

SESAMSAMEN-TEIG

€ 1,00

WIR VERWENDEN DEN KLASSISCHEN TEIG UND TUNKEN IHN IN EINEN BLEND AUS WEIßEN UND SCHWARZEN SESAMS, DAMIT WÄHREND DES BACKENS GERÖSTE NOTEN FREIGESETZT WERDEN, DIE AN POPCORN ERINNERN.

GLUTENFREIER TEIG € 3,50

WIR WENDEN UNS AN DIE PROFESSIONALITÄT DES UNTERNEHMENS „SAN FELICI“, DAS UNS EINEN PFLICHTIGEN UND KNUSPRIGEN TEIG LIEFERT, GLUTENFREI ZERTIFIZIERT. TROTZDEM SIND DIE MÖGLICHKEITEN DER VERUNREINIGUNG HÖHER, UND DIESER TEIG IST NUR FÜR LEICHTE UNVERTRÄGLICHKEITEN GEEIGNET, NICHT FÜR CELIACIA-BETROFFENE.

ZUSÄTZE UND ÄNDERUNGEN FÜHREN ZU PREISÄNDERUNGEN

I nostri impasti

COPERTO € 1,80

ASPORTO € 0,50

Capricciosa

€ 9,50

Tomatenpüree, Fiordilatte,
Kochschinken, Artischocken,
Champignons

Vier Jahreszeiten

€ 10,00

Tomatenpüree, Fiordilatte,
Kochschinken, schwarze Oliven,
Artischocken, Champignons

Thunfisch und Zwiebel

€ 8,20

Fiordilatte, Thunfisch, Zwiebel

Käseauswahl

€ 10,50

Tomatenpüree, Fiordilatte,
Vezzarella, Gorgonzola DOP,
Rustico del Primiero, Grana del Trentino in Spänen

Marinara

€ 6,00

Tomatenpüree, San Marzano Tomaten, Öl
mit Knoblauch, Oregano

Calabrese

€ 6,50

Fiordilatte, Knoblauchöl, Peperoncino

Diavola

€ 9,00

Tomatenpüree, Fiordilatte,
Würziger Salamino, Paprika/Bell Pepper

Romana

€ 9,50

Tomatenpüree, Fiordilatte,
Anchovis, Kapern

Trentino

€ 11,50

Tomatenpüree, Fiordilatte, Wurst,
Steinpilze, Rustico del Primiero

P
i
N
N
®
O
l
a
s
i
o
h
®

Rohmar und Burrata

€ 12,50

Tomatenmark, Fiordilatte.

Nach dem Braten Rohschinken 24 Monate, Burrata Pugliese

Mortadella und Pistazien

€ 12,50

Fiordilatte, Mortadella IGP Blaue Etikette,

Stracciatella der Pugliese, von Pi: i

Marinara Evo

€ 12,00

Tomatenmark von **Pomodoro** **Pomodoro** **San Marzano**,

Anchovis, rote Zwiebel, Kapern, schwarze Oliven, Knoblauchöl OV.ER, Oregano

La Regina

€ 10,50

San Marzano Tomate;

Nach dem Braten Mozzarella di Bufala,

Oregano, Öl mit Basilikum

Bufala Evo

€ 12,50

Doppelte Tomatenmark, Teigkruste bedeckt mit Basilikumpesto. Nach dem Braten

Bufala, gelbe getrocknete Kirschtomaten, Öl mit Basilikum und Oregano

Specky

€ 12,00

Tomatenmark, Fiordilatte, Speck Alto Adige

Julienne, Ofenkartoffeln, Porro. Nach dem Braten

Grana Trentino in Scheiben

La Gialla

€ 12,50

Tomatenmark gelber Cherrytomate,

Gelbe Kirschtomaten halb getrocknet, geröstet.

Nach dem Braten Mozzarella di Bufala, Basilikumöl,

Oregano

Nr)

pr

N

N

(0)

uv

mn)

eciali

Vegetarische OV.ER

€ 11.00

Pulpe San Tomate Gelb, Paprika, Zucchini,
Auberginen, Gelbsauce Zwiebel und Gorgonzola DOP

Parmigiana

€ 9.50

Pulpe San Tomate, Auberginen, Fiordilatte, Grana Trentino

Nebel

€ 13.00

Kürbissuppe und Kichererbsen, Fiordilatte, Gorgonzola DOP,
Radicchio di Treviso, Porree, Steinpilze;
Nach dem Kochen: Erdnusssauce

Synergetisch

€ 15.00

Pulpe San Tomate, Radicchio di Treviso,
Gebratene Karotten OVER, Carpione-Zwiebel,
Brokkoli CBT mit Sojasauce und Knoblauch, Hummus mit Radicchio;
Nach dem Kochen: Burrata Pugliese, Cru-Öl des Gardasees und Granulat von
Haselnüsse

La Val

€ 13.50

Fiordilatte, Dobbiaco, dünn geschnittene Äpfel aus
Trentino, Pfifferlinge, Gelbe Zwiebel
Nach dem Kochen: Walnüsse, Ingwer-Senf und Thymian

Runner



€ 13.50

Kürbissuppe und Kichererbsen, Radicchio di Treviso, Ofenkartoffeln,
Brokkoli CBT mit Sojasauce und Knoblauch, Pfifferlinge;
Nach dem Kochen: Erdnusssauce

Hola



€ 14.00

Gelbe Tomatenpulpe, Rübenköpfe? Rapsblätter? Oliven, Kapern,
Gelbe Zwiebel, Hummus mit Radicchio, Chili;
Nach dem Kochen: Gelbe Kirschtomaten halbtrocken und Thymian

Giaf



€ 13.50

San Marzano Tomate, Gebratene Karotten OVER, Auberginen,
Paprika, Gelbe Kirschtomaten halbtrocken gegrillt, Hummus mit Ra-
dikchio;
Nach dem Garen: Nüsse

Vegetarische und vegane Pizzen

La Solita

€ 13.00

Pulp di Pomodoro, Fiordilatte, Radicchio di Treviso,
Carote Arrosto OVER, Dobbiaco, Pancetta; Nach dem
Kochen: Nüsse

Maglia della Salute

€ 14.00

Kürbissuppe mit Kichererbsen, Fiordilatte, Lucanica
Trentina, Finferli, Gorgonzola DOP, Hummus mit
Radicchio, Zwiebel in Carpione;

Nach dem Kochen: Nüsse und Thymian

Sprinter

€ 13.00

Fiordilatte, Pancetta, Broccoli CBT mit Sojasauce und
Knoblauch, Ofenkartoffeln, Vezzena;
Nach dem Kochen: Haselnusskörner

Giusto Per...

€ 13.50

Fiordilatte, Alto Adige Speck julienne;
Feine Scheiben von Trentiner Äpfeln, Dobbiaco, Ofenkartoffeln;
Nach dem Kochen: Nüsse und Ingwer-Senf

TRIOF



€ 14.50

San Marzano Tomate, Fiordilatte, scharfe
Wurst, Broccoli CBT mit Sojasauce und
Knoblauch, N'Duja, Rustico del Primiero,
Carote Arrosto OVER; Nach dem Kochen:
Grana Trentino in Scheiben

Mah

€ 13.50

Gelbe Tomatenfruchtfleisch, Fiordilatte, Rapsköpfe,
Pancetta, Carote Arrosto OVER, Zwiebel in Carpione;
Nach dem Kochen: Stracciatella Pugliese und
Haselnusskörner

The Stroke

€ 14.50

Kürbissuppe mit Kichererbsen, Fiordilatte, Pancetta,
Vezzena, Dobbiaco, Lucanica Trentina, Finferli;
Nach dem Kochen: Erdnusscreme

El Fungarol

€ 15.00

Fiordilatte, Steinpilze, Champignons, Finferli, Dobbiaco;
Nach dem Kochen: Prosciutto Crudo 24 Monate und Nüsse

Pizze s taggional i

Fritti

Gemüse in Teigmantel *	€ 5,50
------------------------	--------

* Tiefkühlprodukte

ALKOHOLFREI

Pejo Wasser Flasche 0,50l	€ 2.00
Pejo Wasser Flasche 0,75l	€ 3,00
Coca-Cola vom Zapfhahn klein	€ 3,00
Coca-Cola vom Zapfhahn mittel	€ 4,50
Zitrone vom Zapfhahn klein	€ 3,00
Zitrone vom Zapfhahn mittel	€ 4,50
Fuzetea Pfirsich in der Dose	€ 3,50
Fuzetea Zitrone in der Dose	€ 3,50
Coca-Cola in der Dose	€ 3,50
Coca-Cola Zero in der Dose	€ 3,50
Fanta in der Dose	€ 3,50
Ginger Beer	€ 4,80
SampBira: Bio-alkoholfreiges Getränk	€ 4,50

mit natürlichen Fermenten aus Holunderblüten.

Betrieb Ivo Gelmini, Val di Gresta

BIRRE

Tucher Pils vom Zapfhahn 0,2l	€ 3,00
Tucher Pils vom Zapfhahn 0,4l	€ 5,50
Grimbergen Rouge vom Zapfhahn 0,25l	€ 4,00
Grimbergen Rouge vom Zapfhahn 0,5l	€ 7,00
Tucher Weizen vom Zapfhahn 0,3l	€ 4,00
Tucher Weizen vom Zapfhahn 0,5l	€ 6,50

Biere angedient in Mattolin 2020

€ 4,00

BIRRIFICIO BARBAFORTE

In der Magnifica Gemeinschaft von Folgaria entsteht das Barbaforte-Projekt, gekennzeichnet durch die Verwendung erstklassiger Produkte, beginnend mit dem Bergwasser. Der Braumeister Matteo hat sich entschieden, seine Produkte weder zu pasteurisieren noch zu filtern und Hopfen als einziges natürliches Konservierungsmittel beizubehalten. Wir haben für Sie Produkte ausgewählt, die wir am besten zur Saisonalität passen, für eine bessere Kombination mit unseren Pizzen.

„SAN LORENZO“

€6,00

Flasche mit 0,331 l: helles Hochgärbir mit Inspiration von Golden Ale. Gekennzeichnet durch zitrusartige Aromen, Honig und eine leichte bittere Endnote.

„ABETE“

€6,50

Flasche mit 0,331 l: rote Bier mit hohem Gärgrad und Noten von Karamell. Abgerundeter, ausgewogener Abgang.

„AURA“

€6,00

Dose mit 0,331 l: leicht bernsteinfarbene Bier inspiriert von der Session IPA. Die verwendeten Hopfen verleihen intensive Aromen von Harzen und Zitrusfrüchten. Glutenfrei.

„PEA“ Dose mit 0,331 l: fruchtige Aromen kennzeichnen dieses Bier, inspiriert von der White IPA. „Lancia“.

€6,00

€6,00

Dose hergestellt mit tschechischen Hopfen und krautigen Aromen. Es handelt sich um ein niedrig vergorenes Bier inspiriert von der Imperial Pils. Glutenfrei.

BIRRIFICIO PLOTEGHER

Im Jahr 2015, am Fuß von Castel Beseno, in Besenello, entsteht das Unternehmen von Stefano und Matteo Plotegher mit dem Ziel, in ihren Produkten die alten Traditionen der Cimbrien wiederzubeleben, einer noch heute bestehenden Bevölkerung in Trentino (in Luserna).

„VALKIRIJA“

€5,70

Flasche des Schlaghobels der Brüder Plotegher, die die Geschichte der Viking-Vorfahren in Jütland mit sich trägt. Typ Keller, gut gehopft mit bitterem Geschmack und kräuterigem Finale wie gewohnt.

KANTINA VON TRENTO

Im Oktober 1956 wurde auf Wunsch der Landwirte der Stadt die Sozialkellerei Trento gegründet, mit dem Bestreben, Kräfte zu bündeln und die Produkte des wertvollen Rebengebiets zu fördern, das sich am Rande der Stadt Trento erstreckte. Bis heute zeichnet sich die neue Struktur durch strenge Kriterien der ökologischen Nachhaltigkeit aus, die sich an den Rändern der Hauptstadt Trentino befinden.

Solaris... mit den **es** Anforderungen einer Produktion, die immer stärker mit der Umwelt in Einklang steht

Jedes Mitglied besitzt eine verwurzelte Weinbaukultur, die über Generationen weitergegeben wurde, und kümmert sich um kultivierte Parzellen, die zu Zeugnissen einer Gemeinschaft geworden sind, die mit ihrem Land verbunden ist.

„SANTA COLOMBA BURT NATURE“ klassisches Verfahren aus widerstandsfähigen Rebsorten, unter anderem

bekanntes Solaris. Dieser alpine Sekt zeigt einen weiteren möglichen Weg für den heutigen Weinbau, dank der drastischen Reduzierung des Einsatzes von phytosanitären Behandlungen in den Weinbergen. Eine hervorragende Begleitung zu Ihrer Lieblingspizza dank seiner strohgelben Farbe, seiner blumigen Duftnote und dem Hauch von Brotkruste.

Am Glas 6,00 € Flasche
0,75 l 40,00 €

„MILLER THURGAU BioLoGicOo“ Dieses Produkt wird streng nach den Vorgaben des ökologischen Landbaus hergestellt, aus Trauben, die in einer Höhe von nicht unter 400–500 m über dem Meeresspiegel geerntet werden, um seine aromatischen Düfte zu betonen. Wegen seines salzigen und mineralischen Geschmacks eignet es sich als Aperitif, aber auch zu Pizzen mit zarteren Aromen.

Am Glas 4,00 € Flasche
0,75 l 25,00 €

*„ZIRESI MARZEMINO TARENTINO SUPERIORE“ Die Produktion dieses speziellen Marzemino erfolgt mit Trauben aus dem Gebiet der Ziresi (Gemeinde Volano). Bewundernswert ist seine rubin-violette Farbe und der Geschmack, der sich angenehm mit zarten Aromen, Aufschnitt und zartem Pilzgeschmack verbindet.

Am Glas 4,40 €

CANTINA ERSTE NEUE

„LAGREIN“ ein klassischer Südtiroler, hergestellt aus Trauben, die nach Süden bis Osten exponiert sind, in einer Höhe von 230 bis 350 m ü. NN. Die Fermentation erfolgt in

Edelstahlbehältern und anschließende teilweise Reifung in Eichenfässern.

Am Glas 4,40 € Flasche
0,75 l 30,00 €

CANTINA BORTOLOMIOL VADOBBIADENE

„**SENIOR**“ ein Millesimato Extra Dry D.O.C.G6. Mit seiner ausgewogenen Mischung aus Restzucker und sein aromatisches Bouquet machen diesen Prosecco für alle Gelegenheiten geeignet.

Am Glas 4,00 €
Flasche 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