

KLASSISCHER TEIG

Mehl Molino Rachello Type 1 'Alma Biga' und Type 0 aus italienischem Getreide
250 g pro Teigling
Mindestens 36 Stunden Teigruhe
Hydratation über 60%

TEIG "PALA ALLA ROMANA"

€ 4.00

Mehl Molino Rachello Type 1 'Alma Biga' und Type 0 aus italienischem Getreide
Mit Saaten (Leinsamen, Sonnenblumenkerne und schwarzer Sesam)
400 g pro Teigling
Teigruhe in drei Phasen - insgesamt 30 Stunden
Hydratation über 80%

TEIG "ALTE GETREIDESORTEN"

€ 2.00

Mehl Molino Agugiaro & Figna (Le 5 Stagioni) 'Mia Gra' Type 2 und Molino Rachello 'Alma Biga' Type 0
180 g pro Teigling
Mindestens 24 Stunden Teigruhe
Dünn und knusprig, auch dank des Ausrollens mit dem Nudelholz
Hydratation über 50%

VOLLKORNTEIG

€ 2.00

Mehl Molino Quaglia 'Petra 9 Integrale' und Molino Rachello 'Alma Biga' Type 0
250 g pro Teigling
Mindestens 24 Stunden Teigruhe
Rustikaler, kräftiger Geschmack mit intensiven Aromen
Hydratation über 65%

SESAMTEIG

€ 1.00

Wir verwenden unseren klassischen Teig und tauchen ihn in eine Mischung aus weißem und schwarzem Sesam. Beim Backen entstehen geröstete Noten, die an Popcorn erinnern.

GLUTENFREIER TEIG

€ 3.50

Wir vertrauen auf die Erfahrung von 'San Felici', die uns einen flachen, knusprigen und zertifiziert glutenfreien Teig liefern. Da das Risiko einer Kreuzkontamination hoch ist, eignet sich dieser Teig nur für Gäste mit leichter Unverträglichkeit und nicht für Menschen mit Zöliakie.

Unsere Teige

GEDECK € 1,80

MITNAHME € 0,50

ZUSÄTZE UND ÄNDERUNGEN KÖNNEN ZU PREISÄNDERUNGEN FÜHREN

Capricciosa € 9.50

Tomatenfruchtfleisch, Fiordilatte-Mozzarella, Kochschinken, Artischocken, Champignons

Quattro Stagioni € 10.00

Tomatenfruchtfleisch, Fiordilatte-Mozzarella, Kochschinken, schwarze Oliven, Artischocken, Champignons

Tonno e Cipolla € 8.20

Fiordilatte mozzarella, Thunfisch, Zwiebel

Formaggi € 10.50

Tomatenfruchtfleisch, Fiordilatte-Mozzarella, Vezzena-Käse, Gorgonzola PDO, Rustico del Primiero, Grana del Trentino in Spänen

Marinara € 6.00

Tomatenfruchtfleisch, San-Marzano-Tomate, Knoblauchöl, Oregano

Calabrese € 6.50

Fiordilatte mozzarella, Knoblauchöl, Chili

Diavola € 9.00

Tomatenfruchtfleisch, Fiordilatte-Mozzarella, scharfe Salami, Chilis

Romana € 9.50

Tomatenfruchtfleisch, Fiordilatte-Mozzarella, Sardellen, Kapern

Trentino € 11.50

Tomatenfruchtfleisch, Fiordilatte-Mozzarella, Wurst, Steinpilze, Rustico del Primiero

Klassische Pizzen

Crudo e Burrata

€ 12.50

Tomatenfruchtfleisch, Fiordilatte-Mozzarella. Nach dem Backen: 24 Monate gereifter Rohschinken, Burrata aus Apulien

Mortadella e Pistacchi

€ 12.50

Fiordilatte mozzarella, Mortadella IGP "Etichetta Blu", Stracciatella aus Apulien, gehackte Pistazien

Marinara Evo

€ 12.00

Tomatenfruchtfleisch, San-Marzano-Tomate, Sardellen, red Zwiebel, Kapern, schwarze Oliven, O.V.E.R Knoblauchöl, Oregano

La Regina

€ 10.50

San-Marzano-Tomate. Nach dem Backen: Büffelmozzarella, Oregano, Basilikumöl

Bufala Evo

€ 12.50

Doppelte Portion Tomatenfruchtfleisch, Rand mit Basilikumpesto bestrichen. Nach dem Backen: Büffelmozzarella, halbgetrocknete gelbe Kirschtomaten, Basilikumöl and Oregano

Specky

€ 12.00

Tomatenfruchtfleisch, Fiordilatte-Mozzarella, Südtiroler Speck in Julienne, Ofenkartoffeln, Lauch. Nach dem Backen: Grana Trentino in Spänen

La Gialla

€ 12.50

Gelbes Tomatenfruchtfleisch, roasted halbgetrocknete gelbe Kirschtomaten. Nach dem Backen: Büffelmozzarella, Basilikumöl, Oregano

Spezialpizzen

Vegetariana OVER

€ 11.00

Gelbes Tomatenfruchtfleisch, Paprika, Zucchini, Auberginen, yellow Zwiebel and Gorgonzola PDO

Parmigiana

€ 9.50

Tomatenfruchtfleisch, Auberginen, Fiordilatte-Mozzarella, Grana Trentino

Semplice MA...

€ 13.00

Crust coated with basil pesto, tomato pulp, Pecorino in Spänen, halbgetrocknete gelbe Kirschtomaten, Mandelblättchen. Nach dem Backen: Kapernpulver, basil and Olivenöl "Cru" vom Gardasee

TraOrti

€ 14.00

Zucchinicreme, Fiordilatte-Mozzarella, Südtiroler Ziegen-Camembert, Zucchini Blüten, julienne Zucchini, Hummus aus getrockneten Tomaten und Petersilie, Ofenkartoffeln. Nach dem Backen: sweet-and-sour yellow Chilis

È Lei

€ 13.50

Focaccia with olive oil, Rosmarin and Pecorino in Spänen. Nach dem Backen: Rucola, frische rote Kirschtomaten, burrata and gehackte Pistazien

Veggissima VEGAN

€ 13.00

Zucchinicreme, Rosmarin, Auberginen, yellow Zwiebel, halbgetrocknete gelbe Kirschtomaten, Chili and OVER Knoblauchöl. Nach dem Backen: Aprikosen-Tomaten-Chutney and Mandelblättchen

Gioia VEGAN

€ 13.50

Gelbes Tomatenfruchtfleisch, Paprika, marinated Zwiebel, julienne Zucchini, Hummus aus getrockneten Tomaten und Petersilie. Nach dem Backen: frische rote Kirschtomaten, Kapernpulver and Olivenöl "Cru" vom Gardasee

Siesta VEGAN

€ 12.50

San-Marzano-Tomate, Stängelkohl, olives, Hummus aus getrockneten Tomaten und Petersilie, rote Kirschtomaten. Nach dem Backen: Kapernpulver and sweet-and-sour yellow Chilis

Vegetarische & vegane Pizzen

Tola Dolza

€ 14.00

Zucchini-creme, Fiordilatte-Mozzarella, Porchetta, O.V.E.R geröstete Ananas, Südtiroler Ziegen-Camembert, marinated Zwiebel. Nach dem Backen: frische rote Kirschtomaten und gehackte Pistazien

Burning Man

€ 14.50

Tomatenfruchtfleisch, Fiordilatte-Mozzarella, Rand mit Zucchini-creme bestrichen, 'Nduja, "Inferno" salami, O.V.E.R geröstete Ananas, Rustico del Primiero. Nach dem Backen: sweet-and-sour yellow Chilis, Kapernpulver

Toh!!

€ 15.00

Tomatenfruchtfleisch, Fiordilatte-Mozzarella. Nach dem Backen: Bresaola, Rucola, frische rote Kirschtomaten, Grana Trentino and Hummus aus getrockneten Tomaten und Petersilie

Verano

€ 13.50

Zucchini-creme, Fiordilatte-Mozzarella, Speck in Julienne, Zucchini-Blüten, julienne Zucchini and Hummus aus getrockneten Tomaten und Petersilie. Nach dem Backen: Kapernpulver and Pecorino in Spänen

Viulenza

€ 14.50

Gelbes Tomatenfruchtfleisch, Rand mit Basilikumpesto bestrichen, Auberginen, 1/3 'Nduja, 1/3 "Inferno" salami, 1/3 scharfe kalabrische Salami, Stängelkohl, Gorgonzola PDO, O.V.E.R Knoblauchöl. Nach dem Backen: Aprikosen-Tomaten-Chutney

Gertrude

€ 12.50

Fiordilatte mozzarella, Porchetta, Südtiroler Ziegen-Camembert, Artischocken, marinated Zwiebel, Hummus aus getrockneten Tomaten und Petersilie. Nach dem Backen: frische rote Kirschtomaten and Mandelblättchen

Gianni Morandi

€ 12.00

Fiordilatte mozzarella, Porchetta, Ofenkartoffeln, Vezzena-Käse, Rosmarin. Nach dem Backen: halbtrocknete gelbe Kirschtomaten

Saisonale Pizzen

FRITTIERTES

Gemüse im Backteig * € 5.50

* Tiefkühlprodukt

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

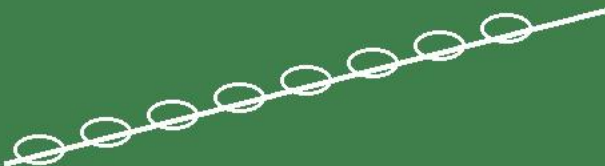
Acqua Pejo stilles Wasser 0.50 l	€ 2.00
Acqua Pejo stilles Wasser 0.75 l	€ 3.00
Coca-Cola vom Fass klein	€ 3.00
Coca-Cola vom Fass mittel	€ 4.50
Lemon vom Fass klein	€ 3.00
Lemon vom Fass mittel	€ 4.50
Fuzetea Pfirsich-Eistee, Dose	€ 3.50
Fuzetea Zitronen-Eistee, Dose	€ 3.50
Coca-Cola, can	€ 3.50
Coca-Cola Zero, can	€ 3.50
Fanta, can	€ 3.50
Ginger Beer	€ 4.80
SamBira organic non-alcoholic drink	€ 4.50

Mit natürlichen Fermenten aus Holunderblüten.
Hergestellt vom Bäuerinnenverein Val di Gresta.

BIERE

Tucher Pils vom Fass 0.20 l	€ 3.00
Tucher Pils vom Fass 0.40 l	€ 5.50
Grimbergen Red vom Fass 0.25 l	€ 4.00
Grimbergen Red vom Fass 0.50 l	€ 7.00
Tucher Weizen vom Fass 0.30 l	€ 4.00
Tucher Weizen vom Fass 0.50 l	€ 6.50
Alkoholfreies Flaschenbier 0.33 l	€ 4.00

Für jeden Durst



BRAUEREI BARBAFORTE

Das Projekt Barbaforte entstand in der Magnifica Comunità di Folgaria und zeichnet sich durch hochwertige Rohstoffe aus, allen voran Bergwasser. Brauer Matteo pasteurisiert und filtriert seine Biere nicht und verwendet Hopfen als einziges natürliches Konservierungsmittel. Wir haben jene Produkte ausgewählt, die am besten zur Saison und zu unseren Pizzen passen.

“SAN LORENZO”

€ 6.00

0,33-l-Flasche: helles obergäriges Bier nach englischem Golden-Ale-Stil. Zitrus- und Honigaromen mit leicht bitterem Finale.

“ABETE”

€ 6.50

0,33-l-Flasche: rotes obergäriges Bier mit Karamellnoten. Weiches und ausgewogenes Finale.

“AURA”

€ 6.00

0,33-l-Dose: leicht bernsteinfarbenes Bier im Stil eines Session IPA. Intensive Harz- und Zitrusaromen. Glutenfrei.

“PEA”

€ 6.00

0,33-l-Dose: fruchtige Aromen und Litschi-Noten prägen dieses vom White IPA inspirierte Bier.

“LANCIA”

€ 6.00

0,33-l-Dose: mit tschechischem Hopfen gebraut, mit kräuterigen Aromen. Untergärig, inspiriert vom Imperial Pils. Glutenfrei.

BRAUEREI PLOTEGHER

2015 gründeten Stefano und Matteo Plotegher am Fuße von Castel Beseno in Besenello die Brauerei mit dem Ziel, die alten Traditionen der Zimbern in ihren Produkten wieder aufleben zu lassen.

“VALKIRIJA”

€ 5.70

0,33-l-Flasche: das Aushängeschild der Brüder Plotegher, ein gut gehopftes Kellerbier mit angenehm bitterem Geschmack und traditionellem Charakter.

“PICANTA”

€ 6.00

0,33 l bottle: lager brewed with Trentino Chili. Bold and spicy without being overpowering; ideal with pizza.

“BESENHELL”

€ 6.00

0,33-l-Flasche: helles Bier, das die Fermentation lokaler Trauben mit Malz verbindet und den Charakter des Gebiets harmonisch ausdrückt.

Craft-Biere



CANTINA DI TRENTO

Die Cantina Sociale di Trento wurde im Oktober 1956 von 11 Landwirten gegründet, um Kräfte zu bündeln und die Produkte des wertvollen Gebiets rund um Trient aufzuwerten. Heute verbindet sie tief verwurzelte Weinbaukultur mit starken Nachhaltigkeitskriterien und einer zunehmend umweltverträglichen Produktion.

“SANTA COLOMBA BRUT NATURE”

Alpiner Schaumwein nach klassischer Methode aus widerstandsfähigen Rebsorten, darunter Solaris. Strohgelb, floral und mit Noten von Brotkruste; hervorragend zur Pizza.

Glas € 6.00

0,75-l-Flasche € 40.00

“MÜLLER THURGAU BIOLOGICO”

Biowein aus Trauben, die auf 400-500 m Höhe wachsen. Würzig und mineralisch, ideal als Aperitif oder zu feineren Pizzen.

Glas € 4.00

0,75-l-Flasche € 25.00

“ZIRESI MARZEMINO TRENTINO SUPERIORE”

Aus Trauben aus dem Gebiet Ziresi bei Volano. Rubin-violette Farbe und feiner Geschmack, passend zu Wurstwaren und Pilzen.

Glas € 4.40

0,75-l-Flasche € 30.00

Weine



WEINGUT ERSTE NEUE

“LAGREIN”

Ein klassischer Südtiroler Wein aus Trauben von süd- und ostexponierten Lagen auf 230-350 m Höhe. Gärung imahltank, anschließend teilweise Reifung im Eichenfass.

Glas € 4.40

0,75-l-Flasche € 30.00

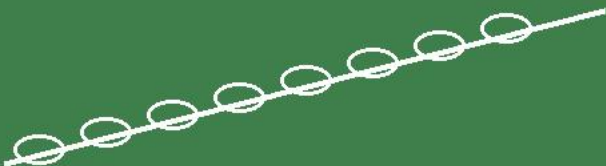
WEINGUT BORTOLOMIOL VALDOBBIADENE

“SENIOR”

Jahrgangs-Prosecco Extra Dry D.O.C.G. Mit ausgewogener Restsüße und umhüllenden Aromen eignet er sich für jeden Anlass.

Glas € 4.00

Flasche € 24.00



APERITIFS

Aperol / Campari / Select Spritz	€ 4,00
Hugo (nur im Sommer)	€ 4,00
Campari Soda	€ 3,50

KAFFEE

Espresso "Bontadi"	€ 1,30
Entkoffeinierter Kaffee "Bontadi"	€ 1,40
Gerstenkaffee	€ 1,40
Espresso mit kleiner Beilage	€ 1,80
Doppelter Espresso	€ 2,50
Cappuccino	€ 1,80
Ginseng-Kaffee	€ 1,80
Heiße Schokolade	€ 3,00
Pflanzliche Milchalternative	+ € 0,20

AMARI & GRAPPE

Ab € 3,50

Bar

