

Dolomiti



Chiediamo gentilmente
alla Clientela di informare
il personale su eventuali
ALLERGIE ED INTOLLERANZE.

*We kindly ask customers
to inform the staff about
any **ALLERGIES
AND INTOLERANCES***

Servizio e coperto € 1,50 - Variazioni da € 0,50 a € 2,00
Service and cover charge € 1,50 - Extra toppings from € 0,50 to € 2,00

Drinks



Bibite alla spina • Draught drinks

Coca-Cola, Limonata, Fanta, Tè Freddo alla pesca o limone	Cl. 30	€ 3,00
Coke, Lemonade, Orange-Fanta, Ice Tea peach or lemon	Cl. 40	€ 4,00

Bibite in lattina • Canned drinks € 3,00

Acqua • Water

Acqua Pejo minerale: naturale o frizzante (Still or Sparkling)	Cl. 75	€ 2,50
--	--------------	--------

Birre alla spina • Draught beer

Dolomiti Lager Pils (vol. 4,9%)	lt. 0,2	€ 3,00
	lt. 0,4	€ 5,00
Dolomiti Doppio malto Rossa (vol. 6,7%)	lt. 0,3	€ 4,50
	lt. 0,5	€ 6,50
Dolomiti non filtrata Ambrata (vol. 6,2%)	lt. 0,3	€ 4,50
	lt. 0,5	€ 6,50
Dolomiti Maisel's Weizen (vol. 5,2%)	lt. 0,3	€ 4,50
	lt. 0,5	€ 6,50

Birre in bottiglia • Beer in bottle

Dolomiti (vol. 4,9%)	lt. 0,33	€ 4,00
Corona (vol. 4,5%)	lt. 0,33	€ 4,50
Forst Analcolica (vol. 0%)	lt. 0,33	€ 4,00
Brenta Bräu Special artigianale gluten free (vol. 4,9%)	lt. 0,50	€ 6,00
Brenta Bräu - Helles (vol. 5,0%)	lt. 0,50	€ 6,00

Vini della casa • Local Wine

Vino Rosso Teroldego (vol. 12%)	lt. 1	€ 13,00	lt. 0,50	€ 7,00	lt. 0,25	€ 4,00
Vino Lavis Bianco (vol. 11,5%)	lt. 1	€ 11,00	lt. 0,50	€ 6,00	lt. 0,25	€ 3,50
Vino Prosit Bianco Friz. (vol. 11%)	lt. 1	€ 15,00	lt. 0,50	€ 8,00	lt. 0,25	€ 4,50

Vini Rossi • Red Wine

Teroldego Rotaliano DOC (Endrizzi)	€ 23,00
Lagrein Dunkel DOC (Caldaro)	€ 24,00
Blauburgunder DOC - Pinot Nero (Caldaro)	€ 24,00
Mori Vecio Riserva DOC - Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot (Concilio)	€ 25,00
Rebo DOC (Ist. Agr. San Michele)	€ 25,00
Masetto Nero - Teroldego, Cabernet Sauvignon, Merlot (Endrizzi)	€ 28,00
Primitivo IGT (Teanum - Puglia)	€ 24,00
Esegesi - Cabernet Sauvignon, Merlot (Eugenio Rossi)	€ 35,00

Vini Bianchi • White Wine

Müller Thurgau DOC (Villa Corniole)	€ 24,00
Gewürztraminer DOC (Caldaro)	€ 24,00
Schulthaus - Pinot Bianco DOC (St. Michael - Epan)	€ 26,00
Nosiola IGT - Biologico Biodinamico (Pisoni)	€ 21,00
Riesling (Castel Ramezz)	€ 26,00

Vini Rosati • Rose Wine

Lagrein Kretzer DOC (Dorigatti)	€ 24,00
---------------------------------------	---------

Proseccchi • Sparkling Wine

Prosecco Valdobbiadene DOCG (Bortolomio)	€ 20,00
Endrizzi Brut (Trento DOC)	€ 26,00

Antipasti • Starters

Stuzzichini della Valle

Tortei di patate, salame nostrano, speck, formaggio Casolèt, cetrioli e marmellata

Dish of typical fried potato fritters served with local cold cuts, cheese, cucumbers and jam

€ 15,00

Caprese

Pomodoro, origano, basilico, mozzarella e olive nere

Tomato, oregano, basil, mozzarella cheese and black olives

€ 12,00

Formaggi misti

Mixed cheeses

€ 15,00



Baby Menù

Pasta corta al pomodoro o al ragù

Pasta with tomato or meat sauce

€ 7,00

Lasagnette

Baked pasta with meat sauce

€ 7,50

Würstel con patatine fritte

Tyrolean sausage with French fries

€ 9,50

Bocconcini di pollo con patate saltate

Chicken Nuggets with roast potatoes

€ 9,50

Bastoncini di pesce con patatine fritte

Fish fingers with French fries

€ 9,50





1 Insalatone

Big Salads

Contadinella

€ 13,00

Verde, rucola, tonno, mozzarella, carote

Green salad, rucola leaves, tuna, mozzarella cheese, carrots

Pontedera

€ 15,00

Lattuga, fagiolini verdi, polipo, patate, pomodorini, pesto genovese

Green salad, green beans, polyp, potatoes, cherry tomatoes, pesto

Spiritosa

€ 12,00

Verde, Emmental, uovo, mais, tonno

Green salad, Emmental Cheese, egg, sweetcorn, tuna

Melina

€ 12,00

Verde, pomodoro, rucola, mele, cavolo bianco e noci

Green salad, tomato, rucola leaves, apple, white cabbage, nuts

Caesar Salad al Pollo

€ 13,00

Verde, crostini di pane, scaglie di parmiggiano, pollo, caesar dressing

Green salad, crispy bread, parmesan flakes, chicken, caesar dressing

Nizzarda

€ 12,00

Verde, fagiolini verdi, pomodori, sedano, uova, olive nere, cipolle

Green salad, green beans, tomatoes, celery, eggs, olives, onions





Caesar Salad
al Pollo



Pontedera



Contadinella



Spiritosa



Melina



Nizzarda

Cucina tipica

Local plates

Primi • First Courses

Lasagne gratinate al forno

Baked pasta with meat sauce

€ 11,00

Tagliatelle Dolomiti

Tagliatelle con salsa di pomodoro, peperoni,

melanzane, zucchine, lucanica, peperoncino e panna

Tagliatelle pasta with tomato sauce, sweet peppers, aubergine, courgettes, fresh sausage, chilli and cream

€ 11,50

Tagliatelle al salmì di lepre

Egg pasta with hare ragout

€ 11,50

Pappardelle con funghi misti e panna

Pappardelle pasta with mixed mushrooms and cream

€ 11,00

Tris di canederli al burro fuso o in brodo

Three types of dumplings made of bread and speck, spinach, cheese served with melted butter or in broth

€ 11,00

Spätzle alla Trentina con speck croccante

Gnochettni all'uovo e spinaci conditi con panna e speck

Small buckwheat dumplings with cream and crispy speck

€ 11,00

**Spätzle alla
Trentina**

**Tagliatelle
Dolomiti**

**Tris di
Canederli**

Secondi • Second Courses

Cervo in umido, polenta di Storo e funghi trifolati € 22,00

Steamed venison, cornmeal porridge and mushrooms

Carne salada, fagioli e cipolle € 17,00

Carpaccio of salted meat of beef, beans and onions

Formaggio Dobbiaco alla piastra con polenta di Storo e speck croccante € 15,00

Grilled cheese with cornmeal porridge and crispy speck

Piatto vegetariano € 18,00

Verdure grigliate, formaggio alla piastra e tortei di patate

Grilled vegetables, grilled cheese and potato fritters

Piatto del Montanaro € 22,00

Polenta di Storo, funghi trifolati, formaggio Dobbiaco alla piastra, lucanica nostrana e tortei di patate

Cornmeal porridge, mushrooms, grilled cheese, local sausage and potato fritters

Piatto del montanaro

Piatto Vegetariano

Formaggio Dobbiaco

Carne Salada

Cervo in umido

Contorni • Side Dishes

Patatine fritte *French fries* € 5,00

Patate saltate in padella *Roast potatoes* € 5,00

Funghi trifolati *Sautéed mushrooms with garlic and parsley* € 5,50

Insalata verde o mista *Green or mixed salad* € 5,50

Spinaci al burro *Spinach with butter* € 5,00

Verdurine saltate *Cooked vegetables* € 5,00

Verdure alla griglia *Grilled vegetables* € 12,00

Specialità di Pesce

Fish specialties

Tris di mare € 20,00

Cocktail di gamberetti, insalata di polipo e seppia,
croccantino di pane con trota marinata e affumicata

*Shrimp cocktail, salad of octopus and squid,
crispy bread with marinated and smoked trout*

Spaghetti allo scoglio € 19,00

Spaghetti with seafood

Frittura di pesce € 21,00

Mixed fried fish

Panciotti ripieni di capesante e gamberi € 19,00

Big ravioli filled with scallops and prawns

Filetto di trota alla griglia con verdure saltate € 19,00

Grilled troutfillet with cooked vegetables

Alcuni prodotti possono essere surgelati
Some products may be deep-frozen



Spaghetti
allo scoglio

Filetto
di trota

Fritto
misto

Tris
di mare

Panciotti
capesante
e gamberi

Steak House

Tagliata di manzo (300-350 gr) € 24,00

con rucola e scaglie di grana

Grilled sliced beef with rucola leaves and parmesan cheese

Sasso Rosso € 22,00

Grigliatina mista di porco, polenta e crauti

Mixed grill of pork, cornmeal porridge and sauerkrauts

Nodino di vitello alla griglia con patate saltate € 23,00

Grilled veal steak with roast potatoes

Cotoletta alla milanese con patatine fritte € 17,00

Breaded cutlet with French fries

Tartare di manzo (200 gr) € 20,00

AL COLTELLO GIÀ CONDITA CON: cipolla di Tropea, capperi, acciughe, senape, tuorlo di uovo, Salsa Worcester, tabasco, limone, prezzemolo, sale e pepe.

INGREDIENTS: onions, capers, anchovies, mustard, egg yolk, Worcester Sauce, tabasco, lemon, parsley, salt and sweet peppers



Nodino di Vitello



Sasso Rosso



Tartare di manzo



Tagliata di manzo

Pizza

con forno
a legna

CLASSICHE • CLASSIC

Margherita Pomodoro, mozzarella - *Tomato, mozzarella cheese* € 6,50

Prosciutto e funghi Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms € 9,00

Capricciosa Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes € 10,00

4 Formaggi Pomodoro, mozzarella, grana, nostrano, gorgonzola
Tomato, mozzarella, parmesan, local cheese, gorgonzola cheese € 9,00

Tonno e cipolle Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle
Tomato, mozzarella, tuna, onions € 9,00

4 Stagioni Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, peperoni
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, sweet peppers € 10,50

Diavola Pomodoro, mozzarella, salamino piccante Levoni, peperoni
Tomato, mozzarella, hot salami, sweet peppers € 9,00

D.O.C. Pomodoro, mozzarella, salamino piccante Levoni, gorgonzola, cipolle
Tomato, mozzarella, hot salami, gorgonzola, onions € 9,50

Marescialla Pomodoro, mozzarella, salamino piccante Levoni, prosciutto, aglio
Tomato, mozzarella, hot salami, ham, garlic € 9,00

Viennese Pomodoro, mozzarella, würstel
Tomato, mozzarella, sausage € 8,50

REGIONALI • REGIONAL

Frutti di mare Pomodoro, mozzarella, frutti di mare € 15,00
Tomato, mozzarella, sea food

Pugliese Pom. mozz. lucanica, pomodorini, cipolle, aglio, peperoncino € 9,50
Tomato, mozzarella, fresh sausage, cherry tomatoes, onion, garlic, chilli powder

Romana Pom., mozz., acciughe, capperi, olive € 9,00
Tomato, mozzarella, anchovies, capers, olives

Trentina Pom., mozz., ricotta, speck - *Tomato, mozzarella, ricotta cheese, speck* € 10,00

Trevisana Pomodoro, mozzarella, radicchio, bresaola, scaglie di grana € 11,00
Tomato, mozzarella, chicory, dried beef, parmesan flakes

Valtellinese Pomodoro, mozzarella, bresaola, finferli, rucola, scaglie di grana € 11,00
Tomato, mozzarella, dried beef, chanterelle mushrooms, rucola leaves, parmesan flakes

Valle del Noce Pomodoro, mozzarella, trota affumicata, zucchine, noci € 11,00
Tomato, mozzarella, smoked trout, courgettes, nuts

 **Solandra** Mozzarella, mele, finferli, gorgonzola € 10,00
Mozzarella, apples, chanterelle mushrooms, gorgonzola cheese

Dolomiti Pomodoro, mozzarella, funghi, radicchio, salsiccia, noci € 11,00
Tomato, mozzarella, mushrooms, chicory, fresh sausage, nuts

 **Sapori d'autunno** € 11,00
Mozz. ricotta affumicata, carciofi, guanciale di porco
Mozzarella, smoked ricotta cheese, artichokes, pork cheek

Mediterranea € 11,00
Pom., mozzarella, crudo di Parma, rucola, pomodorini, scaglie di grana
Tomato, mozzarella, parma raw ham, rucola leaves, cherry tomatoes, parmesan flakes

 Pizza senza pomodoro - *Pizza without tomato sauce*



VEGETARIANE • VEGETARIAN

Vegetariana

Pomodoro, mozzarella, spinaci, peperoni, melanzane, zucchine, grana
Tom., mozz., spinaci, sweet peppers, aubergine, courgettes, parmesan cheese

€ 11,00

Estiva

Pomodoro, mozzarella, rucola, pomodorini

Tomato, mozzarella, rucola leaves, cherry tomatoes

€ 8,50

Fungaiola

Pom., mozz., porcini, finferli, funghi champignon, grana

Tomato, mozzarella, porcini mushroom, finferli mushroom, champignon, parmesan cheese

€ 11,00

Enrico IV

Pomodoro, mozzarella, funghi, Casolét, peperoni

Tomato, mozzarella, mushrooms, local cheese, sweet peppers

€ 9,50

Melinda

Mozzarella, mele, Casolét, noci - Mozzarella, apples, local cheese, nuts

€ 9,00

Camping

Mozz., pom. secchi, carciofi, rucola, scaglie di grana

Mozzarella, dried tomatoes, artichokes, rucola leaves, parmesan flakes

€ 10,50

Tricolore

Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, pomodorini

Tomato, buffalo mozzarella, basil, cherry tomatoes

€ 10,00



FANTASIE DEL PIZZAIOLO

FANTASY OF THE PIZZA MAKER

Delicata

Pom., mozzarella, mascarpone, prosciutto crudo

Tomato, mozzarella, mascarpone cream, raw ham

€ 10,00

Jack

Pom., mozzarella, tonno, porchetta, pomodori a fette

Tomato, mozzarella, tuna, roasted pig, sliced tomatoes

€ 11,00

Rustica

Pomodoro, mozzarella, pancetta, finferli, cipolla

Tomato, mozzarella, bacon, chanterelle mushrooms, onions

€ 11,00

Rosa

Pomodoro, mozzarella, Casolét, radicchio, speck

Tomato, mozzarella, local cheese, chicory, speck

€ 10,50

Occhio di bue

Pom., mozzarella, uova, pancetta, asparagi, grana

Tomato, mozzarella, egg, bacon, asparagus, parmesan cheese

€ 11,00

Carpacciata

Pom., mozzarella, gorgonzola, carne salada, rucola, scaglie di grana

Tom., mozz., gorgonzola cheese, salted beef, rucola leaves, parmesan flakes

€ 11,50

Pinna rossa

Pomodoro, mozzarella, tonno, salamino piccante, peperoni, olive

Tomato, mozzarella, tuna, hot salami, sweet peppers, black olives

€ 11,00

Ghiottona

Pom., mozz., mozz. di bufala, pom. secchi, guanciale di porco, scaglie di grana

Tomato, mozz., buffalo mozzarella, dried tomatoes, pork cheek, parmesan flakes

€ 11,50

Contadina

Mozzarella, prosciutto, lucanica, radicchio, grana

Mozzarella, ham, fresh sausage, chicory, parmesan cheese

€ 9,50

Boys

Pomodoro, mozzarella di bufala, carne salada, rucola, scaglie di grana

Tomato, buffalo mozzarella, salted beef, rucola leaves, parmesan flakes

€ 11,50

Messicana

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, peperoni, cipolle, mais

Tomato, mozzarella, hot salami, sweet peppers, onions, corn

€ 10,00

Curiosa

Focaccia rossa, bufala, burrata, mortadella al pistacchio, pesto genovese e granella di mandorle

Red focaccia, Buffalo and Burrata chesse, Pistachios mortadella, Genovese pesto and Almond grain

€ 13,00

Raffinata

Focaccia, bufala, burrata, prosciutto crudo di Parma, pesto rosso di pomodori secchi e scaglie di mandorle

Pizzabread, Buffalo and Burrata chesse, Parma ham, Red sun-dried tomato pesto and Almond flakes

€ 13,50

Trump

Pomodoro, mozzarella, patatine fritte, wurstel

Tomato, mozzarella, French fries, sausage

€ 10,50

Calzone di Parma

Mozz., zucchine, Casolét e prosciutto crudo di Parma, pomodoro

Mozzarella, courgettes, local cheese, raw ham, tomato

€ 11,50

Calzone capriccio

Mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, pomodoro

Mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, tomato

€ 10,50

Mezza luna

Pom., mozz., panna, salamino piccante, prosciutto, funghi, carciofi, capperi, origano

Tom., mozz cream, hot salami, ham, mushrooms, artichokes, capers, oregano

€ 11,50



Pizza senza pomodoro - Pizza without tomato sauce

Dessert



Strudel di mele,
con gelato alla vaniglia
€ 5,50



Torta Sacher
€ 5,50



Tiramisù
€ 5,50



Panna cotta
ai frutti di bosco
€ 5,50



Semifreddo
all'amaretto
€ 6,00



Semifreddo allo yogurt
con frutti di bosco
€ 5,50



Meringata
€ 5,50



Tartufo
bianco/nero
€ 5,50



Gelato alla vaniglia
con Lamponi caldi
€ 6,50

Altre golosità

- Affogato al Caffè € 5,00
Icecream with coffee
- Sorbetto al limone (Analcolico) € 4,00
Lemon Sorbet

Gelati
artigianali

1 Pallina
1,50 €

I NOSTRI GUSTI:

Fior di panna
Vaniglia
Nocciola
Pistacchio

Stracciatella

Cacao
Limoncello
Fragola
Mirtillo