

...ASPETTANDO...

€

LA SCHIACCIATA AL ROSMARINO E OLIO DEL GARDA (A) 7,00

Schiacciata mit Rosmarin und Öl vom Gardasee

Schiacciata with rosemary and oil of Lake Garda

LA SCHIACCIATA POMODORINI PACHINO E BASILICO (A) 7,00

Schiacciata mit Kirschtomaten und Basilikum

Schiacciata with cherry tomatoes and basil

FOCACCIA AI CONTI (A) 25,00

Tagliere di pizza con 8 “gusti” di stagione

Pizzaplatte (8 saisonale Geschmacksrichtungen)

Pizza platter (8 seasonal flavours)

Chiedi al nostro staff quale è la pizza speciale di questa settimana.

Ask our staff what this week's special pizza is.

COPERTO € 3,00



GUSTANDO L'IMPASTO DEI CONTI

€

CASTELLO (A,G,H)22,00

Focaccia al rosmarino, stracciatella pugliese, mostarda di frutti di bosco,
datterino giallo e granella di pistacchi

Focaccia mit Rosmarin, Büffel-Stracciatella, Beerensenf, gelber Dattel und Pistazien

Focaccia with rosemary, Stracciatella aus Apulien, berrries mustard, yellow date and pistachios

RIVA DEL GARDA (A,G)22,00

Salsa di zucca, crema di taleggio, radicchio fresco, salamino di cervo, scaglie di formaggella di Tremosine

Kürbissaucce, Taleggiocrema, frischer Radicchio, Wildsalami, Flocken von Tremosine-Käse

Pumpkin sauce, taleggio cream, fresh radicchio, venison salami, flakes of Tremosine cheese

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

Focaccia mit Rosmarin, Stracciatella from Puglia, Sardellenfilet aus dem Kantabrischen Meer,
getrockneten Tomaten und griechischen Kalamata-Oliven

Rosemary focaccia, buffalo mozzarella, Cantabrian anchovy fillet,
dry tomato and Greek Kalamata olives

Per tutte le nostre pizze è possibile chiedere la mozzarella senza lattosio

For all our pizzas you can ask for mozzarella without lactose

COPERTO € 3,00



LE PIZZE DEI CONTI

€

TONNO E CIPOLLA PERSONALIZZATA (A,D,G) 17,00

Mozzarella fiordilatte, filetto di tonno, cipolla caramellata, filamenti piccanti

Fiordilatte-Mozzarella, Thunfischfilet, karamellierte Zwiebel, würzige Filamente

Fiordilatte mozzarella, tuna filet, caramelized onion, spicy filaments

SALADA (A,G) 17,00

Mozzarella, carne salata, rucola, pomodorini freschi, scaglie di grana olio e limone

Mozzarella, Carne Salada (Pökelfleisch), Rucola, Cherrytomaten, Granaspitter (Hartkäse), Öl, Zitrone

Mozzarella, traditional "carne salad" from Trentino, rocket salad, fresh cherry tomatoes, flakes of parmesan oil and lemon

SOPRESSA (A,G) 16,00

Mozzarella, stracciatella pugliese, Sopressa veneta, olio al tartufo, rucola e pomodorini

Mozzarella, Stracciatella aus Apulien, venezianische Sopressa, Trüffelöl, Rucola und Kirschtomaten

Mozzarella, Stracciatella from Puglia, Venetian Sopressa, truffle oil, rocket salad, and cherry tomatoes

PESTO (A,G,H) 16,00

Mozzarella fiordilatte, pesto, gorgonzola, noci e pere

Fiordilatte-Mozzarella, Pesto, Gorgonzola, Nüsse und Birnen

Fiordilatte mozzarella, Pesto, gorgonzola, nuts and pears

LA MIA NOVITÀ (A,G,H) 16,00

Crema di broccolo**, stracciatella pugliese, pomodoro pelato (cotto al forno e aromatizzato), granella di pistacchio

Brokkolicreme, apulische Stracciatella, geschälte Tomate (gebacken und aromatisiert), gehackte Pistazien

Broccoli cream, Apulian stracciatella, peeled tomato (baked and flavored), chopped pistachios

COPERTO € 3,00

