

# PIZZE



## ...ASPETTANDO... Impasto integrale da 300 gr. lievitato 72 ore. €

LA FOCACCIA AL ROSMARINO E OLIO DEL GARDA (A) ..... 5,00  
Focaccia mit Rosmarin und Olivenöl vom Gardasee  
Focaccia with rosemary and oil of Lake Garda

LA FOCACCIA POMODORINI PACHINO E BASILICO (A) ..... 5,00  
Focaccia mit Kirschtomaten und Basilikum  
Focaccia with cherry tomatoes and basil

IL GIRO COI CONTI (A) ..... 16,00  
Tagliere di pizza con 8 "gusti" di stagione  
Auswahl von Pizzen mit 8 verschiedenen Belägen  
Pizza platter (8 seasonal flavours)

LA FOCACCIA GOURMET DI MARE (A,D,G)..... 14,00  
Gambero\* e zucchini, Salmone, Polipo\* e capperi  
Garnelen und Zucchini, Lachs, Krake und Kapern  
Shrimp and zucchini, Salmon, Octopus and capers

## ASPETTANDO CON L'IMPASTO DEI CONTI €

CARLO (A,G)..... 14,00  
Crema di broccolo\*, salamino di cervo Macelleria Anselmi e scaglie di formaggio Mezzano  
Broccoli-Creme, Hirschsalamis Metzgerei Anselmi und Mezzano-Käsebeutel  
Broccoli cream, deer salami Butcher's shop Anselmi and Mezzano cheese bags

SEGANTINI (A,G)..... 14,00  
Crema di mele trentine, filetto di maiale affumicato Macelleria Anselmi e Caprino di Cavalese  
Creme aus Trentino-Äpfeln, geräuchertes Schweinefilet Metzgerei Anselmi und  
Caprino Käse aus Cavalese  
Cream of Trentino apples, smoked pork fillet Butcher's shop Anselmi and  
Caprino cheese of Cavalese

VAL DI SOLE (A,G,H) ..... 14,00  
Carne salada del Trentino, Casolet della Val di Sole e germoglio di barbabietola rossa  
Carne Salada fleisch aus dem Trentino, Casolet Käse aus dem Val di Sole und rote Rübensprosse  
Carne Salada meat from Trentino, Casolet from Val di Sole and red beet sprout

*L'impasto è preparato con farina di macina a pietra di grano tenero del Mulino Tecchiolli e la farina gialla di Storo, l'oro naturale della Valle del Chiese.*

*Tutti i prodotti usati sono trentini.*

The dough is prepared with millstone flour of soft wheat of Mulino Tecchiolli and the yellow flour of Storo, the natural gold of the Valle del Chiese.

All the products used are from Trentino.

Impasti da 300 gr. lievitati 72 ore / Dough of 300 gr. raised for 72 hours

## LE CLASSICHE ROSSE



€

<b>MARGHERITA</b> (A,G).....	7,00
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella e basilico	
Tomaten San Marzano DOP, Mozzarella und Basilikum	
Tomato San Marzano DOP, mozzarella and basil	
<b>DIAVOLA</b> (A,G) .....	8,50
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella e salame piccante	
Tomaten San Marzano DOP, Mozzarella, scharfe Salami	
Tomato San Marzano DOP, mozzarella and spicy salami	
<b>TREVISANA</b> (A,G).....	9,50
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, scamorza affumicata e radicchio	
Tomaten San Marzano DOP, Mozzarella, Scamorzakäse (junger, geräucherter Käse), Radicchio	
Tomato San Marzano DOP, mozzarella, smoked scamorza cheese and radicchio	
<b>BRESAOLA</b> (A,G).....	10,00
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, bresaola, rucola e grana	
Tomaten San Marzano DOP, Mozzarella, Bresaola, Rucola und Parmesankäse	
Tomato San Marzano DOP, mozzarella, bresaola meat, rocket salad and grana padano cheese	
<b>GIARDINO DI NATO</b> (A,G).....	10,00
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, prosciutto e ananas	
Tomaten San Marzano DOP, Mozzarella, gekochter Schinken und Ananas	
Tomato San Marzano DOP, mozzarella, cooked ham and pineapple	
<b>MANDREA</b> (A,G).....	10,00
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, gorgonzola, salamino piccante e zucchine fresche	
Tomaten San Marzano DOP, Mozzarella, Gorgonzola, scharfe Salami, Zucchini	
Tomato San Marzano DOP, mozzarella, gorgonzola cheese, spicy salami and courgettes	
<b>TRENTINA</b> (A,C,G).....	10,00
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, salsiccia, asparagi e uovo	
Tomaten San Marzano DOP, Mozzarella, Salsiccia (Wurst), Spagel und Ei	
Tomato San Marzano DOP, mozzarella, sausage, asparagus and egg	
<b>NAPOLI</b> (A,D,G) .....	7,00
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, acciughe	
Tomaten San Marzano DOP, Mozzarella, Sardellen	
Tomato San Marzano DOP, mozzarella, anchovies	
<b>MARINARA DEL TRENTO</b> (A) .....	6,00
Pomodoro San Marzano DOP, aglio ed erbe di montagna Trentine	
Tomaten San Marzano DOP, Knoblauch und Bergkräuter aus dem Trentino	
Tomato San Marzano DOP, garlic and mountain herbs from Trentino	
<b>NOBILE</b> (A,G).....	10,00
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, prosciutto crudo, rucola e grana	
Tomaten San Marzano DOP, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Granakäse (Hartkäse)	
Tomato San Marzano DOP, mozzarella, raw ham, rocket salad and grana padano cheese	

Gli impasti vengono fatti lievitare 72 ore / Dough are raised for 72 hours

## LE CLASSICHE ROSSE



€



SETTIMO CIELO (A,G) .....	11,00
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, friarielli, salsiccia e scamorza	
Tomaten San Marzano DOP, Mozzarella, Friarielli, Salsiccia (Wurst) und Scamorza	
Tomato San Marzano DOP, mozzarella, friarielli, sausage and scamorza cheese	
REGINA DEL LAGO (A,G) .....	9,00
Pomodoro San Marzano DOP, cipolla, capperi, aglio, broccoli* e pangrattato	
Tomaten San Marzano DOP, Zwiebeln, Kapern, Knoblauch, Brokkoli, Paniermehl	
Tomato San Marzano DOP, onion, capers, garlic, broccoli and breadcrumbs	
IRIS (A,G) .....	10,00
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella e verdure fresche di stagione	
Tomaten San Marzano DOP, Mozzarella, verschiedenen Gemüse	
Tomato San Marzano DOP, mozzarella and seasonal vegetables	

## I BABY MENU

€



LA PASTA CORTA AL RAGÙ E PETTO DI POLLO (A) .....	9,00
Kurze Nudeln mit Bolognesesauce und Hühnchenbrust	
Short pasta with bolognese sauce and chicken breast	
LA PASTA CORTA AL POMODORO E FETTINA DI MANZO (A).....	9,00
Kurze Nudeln mit Tomatensauce und Rinderschnitzel	
Short pasta with tomato sauce and beef escalope	
LA PIZZA TOPOLINO (A,G).....	5,00
Pomodoro, mozzarella e wurstel	
Tomaten, Mozzarella, Würstchen	
Tomato, mozzarella and frankfurter	
LA PIZZA FARFALLA (A,G) .....	5,00
Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto	
Tomaten, Mozzarella, Kochschinken	
Tomato, mozzarella and ham	

Tutte le pizze possono essere richieste in formato BABY con una riduzione di 1 euro rispetto al prezzo di listino. Ogni variazione in aggiunta prevede una maggiorazione di 1 euro rispetto al prezzo di listino.

Alle Pizzen können auch als kleine Pizzen bestellt werden. Der Preis verringert sich um 1,00 Euro gegenüber dem Preis im Menü. Alle Extras werden mit einem zusätzlichen Preis von 1,00 Euro berechnet.

All pizzas can be ordered Baby size at 1 euro off the original price. Each extra topping will cost 1 euro.

UNA DELLE NOSTRE FARINE PIÙ IMPORTANTI

## "LA RICCHEZZA DEL GRANO"

### FARINA DI TIPO 2 MACINATA A PIETRA CON GERME DI GRANO

#### UN IMPASTO SALUTARE...

Per la tua pizza scegli un impasto ad elevata digeribilità, fatto con Farina Tipo 2 Macinata a Pietra: ricca di fibre, di sostanze nutritive importanti per la nostra alimentazione, di sali minerali e con germe di grano.

#### LA MACINAZIONE A PIETRA

La ridotta velocità delle macine mantiene bassa la temperatura durante la molitura preservando al meglio le qualità organolettiche e le originali proprietà benefiche presenti nel chicco di grano. Le Tipo 2 sono quelle farine semi-integrali perché conservano la parte esterna del chicco di grano ricca di fibre e sali minerali, e la parte germinale ricca di sostanze nutritive e vitamine.

#### IL GERME DI GRANO

Il germe di grano è un concentrato di sostanze nutritive: aminoacidi, grassi buoni, provitamina A, vitamine, sali minerali, lecitine, sostanze fitoattive, vitamina E, Omega 3 ed Omega 6.

#### LA FIBRA

La fibra ha un'importante funzione nella dieta: aumenta il senso di sazietà e migliora il funzionamento dell'intestino. Inoltre ha un ruolo nella riduzione del rischio di malattie, riduce l'assorbimento di grassi e colesterolo e contribuisce ad evitare eccessivi rialzi della glicemia.

ONE OF OUR MOST IMPORTANT FLOURS

## "LA RICCHEZZA DEL GRANO"

### SEMI-INTEGRAL STONEGROUND FLOUR

#### A HEALTHY DOUGH...

Choose for your pizza a highly digestible dough, realized with stoneground flour: it is high fiber, full of the right nutrients crucial to our feeding, such as minerals salts and wheat germ.

#### THE GRINDING WITH A STONE MILL

The slow speed of the millstones maintains a low temperature during the grinding process thus preserving at best the organoleptic qualities and the original beneficial properties inside the grain of wheat. The Semi-Integral Flours maintain the outer zone of the grain, rich in fibers and mineral salts, and the germinal part full of nutrients and vitamins.

#### THE WHEAT GERM

The wheat germ is a concentrate of nutrients: amino acids, good fats, provitamin A, vitamins, mineral salts, lecithins, phyto-active components, vitamin E, Omega 3 and Omega 6.

#### THE FIBER

The fiber plays an important role in our diet: increases the sense of satiety and improves the functioning of the intestine. Beside it reduces the risk of illnesses, reduces the absorption of fats and cholesterol and contributes to avoid hikes in blood glucose.