

GUSTANDO L'IMPASTO DEI CONTI

€

CARLO (A,G)..... 14,00
Crema di broccolo*, salamino di cervo Macelleria Anselmi e scaglie di formaggio Mezzano
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
Cream of Trentino apples, smoked pork fillet Butcher's shop Anselmi and Caprino cheese

VAL DI SOLE (A,G,H) 14,00
Carne salada del Trentino, Casolet della Val di Sole e germoglio di barbabietola rossa
Carne Salada meat from Trentino, Casolet from Val di Sole and red beet sprout

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

DOLCELAGO (A,G,H) 22,00
Focaccia al rosmarino, crema di fico, Culatta stagionata di Pietramurata, burrata pugliese, e prezzemolo riccio
Focaccia with rosemary, fig cream, cured Culatta, Pugliese burrata, and curly parsley

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.

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

LE PIZZE DEI CONTI

€

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

SALADA (A,G) 13,00
Mozzarella, carne salata, rucola, pomodorini freschi, scaglie di grana olio e limone
Mozzarella, traditional "carne salad" from Trentino, rocket salad,
fresh cherry tomatoes, flakes of parmesan oil and lemon

SOPRESSA (A,G) 13,00
Mozzarella, stracciatella di bufala, Sopressa veneta, olio al tartufo, rucola e pomodorini
Mozzarella, buffalo stracciatella, Venetian Sopressa, truffle oil,
rocket salad, and cherry tomatoes

POLIPO (A,D,G) 14,00
Mozzarella, pomodorini, polipo*, crema di patate e capperi
Mozzarella, cherry tomatoes, octopus, potatoes-cream and capers

PESTO (A,G,H) 13,00
Mozzarella, pesto, gorgonzola, noci e pere
Mozzarella, Pesto, gorgonzola, nuts and pears

Le pizze "dei Conti" vengono preparate con un impasto integrale da 300 gr. lievitato 72 ore.

All pizzas "dei Conti" are prepared with a 300 gr. whole wheat dough raised 72 hours.

