



## LA PASTICCERIA E DOLCI

€

**BRIOCHE\* VUOTA O FARCITA** (AL MOMENTO - CREMA, MARMELLATA, CIOCCOLATO) (A,C,G) ... 1,30

Ungefüllte Brioche / Gefüllte Brioche (Vanillecreme, Marmelade, Schokolade)

Plain croissant / Filled croissants (pastry cream, jam, chocolate)

**BRIOCHE\* AI CEREALI VUOTA O FARCITA** (AL MOMENTO) (A,C,H,G) ..... 1,30

Ungefüllte Getreide Brioche/

Gefüllte Getreide Brioche (Vanillecreme, Marmelade, Schokolade)

Plain multigrain croissants/

Filled multigrain croissants (pastry cream, jam, chocolate)

**KRAPFEN\* VUOTO O RIPIENO** (A,C,G,)..... 1,50

Ungefüllte or Gefüllte Krapfen / Plain or filled Krapfen

**STRUDEL\*** (A,G)..... 4,50

**STRUDEL\* CON PANNA O CREMA ALLA VANIGLIA** (A,G) ..... 5,00

Strudel mit Sahne oder Vanillesauce / Strudel with whipped cream or vanilla sauce

**FETTA DI TORTA\*** (A,C,G) ..... 5,00

Kuchen / Cakes

**FETTA DI CROSTATA\*** (A,C,G) ..... 5,00

Herb / Pie

**TIRAMISÙ FATTO IN CASA** (A,C,G) ..... 5,50

Hausgemachte Tiramisu / Homemade Tiramisu

**PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO\*** (A,G) ..... 4,50

\* Alcuni ingredienti potrebbero essere acquistati surgelati all'origine

\* Some of which may be frozen at -18 degrees to preserve their freshness.







## LE COLAZIONI

€

**BREAKFAST CONTI** (A,C,G,H) ..... 9,50

Pane, burro, marmellata, miele, Nutella, Yogurt con muesli, prosciutto cotto e formaggio, succo d'arancia, cappuccino/ caffè/ thè

Brot, Butter, Marmelade, Honig, Nutella, Joghurt mit Müsli, gekochter Schinken und Käse, Orangensaft, Cappuccino/ Kaffee/ Tee

Bread, butter, jam, honey, Nutella, yogurt with muesli, cooked ham and cheese, orange juice, cappuccino/ coffee/ tea

**LIGHT** (A,C,G,H) ..... 9,50

Macedonia fresca di frutta con Yogurt e muesli, pane, burro, marmellata, miele, Nutella, succo d'arancia, cappuccino/ caffè/ thè

Frischer Obstsalat mit Joghurt und Müsli, Brot, Butter, Marmelade, Honig, Nutella, Orangensaft, Cappuccino/ Kaffee/ Tee

Fresh fruit salad with yogurt and muesli, bread, butter, jam, honey, Nutella, orange juice, cappuccino/ coffee/ tea

**MACEDONIA**..... 6,00

Großer Obstsalat / Large fruit salad

**YOGURT CON MUESLI** (G,H)..... 5,00

Joghurt mit Müsli /Yoghurt with muesli

**SPREMUTE D'ARANCIA/POMPELMO** ..... 4,00

Orangensaft / Grapefruitsaft | Orange juice/ Grapefruit juice

**CENTRIFUGHE DI VERDURA O FRUTTA FRESCA DI STAGIONE**..... 5,50

Smoothies aus frischem Gemüse oder Obst der Saison

Fresh seasonal vegetable or fruit juice

**UOVA STRAPAZZATE CON PANE E BURRO** (A,C,G)..... 4,50

Rühreier mit Brote und Butter / Scrambled eggs with bread and butter

**PANE, BURRO E MARMELLATA** (A,G)..... 4,00

Brot, Butter und Marmelade / Bread, butter and jam

*Le colazioni si effettuano fino alle ore 11.00*

*Das Frühstück wird bis 11.00 Uhr serviert! Breakfasts are made until 11.00*







## GLI ANTIPASTI

€

**IL TAGLIERE "AI CONTI" (G) ..... 18,00**

Speck nostrano, lardo alle erbe, Sopressa veneta, salamino di cervo, filetto di maiale affumicato, Vezzena, Casolet, giardiniera, confetture fatte in casa

Speck, lard, venetian Sopressa, deer salami, smoked pork tenderloin, Vezzena cheese, Casolete cheese, vegetables, homemade jams

**IL CARPACCIO DI CARNE SALDA TIPICA CON RUCOLA E GRANA ..... 12,00**

Carne Salada - Carpaccio mit frischer Spinatsalat, Birnen, Trentingrana-Flocken

Carpaccio of Carne Salada with rocket and Grana cheese

**COMPOSIZIONE DI VERDURE CON (G) ..... 10,00**

**MOZZARELLA DI BUFALA E BASILICO**

Gemischtes Gemüse mit Büffelmozzarella und basilikum

Vegetables with buffalo mozzarella and basil

**CRUDO E MELONE ..... 10,00**

Roher Schinken und Melone

Raw ham and watermelon

**LA TROTA "EN SAOR" CON POLENTA DI FARINA GIALLA DI STORO (A,D)... 11,00**

Forelle "en saor" (eingelegt) mit Polenta

Pieces of "en saor" style trout with polenta

**POLPETTE DI PESCE DI LAGO IN UMIDO ..... 11,00**

**SU CROSTONE DI POLENTA BIANCA**

Fleischklößchen vom See mit Weiße Polentakruste

Meatballs from lake with white polenta crust

## LE INSALATONE

€

**LA "COLODRI" (G,H) ..... 12,00**

Misticanza, radicchio, speck, funghi champignon in agrodolce, Casolet e noci

Gemischter grüner Salat mit Radicchio, Speck, süß-sauren Champignons, Casolet-Käse (aus dem Val di Non) und Walnüssen

Mixed leaves, chicory, speck bacon, champignon mushrooms in sweet and sour sauce, casolet cheese and walnuts

**LA "CONTI D'ARCO" (D,G) ..... 9,50**

Misticanza, tonno, radicchio, cetrioli, olive, mozzarelline e pomodorini

Gemischter grüner Salat mit Thunfisch, Radicchio, Gurken, Oliven, Mozzarellabällchen und Cherrytomaten

Mixed leaves, tuna, chicory, cucumber, olives, mozzarella and cherry tomatoes

**LA "GRECA" (G) ..... 9,00**

Pomodori, cetrioli, cipolla, olive nere, feta

Tomaten, Gurken, Zwiebel, schwarze Oliven, Feta-Käse

Tomatoes, cucumbers, onion, black olives, Feta cheese

*...ogni insalatona è accompagnata da un cestino di pane*







## LE BRUSCHETTE AL PANE DI MATERA

€

<b>TRICOLORE</b> (A,G) Pomodorini, mozzarella e basilico .....	6,50
Cocktailtomaten, Mozzarella und Basilikum / Cherry tomatoes, mozzarella and basil	
<b>PROFUMO DI TIMO</b> (A) Verdure* saltate al timo .....	6,00
Sautiertes Gemüse mit Thymian / Sautéed vegetables with thyme	
<b>TONNO E CIPOLLA</b> (A,D,G) Tonno, cipolla e mozzarella .....	6,50
Thunfisch, Zwiebel und Mozzarella / Tuna, onion and mozzarella	
<b>AI CONTI</b> (A,G) Formaggio fuso e speck .....	6,00
Geschmolzener Käse und Speck / Melted cheese and speck	

## LE PIADINE ROMAGNOLE ARTIGIANALI

€

<b>NOJOLLA</b> (A,G) Mozzarella, crudo e rucola.....	6,50
Mozzarella, roher Schinken und Rucola / Mozzarella, raw ham and rocket salad	
<b>MEDITERRANEA</b> (A,G) Brie, prosciutto cotto, pomodorini e rucola.....	6,50
Brie, gekochter Schinken, Kirschtomaten und Rucola / Brie, ham, cherry tomatoes and rocket	
<b>VEGETARIANA</b> (A,G) Mozzarella, cipolla rossa, insalata e pomodorini gialli.....	6,50
Mozzarella, rote Zwiebel, Salat und gelbe Kirschtomaten Mozzarella, red onion, lettuce and yellow cherry tomatoes	

## HOT DOG

€

<b>AI CONTI</b> (A,C) Pane, Würstel, ketchup e maionese .....	5,00
Brot, Würstel, Ketchup und Mayonnaise / Bread, Würstel, ketchup and mayonnaise	

## I TOAST

€

<b>CLASSICO</b> (A,G) Prosciutto cotto e formaggio.....	4,00
Gekochter Schinken und Käse / Ham and cheese	
<b>FARCITO</b> (A,G) Prosciutto cotto, formaggio e salsa tartara.....	4,50
Gekochter Schinken, Käse und Sauce Tartare / Ham, cheese and tartare sauce	
<b>AI CONTI</b> (A,G) Soppressa, formaggio e datterini gialli.....	5,00
Soppressa, Käse und gelbe Kirschtomaten / Soppressa, cheese and yellow cherry tomatoes	







## LA FOCACCIA

Impasto integrale da 300 gr. lievitato 72 ore.

€

**AI CONTI** Prosciutto crudo e pecorino (A,G) ..... 7,00

Roher Schinken und Pecorino-Käse / Raw ham and pecorino cheese

**MANDREA** Soppresa e Casolet (A,G) ..... 7,00

Soppresa und Casolet-Käse / Soppresa and casolet cheese

**COLODRI** Prosciutto cotto e Brie (A,G) ..... 7,00

Gekochter Schinken und Brie-Käse / Ham and Brie cheese

**CORNO DI BO'** Speck e Asiago (A,G) ..... 7,00

Speck und Asiago-Käse / Speck and Asiago cheese

\* **PER OGNI VARIAZIONE IN AGGIUNTA** ..... 0,50

Für jede Variation zusätzlich / For every change in addition

Pomodoro, insalata, cetriolini, datterino giallo, cipolla arrostita,  
crema di fichi, olio tartufato, tonno

Tomaten, Salat, Essiggurken, gelbe Datterino-Tomaten, geröstete Zwiebeln,  
Feigencreme, Trüffelöl, Thunfisch

Tomato, salad, gherkins, yellow datterino tomatoes, roasted onion,  
fig cream, truffle oil, tuna

\* **VARIAZIONE CON SALMONE** ..... 2,00

Variation mit Lachs / Change with salmon

*Le nostre focacce sono preparate dal nostro pizzaiolo utilizzando la particolare  
farina "La Ricchezza del Grano"  
Farina di tipo 2 Macinata a Pietra con germe di grano dei Grandi Mulini.*

## I PRIMI

SCOPRI SULLA LAVAGNA I PRIMI DEL GIORNO  
DISPONIBILI SOLO A PRANZO

Discover the first courses of the day on the blackboard  
AVAILABLE ONLY FOR LUNCH.







## GLI ANTIPASTI

€

**IL TAGLIERE "AI CONTI" (G) ..... 18,00**

Speck nostrano, lardo alle erbe, Sopressa veneta, salamino di cervo,  
filetto di maiale affumicato, Vezzena, Casolet, giardiniera, confetture fatte in casa

Speck, lard, venetian Sopressa, deer salami, smoked pork tenderloin, Vezzena cheese,  
Casolete cheese, vegetables, homemade jams

**IL CARPACCIO DI CARNE SALDA TIPICA CON RUCOLA E GRANA ..... 12,00**

Carne Salada - Carpaccio mit frischer Spinatsalat, Birnen, Trentingrana-Flocken

Carpaccio of Carne Salada with rocket and Grana cheese

**COMPOSIZIONE DI VERDURE CON (G) ..... 10,00**

**MOZZARELLA DI BUFALA E BASILICO**

Gemischtes Gemüse mit Büffelmozzarella und Basilikum

Vegetables with buffalo mozzarella and basil

**CRUDO E MELONE ..... 10,00**

Roher Schinken und Melone / Raw ham and watermelon

**LA TROTA "EN SAOR" CON POLENTA DI FARINA GIALLA DI STORO (A,D) ... 11,00**

Forelle "en saor" (eingelegt) mit Polenta / Pieces of "en saor" style trout with polenta

**POLPETTE DI PESCE DI LAGO IN UMIDO ..... 11,00**

**SU CROSTONE DI POLENTA BIANCA**

Fleischklößchen vom See mit Weiße Polentakruste / Meatballs from lake with white polenta crust

## SECONDI PIATTI / ZWEITE GÄNGE / MAIN COURSES

€

**DISPONIBILI SOLTANTO DURANTE IL SERVIZIO SERALE  
AVAILABLE ONLY THE EVENING**

**IL GALLETTO\* ALLA BRACE CON I SUOI CONTORNI ..... 16,00**

Grillhähnchen mit Beilage / Grilled cockerel with sides

**LO SPIEDONE DI CARNE MISTA ..... 19,00**

(FUSELLO DI POLLO\*, PANCETTA STUFATA, TACCHINO, SALAMELLA E MANZO\*\*)

Skewers of mixed meat (chicken, bacon, turkey, sausage and beef)

**LA TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA, POMODORINI, ..... 18,00**

**LAMELLE DI PECORINO, BALSAMICO, PISTACCHI E NOCCIOLE (G,H)**

Beef Fillet with rocket, cherry tomatoes, pecorino cheese, balsamic vinegar, pistachios and hazelnuts

**TROTA AL FORNO APERTA A LIBRO (D) ..... 16,00**

Grillhähnchen mit Beilage / Baked trout

**FILETTO DI MAIALE CON SALSIA DELL'ORTO, AL MIELE DI ACACIA .. 17,00**

**SU TERRICCIO DI MANDORLE E CREMA DI MELA (G)**

Schweinefilet mit Sauce aus dem Garten, mit Akazienhonig auf Mandel- und Apfelcreme

Pork fillet with sauce from the garden, with acacia honey on almond and apple cream

**IL MAXI HAMBURGER\*\* CON POMODORO, MISTICANZA, ..... 15,00**

**CIPOLLE CAMELLATE, CETRIOLI, Ceddar, MAIONESE,**

**BACON E PATATINE FRITTE (A,C)**

Maxi Hamburger mit Tomaten, gemischtem Salat, karamellisierten Zwiebeln, Gurken,  
cheddar Käse, Mayonnaise, Bacon und Pommes frites

Maxi Hamburger with tomato, mixed salad, caramelized onions, cucumbers,  
cheddar, mayonnaise, bacon and french fries







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

**LA FOCACCIA AL ROSMARINO E OLIO DEL GARDA** (A) ..... 6,00

Focaccia mit Rosmarin und Olivenöl vom Gardasee  
Focaccia with rosemary and oil of Lake Garda

**LA FOCACCIA POMODORINI PACHINO E BASILICO** (A) ..... 6,00

Focaccia mit Kirschtomaten und Basilikum / Focaccia with cherry tomatoes and basil

**IL GIRO COI CONTI TAGLIERE DI PIZZA CON 8 "GUSTI" DI STAGIONE** (A)..... 16,00

Auswahl von Pizzen mit 8 verschiedenen Belägen / Pizza platter (8 seasonal flavours)

**GUSTANDO L'IMPASTO DEI CONTI** €

**SEGANTINI** (A,G) ..... 18,00

Crema di mele trentine, filetto di maiale affumicato Macelleria Anselmi e Caprino  
Creme aus Trentino-Äpfeln, geräuchertes Schweinefilet Metzgerei Anselmi und Caprino Käse  
Cream of Trentino apples, smoked pork fillet Butcher's shop Anselmi and Caprino cheese

**CASTELLO** (A,G,H) ..... 18,00

Focaccia al rosmarino, stracciatella di bufala, mostarda di frutti di bosco,  
datterino giallo e granella di pistacchi  
Focaccia with rosemary, buffalo stracciatella, berries mustard, yellow date and pistachios

**SANT'ANNA** (A,G,H) ..... 22,00

Focaccia al rosmarino, mozzarella di bufala, filetto di acciuga del Mar Cantabrico,  
pomodorino secco e olive Kalamata greche  
Rosemary focaccia, buffalo mozzarella, Cantabrian anchovy fillet, dry tomato and  
Greek Kalamata olives

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

THE DOUGH IS PREPARED WITH MILLSTONE FLOUR OF SOFT WHEAT AND  
THE YELLOW FLOUR OF STORO, THE NATURAL GOLD OF THE VALLE DEL CHIESE.

**LE PIZZE IN CREMA** Impasto integrale da 300 gr. lievitato 72 ore. €

**LAGHEL** Crema tartufata naturale, mozzarella, salsiccia fresca e porcini (A,G) ..... 12,00

Trüffelcreme, Mozzarella, frische gewürzte Wurst und Steinpilze  
Truffle cream, mozzarella, fresh sausage and porcini mushrooms

**CARONE** Crema naturale alle noci, mozzarella, speck, cipolla, mele e noci (A,G,H) ..... 12,00

Walnuss-Creme, Mozzarella, Speck, Zwiebel, Äpfel und Walnüsse  
Nuts cream, mozzarella, speck and onion, apples and nuts

**ARCO** Crema di radicchio, mozzarella, crudo e stracciatella (A,G) ..... 12,00

Radicchio-Creme, Mozzarella, Parmaschinken und Stracciatella  
Radicchio cream, mozzarella, raw ham and stracciatella







## LE PIZZE DEI CONTI

€

**SALMONE** Mozzarella, salmone affumicato, Philadelphia, noci (A,D,G,H) ..... 14,00  
 Mozzarella, Räucherlachs, Philadelphia, Walnüsse  
 Mozzarella, smoked salmon, Philadelphia cheese and nuts

**SALADA** (A,G) ..... 14,00  
 Mozzarella, carne salada, rucola, pomodorini freschi, scaglie di grana olio e limone  
 Mozzarella, Carne Salada (Pökelfleisch), Rucola, Cherrytomaten,  
 Granasplitter (Hartkäse), Öl, Zitrone  
 Mozzarella, traditional "carne salad" from Trentino, rocket salad, fresh cherry tomatoes,  
 flakes of parmesan oil and lemon

**SOPRESSA** (A,G) ..... 14,00  
 Mozzarella, stracciatella di bufala, Sopressa veneta, olio al tartufo, rucola e pomodorini  
 Mozzarella, Büffel Stracciatella, venezianische Sopressa, Trüffelöl, Rucola und Kirschtomaten  
 Mozzarella, buffalo stracciatella, Venetian Sopressa, truffle oil, rocket salad, and cherry tomatoes

**PESTO** Mozzarella, pesto, gorgonzola, noci e pere (A,G,H) ..... 14,00  
 Mozzarella, Pesto, Gorgonzola, Nüsse und Birnen  
 Mozzarella, Pesto, gorgonzola, nuts and pears

## LE CLASSICHE BIANCHE

€

**ROMANTICA** Mozzarella, mozzarella di bufala e pomodorini (A,G) ..... 11,00  
 Mozzarella, Büffelmozzarella, Cherrytomaten  
 Mozzarella, Buffalo mozzarella and cherry tomatoes

**PADARO** Mozzarella, lucanica, patate al forno e rosmarino (A,G) ..... 11,00  
 Mozzarella, lucanica - Schweinefleisch, Ofenkartoffeln und Rosmarin  
 Mozzarella, sausage, Roast potatoes and rosemary

**5 STAGIONI** Mozzarella, pomodorini, tonno, capperi, aglio e acciughe (A,D,G) ..... 11,00  
 Mozzarella, Kirschtomaten, Thunfisch, Kapern, Knoblauch und Sardellen  
 Mozzarella, cherry tomatoes, tuna, capers, garlic and anchovies







## LE CLASSICHE ROSSE

€

**MARGHERITA** Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella e basilico (A,G)..... 7,00  
 Tomaten San Marzano DOP, Mozzarella und Basilikum  
 Tomato San Marzano DOP, mozzarella and basil

**MANDREA** (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

**TRENTINA** Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, salsiccia, asparagi e uovo (A,C,G) 10,00  
 Tomaten San Marzano DOP, Mozzarella, Salsiccia (Wurst), Spagel und Ei  
 Tomato San Marzano DOP, mozzarella, sausage, asparagus and egg

**MARINARA DEL TRENTO** Pomodoro San Marzano DOP, aglio ed erbe di montagna Trentine (A) 6,00  
 Tomaten San Marzano DOP, Knoblauch und Bergkräuter aus dem Trentino  
 Tomato San Marzano DOP, garlic and mountain herbs from Trentino

**NOBILE** Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, prosciutto crudo, rucola e grana (A,G) ..... 10,00  
 Tomaten San Marzano DOP, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Granakäse (Hartkäse)  
 Tomato San Marzano DOP, mozzarella, raw ham, rocket salad and grana padano cheese

**SETTIMO CIELO** Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, friarielli, salsiccia e scamorza (A,G) .... 11,00  
 Tomaten San Marzano DOP, Mozzarella, Friarielli, Salsiccia (Wurst) und Scamorza  
 Tomato San Marzano DOP, mozzarella, friarielli, sausage and scamorza cheese

**IRIS** Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella e verdure fresche di stagione (A,G) ..... 10,00  
 Tomaten San Marzano DOP, Mozzarella, verschiedenen Gemüse  
 Tomato San Marzano DOP, mozzarella and seasonal vegetables

**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

**OGNI ALIMENTO AGGIUNTO (Extra)** ..... 1,00

**PIZZA NUTELLA** (A,G)..... 9,00

**LA PIZZERIA È ATTIVA TUTTE LE SERE. SABATO E DOMENICA ANCHE A PRANZO**  
**THE PIZZERIA IS OPEN EVERY EVENING. SATURDAY AND SUNDAY ALSO FOR LUNCH.**

## PER FINIRE IN DOLCEZZA

€

**STRUDEL\*** (A,G)..... 4,50

**TIRAMISÙ FATTO IN CASA** (A,C,G)..... 5,50  
 Hausgemachte Tiramisu / Homemade Tiramisu

**PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO\*** (A,G) ..... 4,50

\* Alcuni ingredienti potrebbero essere acquistati surgelati all'origine  
 \* Some of which may be frozen at -18 degrees to preserve their freshness.

