Unsere Geschichte beginnt mit einer gemeinsamen Leidenschaft: der Liebe zu ehrlichem Essen und herzlicher Gastfreundschaft.

Nach Jahren inmitten der atemberaubenden Landschaften der Cadore-Dolomiten sind wir nach Hause zurückgekehrt, um einen Traum zu verwirklichen, den wir lange mit uns getragen haben.

Jede Zutat wurde sorgfältig ausgewählt, um Authentizität, Saisonalität und unsere lokale Tradition zu feiern, in der Hoffnung, unvergessliche Momente am Tisch zu schaffen.

Ondertoller Venturini . Evelin Ruben

Speisekarte

Unsere Teige

„Classico“ Teig

Hergestellt aus italienischen Mehlen des Typ 1 und „Alma Biga“ Typ 0 vom Molino Rachello.

- **250 g Teig pro Pizza**
- **Mindestens 36 Stunden Gehzeit**
- **Wasseranteil über 60 %**

„Pala Romana“ Teig + € 4,00

Hergestellt aus italienischen Mehlen des Typ 1 und „Alma Biga“ Typ 0 vom Molino Rachello.

- **Mit Zugabe von Leinsamen, Sonnenblumenkernen und schwarzem Sesam**
- **400 g Teig pro Pizza**
- **Dreistufige Teiggärung mit insgesamt 30 Stunden Gehzeit**
- **Wasseranteil über 80 %**

„Grani Antichi“ Teig + € 2,00

Mehl von Molino „Agugiaro e Figna“ (Le 5 Stagioni) „Mia Gra“ Typ 2 und Mehl Typ 0 „Alma Biga“ vom Molino Rachello.

- **180 g Teig pro Pizza**
- **Mindestens 24 Stunden Gehzeit**
- **Dünn und knusprig, auch durch das Ausrollen mit dem Nudelholz**
- **Wasseranteil über 50 %**

„Integrale“ Teig + € 2,00

Aus Vollkornmehl „Petra 9 Integrale“ vom Molino Quaglia und Mehl Typ 0 „Alma Biga“ vom Molino Rachello.

- **250 g Teig pro Pizza**
- **Mindestens 24 Stunden Gehzeit**
- **Kräftiger, rustikaler Geschmack mit intensiven Aromen**
- **Wasseranteil über 65 %**

„Sesamo“ Teig + € 1,00

Wir verwenden den klassischen Teig, befeuchten ihn leicht und wälzen ihn anschließend in einer Mischung aus weißem und schwarzem Sesam. Während des Backens entfalten sich dadurch geröstete Aromen, die an Popcorn erinnern.

„Senza Glutine“ Teig + € 3,50

Für unseren glutenfreien Teig vertrauen wir auf die Expertise des Unternehmens San Felici, das uns einen dünnen, knusprigen und zertifiziert glutenfreien Teig liefert. Dennoch besteht in unserem Betrieb ein erhöhtes Risiko einer Kreuzkontamination. Daher ist dieser Teig nur für Personen mit einer leichten Glutenunverträglichkeit geeignet, nicht jedoch für Menschen mit Zöliakie.

Gedeckgebühr €1,80 · Verpackung zum Mitnehmen €0,50
Zusätzliche Zutaten auf Anfrage.

Klassische Pizza

Capricciosa — € 9,50
Tomatensoße, Mozzarella fiordilatte, Kochschinken, Artischocken, Champignons.

Quattro Stagioni — € 10,00
Tomatensoße, Mozzarella fiordilatte, Kochschinken, schwarze Oliven, Artischocken, Champignons.

Tonno & Cipolla — € 8,20
Mozzarella fiordilatte, Thunfisch, Zwiebel.

Quattro Formaggi — € 10,50
Tomatensoße, Mozzarella fiordilatte, Vezzena (Käsesorte aus dem Lavarone-Gebiet), Gorgonzola DOP, Rustico del Primiero, gehobelter Grana Trentino.

Marinara — € 6,00
Tomatensoße, San Marzano Tomaten, Knoblauchöl, Oregano.

Calabrese — € 6,50
Mozzarella fiordilatte, Knoblauchöl und Chili.

Diavola — € 9,00
Tomatensoße, Mozzarella fiordilatte, scharfe Salamino, Paprika.

Romana — € 9,50
Tomatensoße, Mozzarella fiordilatte, Sardellen, Kapern.

Trentino — € 11,50
Tomatensoße, Mozzarella fiordilatte, Salsiccia (Wurst aus gehacktem Schweinefleisch), Steinpilze, Rustico del Primiero.

Spezial Pizza

Crudo und Burrata — € 12,50

Tomatenmark, Mozzarella fiordilatte.
Nach dem Backen veredelt mit: 24 Monate gereiftem Prosciutto Crudo und Burrata aus Apulien.

Mortadella und Pistazien — € 12,50

Mozzarella fiordilatte, Mortadella IGP „Etichetta Blu“, Stracciatella aus Apulien und gehackte Pistazien.

Marinara EVO — € 12,00

Tomatenmark, San Marzano Tomaten, Sardellen, rote Zwiebeln, Kapern, schwarze Oliven, OV.ER Knoblauchöl, Oregano.

La Regina — € 10,50

San Marzano Tomatenmark.
Nach dem Backen veredelt mit: Büffelmozzarella, Oregano und Basilikumöl.

Bufala EVO — € 12,50

Doppeltes Tomatenmark, gefüllter Rand mit Basilikumpesto.
Nach dem Backen veredelt mit: Büffelmozzarella, halbgetrockneten gelben Datteltomaten, Basilikumöl und Oregano.

Specky — € 12,00

Tomatenmark, Mozzarella fiordilatte, Südtiroler Speck in Streifen, Ofenkartoffeln und Lauch.
Nach dem Backen veredelt mit: gehobeltem Grana Trentino.

La Gialla — € 12,50

Gelbes Tomatenmark, halbgetrocknete geröstete gelbe Datteltomaten.
Nach dem Backen veredelt mit: Büffelmozzarella, Basilikumöl und Oregano.

Vegetarische & vegane Pizza

Vegetariana OV.ER — € 11,00

Gelbes Tomatenmark, Paprika, Zucchini, Auberginen, gelbe Zwiebeln und Gorgonzola DOP.

Parmigiana — € 9,50

Tomatenmark, Auberginen, Mozzarella fiordilatte, Grana Trentino.

Nebbia — € 13,00

Kürbis-Kichererbsen-Creme, Mozzarella fiordilatte, Gorgonzola DOP, Radicchio di Treviso, Lauch, Steinpilze;
Nach dem Backen veredelt mit: Erdnusscreme.

Sinergica — € 15,00

Tomatenmark, Radicchio di Treviso, geröstete OV.ER Karotten, marinierte Zwiebeln, Niedertemperatur-Brokkoli mit Sojasoße und Knoblauch, Hummus mit Radicchio;
Nach dem Backen veredelt mit: Burrata aus Apulien, Olivenöl „Cru“ von Garda und gehackten Haselnüssen.

La Val — € 13,50

Mozzarella fiordilatte, Dobbiaco-Käse, Trentiner Äpfel in dünnen Scheiben, Pfifferlinge, gelbe Zwiebeln;
Nach dem Backen veredelt mit: Walnüssen, Ingwer-Mostarda und Thymian.

Runner VEGAN — € 13,50

Kürbis-Kichererbsen-Creme, Radicchio di Treviso, Ofenkartoffeln, Niedertemperatur-Brokkoli mit Sojasoße und Knoblauch, Pfifferlinge;
Nach dem Backen veredelt mit: Erdnusscreme.

Hola VEGAN — € 14,00

Gelbes Tomatenmark, Stängelkohl, Oliven, Kapern, gelbe Zwiebeln, Hummus mit Radicchio, Chili;
Nach dem Backen veredelt mit: halbgetrockneten gelben Datteltomaten und Thymian.

Giaf VEGAN — € 13,50

San Marzano Tomaten, geröstete OV.ER Karotten, Auberginen, Paprika, geröstete halbgetrocknete gelbe Datteltomaten, Hummus mit Radicchio;
Nach dem Backen veredelt mit: Walnüssen.

Saisonale Pizza

La Solita — € 13,00

Tomatenmark, Mozzarella fiordilatte, Radicchio di Treviso, geröstete Karotten, Dobbiaco-Käse, Pancetta;
Nach dem Backen veredelt mit: Walnüssen.

Maglia Della Salute — € 14,00

Kürbis-Kichererbsen-Creme, Mozzarella fiordilatte, Trentiner Lucanica (Wurst), Pfifferlinge, Gorgonzola DOP, Hummus mit Radicchio, marinierte Zwiebeln;
Nach dem Backen veredelt mit: Walnüssen und Thymian.

Sprinter — € 13,00

Mozzarella fiordilatte, Pancetta, Niedertemperatur-Brokkoli mit Sojasoße und Knoblauch, Ofenkartoffeln, Vezzena-Käse;
Nach dem Backen veredelt mit: gehackten Haselnüssen.

Giusto Per... — € 13,50

Mozzarella fiordilatte, Südtiroler Speck in Streifen, Trentiner Äpfel in dünnen Scheiben, Dobbiaco-Käse, Ofenkartoffeln;
Nach dem Backen veredelt mit: Walnüssen und Ingwer-Mostarda.

TRIOF 🌶 — € 14,50

San Marzano Tomaten, Mozzarella fiordilatte, scharfe Salamino, Niedertemperatur-Brokkoli mit Sojasoße und Knoblauch, N'Duja, Rustico del Primiero, geröstete OV.ER Karotten;
Nach dem Backen veredelt mit: gehobeltem Grana Trentino.

Mah — € 13,50

Gelbes Tomatenmark, Mozzarella fiordilatte, Friarielli (italienischer Brokkoli), Pancetta, geröstete OV.ER Karotten, marinierte Zwiebeln;
Nach dem Backen veredelt mit: Stracciatella aus Apulien und gehackten Haselnüssen.

The Stroke — € 14,50

Kürbis-Kichererbsen-Creme, Mozzarella fiordilatte, Pancetta, Vezzena-Käse, Dobbiaco-Käse, Trentiner Lucanica (Wurst), Pfifferlinge;
Nach dem Backen veredelt mit: Erdnusscreme.

El Fungarol — € 15,00

Mozzarella fiordilatte, Steinpilze, Champignons, Pfifferlinge, Dobbiaco-Käse;
Nach dem Backen veredelt mit: 24 Monate gereiftem Prosciutto Crudo und Walnüssen.

Für Durst & Appetit

Frittierte Vorspeisen

Frittiertes Gemüse*	**€ 5,50**

Tiefkühlprodukt

Alkoholfreie Getränke

Pejo Wasser (0,50 l)	**€ 2,00**
Pejo Wasser (0,75 l)	**€ 3,00**
Coca-Cola vom Fass (klein)	**€ 3,00**
Coca-Cola vom Fass (mittel)	**€ 4,50**
Zitronenlimonade vom Fass (klein)	**€ 3,00**
Zitronenlimonade vom Fass (mittel)	**€ 4,50**
FuzeTea Pfirsich (Dose)	**€ 3,50**
FuzeTea Zitrone (Dose)	**€ 3,50**
Coca-Cola (Dose)	**€ 3,50**
Coca-Cola Zero (Dose)	**€ 3,50**
Fanta (Dose)	**€ 3,50**
Ginger Beer	**€ 4,80**
SamBira	**€ 4,50**

Bio-Getränk ohne Alkohol mit natürlichen Fermenten und Holunderblütennote. Hergestellt vom Landwirtschaftsbetrieb Ivo Gelmini, Val di Gresta.

Aperitifs

Aperol / Campari / Select Spritz	**€ 4,00**
Hugo (nur in der Sommersaison)	**€ 4,00**
Campari Soda	**€ 3,50**

Kaffee & Heißgetränke

„Bontadi“ Espresso	**€ 1,30**
„Bontadi“ Espresso entkoffeiniert	**€ 1,40**
Gerstenkaffee (Caffè d’orzo)	**€ 1,40**
Caffè Corretto (Espresso mit einem Schuss Likör)	**€ 1,80**
Doppelter Espresso	**€ 2,50**
Cappuccino	**€ 1,80**
Ginseng-Kaffee	**€ 1,80**
Heiße Schokolade	**€ 3,00**
Pflanzliche Milchalternative	**+ € 0,20**

Amari & Grappen

ab € 3,50

Bier

Tucher Pils vom Fass (0,2 l)	**€ 3,00**
Tucher Pils vom Fass (0,4 l)	**€ 5,50**
Grimbergen Amber vom Fass (0,25 l)	**€ 4,00**
Grimbergen Amber vom Fass (0,5 l)	**€ 7,00**
Tucher Weizen vom Fass (0,3 l)	**€ 4,00**
Tucher Weizen vom Fass (0,5 l)	**€ 6,50**
Alkoholfreies Flaschenbier (0,33 l)	**€ 4,00**

Craft-Biere

Brauerei Barbaforte

Im wunderschönen Folgaria entstand das Projekt Barbaforte, das sich durch hochwertige Zutaten auszeichnet, angefangen bei reinem Bergwasser. Braumeister Matteo pasteurisiert und filtert seine Biere nicht; der Hopfen bleibt das einzige natürliche Konservierungsmittel. Wir haben für Sie die Biere ausgewählt, die am besten zur Saison und zu unseren Pizzen passen.

„San Lorenzo“ (0,33 l Flasche) **€ 6,00**
Helles, obergäriges Bier nach Art englischer Golden Ales. Zitrus- und Honigaromen mit leicht bitterem Abgang.

„Abete“ (0,33 l Flasche) **€ 6,50**
Rotes, obergäriges Bier mit Karamellnoten. Warmer, weicher und ausgewogener Abgang.

„Aura“ (0,33 l Dose) **€ 6,00**
Leicht bernsteinfarbenes Bier nach Art eines Session IPA. Der verwendete Hopfen sorgt für intensive Harz- und Zitrusnoten. Glutenfrei.

„Pea“ (0,33 l Dose) **€ 6,00**
Fruchtige Litschi-Aromen prägen dieses Bier nach Art eines White IPA.

„Lancia“ (0,33 l Dose) **€ 6,00**
Mit tschechischem Hopfen gebraut und von würzigen Kräuteraromen geprägt. Untergäriges Bier nach Art eines Imperial Pilsner. Glutenfrei.

Brauerei Plotegher

2015 gründeten Stefano und Matteo Plotegher am Fuße von Castel Beseno in Besenello ihre Brauerei, um die alten Traditionen der Zimbern, einer alten Bevölkerung, die bis heute im Trentino (in Luserna) lebt, in ihre Produkte einfließen zu lassen.

„Valkirija“ (0,33 l Flasche) **€ 5,70**
Das Flaggschiff der Brüder Plotegher, das die Geschichte ihrer Wikinger-Vorfahren aus Jütland in sich trägt. Bier nach Kellerart, gut gehopft, mit angenehm bitterem Geschmack und klassischem Kräuterabgang.

„Picanta“ (0,33 l Flasche) **€ 6,00**
Ein Lager, gebraut mit Trentiner Chili. Kräftiger, würziger Geschmack, aber nie aufdringlich. Passt wunderbar zu einer guten Pizza, ideal für alle, die es gerne scharf mögen.

„BesenHell“ (0,33 l Flasche) **€ 6,00**
Aus den Hügeln rund um Castel Beseno stammt die hervorragende Gelbe Muskattraube, berühmt für ihren süßen Geschmack und ihre leuchtend gelbe Farbe. BesenHell entsteht aus der Gärung dieser Trauben in Verbindung mit dem Malz der Brüder Plotegher: ein helles, blondes Bier, das die Traditionen unserer Gegend harmonisch vereint.

Bier

Wein

Cantina di Trento

Im Oktober 1956 wurde die Cantina Sociale di Trento auf Initiative von 11 lokalen Landwirten gegründet, um die Kräfte zu bündeln und die Erzeugnisse der wertvollen Weinberge rund um Trient zu präsentieren. Heute steht die neue Kellerei für strenge ökologische Nachhaltigkeit und ein Produktionsmodell, das die Umwelt respektiert.

„Santa Colomba Brut Nature“ Trento DOC

Glas € 6,00
Flasche 0,75 l € 40,00

Schaumwein nach klassischer Methode aus pilzwiderstandsfähigen Rebsorten, darunter die bekannte Solaris. Dieser alpine Schaumwein steht für einen alternativen Weg des modernen Weinbaus mit stark reduzierten chemischen Behandlungen. Ein hervorragender Begleiter zu Ihrer Lieblingspizza: strohgelbe Farbe, blumige Aromen und Anklänge von Brotkruste.

„Müller Thurgau Biologico“

Glas € 4,00
Flasche 0,75 l € 25,00

Ein lokaler Biowein, hergestellt nach den strengen Regeln des ökologischen Landbaus. Die Trauben werden in Höhenlagen nicht unter 400 bis 500 m ü. d. M. gelesen, um das Aroma optimal zu entfalten. Herzhaft und mineralisch im Geschmack, ideal als Aperitif oder zu Pizzen mit zarten Aromen.

„Ziresi Marzemino Trentino Superiore“

Glas € 4,40
Flasche 0,75 l € 30,00

Ein zarter lokaler Rotwein, typisch für das Tal. Für diesen besonderen Marzemino werden Trauben aus dem Gebiet Ziresi (Gemeinde Volano) verwendet. Rubinviolette Farbe und feiner Geschmack, der wunderbar zu zarten Aromen, Wurstwaren und Pilzen passt.

Weingut Erste+Neue

„Lagrein“

Glas € 4,40
Flasche 0,75 l € 30,00

Ein klassischer Südtiroler Rotwein aus Weinbergen mit Süd- bis Ostlage auf 230 bis 350 m ü. d. M. Vergoren in Edelstahltanks, anschließend teilweise im Eichenfass ausgebaut.

Weingut Bortolomiol (Valdobbiadene)

„Senior“ Prosecco

Glas € 4,00
Flasche 0,75 l € 24,00

Prosecco Extra Dry Millesimato D.O.C.G. Mit seinem perfekt ausgewogenen Restzucker und den umhüllenden Aromen passt dieser Prosecco zu jedem Anlass.

Wein