

BAR

CAFFE' ESPRESSO	€ 1,50
CAFFE' CON PANNA	€ 2,00
CAFFE' AMERICANO	€ 2,00
CAFFE' CORRETTO	€ 2,50
CAFFE' DOPPIO	€ 3,00
CAFFE' DECAFFEINATO	€ 2,00
CAFFE' D'ORZO PICCOLO/ GRANDE	€ 1,60 / € 2,00
CAFFE' AL GINSENG PICCOLO/ GRANDE	€ 1,60 / € 2,00
CAPPUCCINO	€ 2,50
CAPPUCCINO CON PANNA / CAPPUCCINO WITH WHIPPED CREAM	€ 3,00
CIOCCOLATA CALDA/ HOT CHOCOLATE	€ 3,50
CIOCCOLATA CALDA CON PANNA/ HOT CHOCOLATE WITH WHIPPED CREAM	€ 4,00
LATTE CALDO/ HOT MILK	€ 1,50
LATTE MACCHIATO	€ 3,00
LATTE CALDO CON VOV/ HOT MILK WITH VOV	€ 3,00
TÈ CALDO E INFUSI/ HOT TEA	€ 2,50
(NERO, FRUTTI DI BOSCO, MENTA, ERBE DI MONTAGNA, ZENZERO E LIMONE, CAMOMILLA, FINOCCHIO) (BLACK, WILD FRUIT, MINT, ORGANIC MIXED HERBS, GINGER AND LEMON, CAMOMILE, FENNEL)	
JAGERTEE	€ 4,00
LUBUMBA	€ 5,00
(CIOCCOLATA CALDA, RUM, PANNA MONTATA) (HOT CHOCOLATE, RUM, WHIPPED CREAM)	
BOMBARDINO	€ 5,00
(LIQUORE ALL'UOVO, RUM, PANNA MONTATA) (EGGNOG, RUM, WHIPPED CREAM)	
CALIMERO	€ 6,00
(BOMBARDINO, CAFFE', PANNA MONTATA) (BOMBARDINO, COFFEE, WHIPPED CREAM)	
BRULE'/ HOT WINE	€ 4,00
BRULE' DI MELE ANALCOLICO	€ 4,00
PUNCH (RUM/ ARANCIO/ MANDARINO)	€ 4,00
GIN TONIC (7LAGHI, VENTO, PILZ, HENDRIX, MARE, MALFI)	da/from € 10,00
AMARI E GRAPPE VARIE	da/from € 4,00
ASPERULA, RUTA, GENZIANA, MUGO, LIQUIRIZIA, CIRMOLO, FIENO, MIRTILLO, MELA VERDE, AMARO ALPINO E TANTE	
WHISKY (JACK DANIELS/ CHIVAS REGAL/ JOHNNY WALKER R.L.)	da/from € 5,00
RUM (AVANA 3, AVANA 7, BRUGAL, ZACAPA)	da/from € 4,00

VINI

BOLLICINE / SPARKLING WINES

PISONI TRENTO DOC NATURE		PISONI	€ 40	
ANTARES TRENTO DOC		CASTEL TOBLINO	€ 30	€ 5,00
ZERO INFINITO		POJER E SANDRI	€ 35	
GEMIN VALDOBBIADENE DOCG		BORTOLOMIOL	€ 25	€ 4,00
BRUT di vernaccia di Serrapetrona e verdicchio		A. QUACQUARINI	€ 25	€ 5,00
VERNACCIA DI SERRAPETRONA DOCG		A. QUACQUARINI	€ 25	
FRANCIACORTA DOCG brut Satèn		LA FIORITA	€ 40	€ 7,00

ROSSI / RED WINES

LAGREIN		KALTERN	€ 24	
LAGREIN RIS. "PUNTAY"		ERSTE NEUE	€ 30	€ 5,50
PINOT NERO		KALTERN	€ 25	
PINOT NERO RIS. "SALTERN"		KALTERN	€ 31	€ 5,50
TEROLDEGO DOC RIS. "LEOCORNO"		ENDRIZZI	€ 32	
MASETTO NERO		ENDRIZZI	€ 35	
SERRAPETRONA DOC		A. QUACQUARINI	€ 20	€ 4,00
COLLI DELLA SERRA		A. QUACQUARINI	€ 32	

BIANCHI / WHITE WINES

GEWÜRTZTRAMINER DOC		ERSTE NEUE	€ 28	€ 5,00
CHARDONNAY "SALEIT"		KALTERN	€ 28	€ 5,00
PINOT BIANCO ALTO ADIGE DOC		MERAN	€ 25	
VERDICCHIO DI MATELICA		A. QUACQUARINI	€ 25	€ 4,50

BIBITE/ BEVERAGES

ACQUA BICCHIERE / GLASS OF WATER	€ 1,00
ACQUA MINERALE NATURALE O FRIZZANTE 0,75 L /STILL OR SPARKLING WATER 0,75 L	€ 3,50
BIBITE IN LATTINA / CANNED BEVARAGES	€ 3,50
COCA, COCA ZERO, ARANCIATA, SPRITE, CHINOTTO, TE LIMONE,TE PESCA, SCHWEPPS	
SKIWASSER 0,3L / 0,4L	€ 3,50 / € 4,50
SCIROPPO DI LAMPONE, LIMONATA, ACQUA FRIZZANTE	
SPORTWASSER 0,3L / 0,4L	€ 3,50 / € 4,50
LIMONATA, ACQUA FRIZZANTE	
APFELSCHOERLE 0,3L / 0,4L	€ 3,50 / € 4,50
SPREMUTA DI MELA, ACQUA FRIZZANTE	
SPEZI 0,3L / 0,4L	€ 3,50 / € 4,50
COCA COLA, LIMONATA	
ACQUA CON LAMPONE / MENTA/ SAMBUCO 0,3L / 0,4L	€ 2,00 / € 3,00
WATER WITH RASPBERRY/ MINT/ ELDERBERRY CORDIAL	
SUCCHI DI FRUTTA / FRUIT JUICES	€ 3,50
PERA, PESCA, ALBICOCCA, ANANAS, ACE, MELA PEAR, PEACH, APRICOT, ANANAS, APPLE	
SUCCHI DI MIRTILLO BIOLOGICO / ORGANIC BLUEBERRY JUICE	€ 5,00
SPREMUTA D' ARANCIA / FRESH ORANGE JUICE	€ 5,00

APERITIVI/ BEVERAGES

APEROL O CAMPARI SPRITZ	€ 5,00
CAMPARI SODA	€ 3,50
CRODINO, SANBITTER, COCKTAIL SANPELLEGRINO	€ 3,50

BIRRA/ BEER

BIRRA FORST KRONEN ALLA SPINA 0,2L / 0,4L / DRAUGHT BEER	€ 3,50/ € 5,00
RADLER ALLA SPINA 0,2L / 0,4L / DRAUGHT LEMON BEER	€ 3,50/ € 5,00
WEIZEN WEIHENSTEPHANER ALLA SPINA 0,3L / 0,5L / DRAUGHT WHEAT BEER	€ 4,00/ € 6,00
BIRRA FORST KRONEN IN LATTINA 0,3L / CANNED BEER	€ 3,50
BIRRE ARTIGIANALI DI FIEMME IN BOTTIGLIA 0,3L / ARTIGIANAL LOCAL BOTTLED BEER	€ 6,00
BIRRA ANALCOLICA IN BOTTIGLIA 0,3L / BOTTLED ALCOHOL FREE BEER	€ 5,00
WEIZEN PAULANER ANALCOLICA IN BOTTIGLIA 0,5L / BOTTLED ALCOHOL FREE WHEAT BEER	€ 6,00



VINI DELLA CASA/ HOUSE WINE 1/8L - 1/4L - 1/2L - 1L

VINO ROSSO TEROLDEGO I.G.T. / TEROLDEGO RED WINE	€2,00/4,00/7,00/13,00
VINO BIANCO FERMO VENETO/ WHITE WINE	€2,00/4,00/7,00/13,00




RISTORANTE

PREZZI NON COMPRESIVI DI COPERTO/ PRICES DON'T INCLUDE COVER CHARGE

ANTIPASTI/ ENTREES

CARNE SALADA	1,9	€ 18,00
CARPACCIO DI CARNE SALADA, MISTICANZA AL SEDANO, MELA PINK LADY E PANE CROCCANTE RINDERCARPACCIO, SELLERIE SALAT, PINK LADY APFEL UND BROTCHIPS BEEF CARPACCIO, CELERY SALAD, PINK LADY APPLE AND BREAD CROSTINI		
TAGLIERE LUSIA (X 2 PERSONE)	7	€ 22,00
TAGLIERE DI AFFETTATI E SALUMI CON FORMAGGI E I NOSTRI ACCOMPAGNAMENTI CASERECCI GEMISCHT TELLER MIT UNSERE HAUSGEMACHT BIELAGEN MIXED TRAY WITH OUR HOMEMADE PICKLED VEGETABLES		
 TAGLIERE DI FORMAGGI	7	€ 18,00
SELEZIONE DI FORMAGGI TARENTINI CON I NOSTRI ACCOMPAGNAMENTI CASERECCI KASE TELLER MIT HAUSGEMACHT BEILAGEN ASSORTMENT OF TARENTINO CHEESES AND OUR HOMEMADE ACCOMPANIMENTS		
 OVO DI MONTAGNA	1,3,6,7	€ 15,00
OVO COTTO A BASSA TEMPERATURA, PUZZONE, PORCINI E SPUMA DI PATATE AFFUMICATE NIEDRIGEGARTES EI, PUZZONE KASE, STEINPILZE UND GERAUCHERTENKARTOFFEL SCHAUM SLOW-COOKED EGG, PUZZONE CHEESE, PORCINI MUSHROOMS AND SMOKED POTATOES FOAM		

PRIMI PIATTI/ FIRST COURSE

 ZUPPA D'ORZO	1	€ 14,00
GERSTEN SUPPE BARLEY SOUP		
 LA PANADA	1,3,7	€ 14,00
ZUPPA DI PANE NERO, PORRI E ROBIOLA SCHWARZ BROT UND LAUCH SUPPE MIT ROBIOLA KASE BLACK BREAD SOUP WITH LEEKS AND ROBIOLA CHEESE		
 PINK SPACE	1,3,7	€ 16,00
SPATZLE DI RAPE ROSSE, GORGONZOLA E PANCETTA ROTE BETE SPATZLE MIT BLAUKASE UND BAUCHSPECK RED BEET SPATZLE WITH BLUE CHEESE AND BACON		
 TAGLIOLINI DI SCHUTTEL BROT, BURRO AFFUMICATO E PANE CROCCANTE	1,3,7	€ 15,00
HAUSGEMACHT SCHUTTEL BROT-BANDNUDELN MIT GERAUCHERT BUTTER UND BROTCHIPS HOMEMADE RYE BREAD TAGLIOLINI WITH SMOKED BUTTER AND BREAD CROSTINI		
SPINACI 2000 SLM	1,4,7	€ 16,00
ORZOTTO AL Fieno, SPINACI SELVATICI E TROTA MARINATA HEU GERSTOTTO MIT WILDEM SPINAT UND MARINIERTER FORELLE HAY BARLEY-RISOTTO WITH WILD SPINACH AND MARINATED TROUT		
TAGLIATELLE CON RAGÙ DI HIGHLANDER	1,3	€ 15,00
BANDNUDELN MIT HIGHLANDER BOLOGNESE TAGLIATELLE WITH HIGHLANDER RAGÙ		
CANEDERLI DI SPECK IN BRODO O AL BURRO	1,3,7	€ 14,00
SPECK KNODELN MIT BUTTER ODER IN SUPPE BREAD DUMPLINGS WITH SPECK WITH BUTTER OR IN BROTH		

SECONDI PIATTI/ MAIN COURSE

PIATTO LUSIA	7	€ 22,00
POLENTA, FUNGHI, SALSICCIA AND FORMAGGIO ALLA PIASTRA STORO POLENTA, PILZEN, BRATWURST UND GEGRILLT KASE STORO POLENTA, MUSHROOMS, SAUSAGE AND GRILLED CHEESE		
POLENTA, GOULASCH E FUNGHI		€ 18,00
STORO POLENTA, PILZEN, UND GOULASCH STORO POLENTA, MUSHROOMS AND GOULASCH		
PIATTO CUZ	3,7	€ 15,00
UOVA, PANCETTA, PATATE SALTATE, FORMAGGIO SPIEGEL EI MIT BAUCHSPECK, BRATKARTOFFELN UND KASE EGGS, BACON, ROASTED POTATOES, CHEESE		
DALLA VIGNA ALL'ALPE		€ 25,00
TAGLIATA DI CAPRIOLO , POLENTA MORBIDA, MIRTILLI E VERNACCIA DI SERRAPETRONA HIRSCHMEDAILLONS MIT CREMIGER POLENTA UND BLAUBEEREN VENISON MEDALLIONS SOFT POLENTA WITH BLUEBERRIES		
BBQ RIBS	1	€ 18,00
RIBS DI MAIALE COTTE A BASSA TEMPERATURA CON PATATE FRITTE E SALSA BBQ AL BRANDY SOUS VIDE GEGARTE SCHWEINERIPPCHEN MIT POMMES UND BRANDY BBQ SAUCE SLOW-COOKED PORK RIBS WITH FRENCH FRIES AND BRANDY BBQ SAUCE		
WEISSWURST DI VITELLO CON BRETZEL, PATATE SALTATE E SENAPE DOLCE BAVARESE	1,10	€ 16,00
WEISSWURST MIT BRETZEL, BRATKARTOFFELN UND BAYERISCHER SUSSE SENF VEAL WHITE WURSTEL WITH SALTED POTATOES, SWEET BAVARIAN MUSTARD AND BRETZEL		
PETTO DI POLLO CON PATATE SALTATE	1,3	€ 15,00
HAHNCHENBRUST MIT BRATKARTOFFELN CHICKEN BREST WITH SALTED POTATOES		
COTOLETTA DI MAIALE CON PATATE FRITTE	1,3	€ 15,00
SCHWEIN SCHNITZEL MIT POMMES PORK CUTLET WITH FRENCH FRIES		
SALSICCIA O WURSTEL CON PATATE FRITTE	1,10	€ 13,00
BRATWURST ODER WURSTEL MIT POMMES SAUSAGE OR WURSTEL WITH FRENCH FRIES		
CARNE SALADA TRENINA ALLA PIASTRA CON FAGIOLI E CIPOLLA		€ 16,00
GEGRILLT SALZFLEISCH MIT ZWIBELN UND BONEN GRILLED CURED BEEF WITH ONION AND BEANS		
 FORMAGGIO LOCALE ALLA PIASTRA CON PATATE SALTATE	7	€ 15,00
GEGRILLT KASE MIT BRATKARTOFFELN GRILLED LOCAL CHEESE WITH POTATOES		
COSTATA DI HIGHLANDER LOCALE CON CONTORNI A SCELTA (A SECONDA DELLA DISPONIBILITÀ)		€ 8,00 / etto
HIGHLANDERRIBEYE MIT BEILAGEN DEINER WAHL HIGHLANDER RIB-EYE STEAK WITH SIDE DISHES OF YOUR CHOICE		

CONTORNI/SIDE DISHES

POLENTA		€ 6,00
PATATE FRITTE O PATATE SALTATE	1	€ 6,00
POMMES ODER BRATKARTOFFELN FRENCH FRIES OR ROASTED POTATOES		
FUNGHI MISTI		€ 7,00
GEMISCHT PILZEN MIXED MUSHROOMS		
CAVOLO CAPPUCCIO ALLA TIROLESE (SPECK,OLIO, ACETO, SALE, CUMINO)		€ 6,00
TYROLER KRAUT (SPECK, OLIVENOL, ESSIG, SALZ, KREUZKUMMEL) TYROLEAN CABBAGE (SPECK, OLIVE OIL, VINEGAR, SALT, CUMIN)		
FAGIOLI E CIPOLLA		€ 5,00
BONEN UND ZWIBELN BEANS AND ONIONS		
INSALATA MISTA		€ 6,00
GEMISCHT SALAT MIXED SALAD		

INSALATE/ SALADS



INSALATONA TRENTINA	8	€ 12,00
(INSALATA VERDE, CAROTE, POMODORI, MELE, NOCI, POLLINE) (GREEN SALAD, CARROTS, TOMATOES, APPLES, NUTS) (GRÜNE SALAT, RADICCHIO, KAROTEN, TOMATEN, APFELN, NÜSSE)		
INSALATONA CUNE	4,7	€ 12,00
(INSALATA VERDE, CAVOLO CAPPUCCIO , MAIS, POMODORI, TONNO, FETA) (GREEN SALAD, RED CABBAGE, CORN, TOMATOES, TUNA FISH, FETA) (GRÜNE SALAT, ROTKHOL, MAIS, CHERRYTOMATEN, TUNAFISCH, MOZZARELLA DI BUFALA)		
INSALATONA DI POLLO	1,3,7,10	€ 14,00
(COLESLAW ,POLLO C.B.T. , CROSTINI CROCCANTI, SCAGLIE DI GRANA, SALSA YOUGURT) (COLESLAW, SOUS VIDE GEGARTE HANCHEN, BROTCHEIPS, GERIEBERER PARMESAN UND JOGHURT DIP) (COLESLAW, SOUS VIDE CHICKEN, BREAD CROSTINI, SHAVED PARMESAN AND YOGURT SAUCE)		

PANINI/ SANDWICHES

PANINI CON SALSICCIA O WURSTEL	1,10	€ 7,00
BROTCHEN MIT WURSTEL ODER BRATWURST SAUSAGE OR HOT DOG		
PANINO CON MAIALE SFILACCIATO E COLESLAW	1,3,7,10	€ 9,00
BROTCHEN MIT PULLED PORK UND COLESLAW PULLED PORK AND COLESLAW SANDWICH		
PANINO VEGETARIANO	1,3,7	€ 9,00
(FORMAGGIO ALLA PIASTRA,POMODORI, SALSA ROSA E CAVOLO CAPPUCCIO) (GEGRILLT KASE MIT TOMATEN,COCKTAILSOSSE, KRAUT) (GRILLED CHEESE, TOMATOES, PINK SAUCE AND CABBAGE)		



DESSERT

STRUDEL DI MELE CALDO CON CREMA ALLA VANIGLIA APFELSTRUDEL MIT VANNILLE SAUCE APPLE STRUDEL WITH VANILLE SAUCE	1,3,7	€ 6,50
TORTA SACHER SACHER TORTE CHOCOLATE AND JAM CAKE	1,3,7	€ 6,00
MIRTILLOSA PANNA COTTA AI MIRTILLI, MIRTILLI FRESCHI E CRUMBLE ALLE ARACHIDI SALATE BAUBEER-PANNA COTTA MIT FRISCHEN BLAUBEEREN UND GESALZENEM ERDNUSS-CRUMBLE BLUEBERRY PANNA COTTA WITH FRESH BLUEBERRIES AND SALTED	1,5,7,8	€ 7,00
TIRAMISÙ	1,3,7	€ 6,00
YOGURT CON FRUTTI DI BOSCO O MIELE E GRANELLA DI NOCCIOLE YOGURT MIT WALD FRUCHTE ODER HONIG UND HASSELNUSSGRANULAT YOGURT WITH WILD FRUITS OR HONEY AND HAZELNUT CRUNCH	7,8	€ 6,50
MANGIA E BEVI AL CIRMOLO CREME BRULÉE AL CIRMOLO E LA SUA GRAPPA STONE PINE CREME BRULEE AND ITS GRAPPA ZIRBELKIEFER CREME BRULEE UND SEIN SCHNAPPS	1,7	€ 10,00
DELIZIA DI MELE E CREMA TORTA DI MELE CON PASTA FROLLA, CREMA PASTICCERA AL LIMONE E ALBICOCCA APFELTARTE MIT MURBETEIG UND ZITRONEN UND APRIKOSE CREME APPLETART WITH SHORTCRUST PASTRY AND LEMON AND APRICOT CREAM	1,3,7	€ 6,00
FRITTELLE DI MELE "SONE DA POMES" CON COMPOSTA DI MIRTILLI ROSSI APFELKUCHLE MIT PREISELBEERKOMPOTT APPLE FRITTERS WITH CRAMBERRY COMPOTE	1,3,7	€ 7,50
KEISERSCHMARREN CON COMPOSTA DI MIRTILLI ROSSI E CREMA DI VANIGLIA KEISERSCHMARREN MITPREISELBEERKOMPOTT UND VANILLE SAUCE (NACH 14 UHR) KEISERSCHMARREN WITH CRAMBERRY COMPOTE AND VANILLE SAUCE (AFTER 2 PM)	1,3,7	€ 14,00

ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI IN ORIGINE O CONGELATI PER LA CORRETTA
CONSERVAZIONE

SOME PRODUCTS COULD BE FROZEN DUE TO A CORRECT CONSERVATION

PER INFORMAZIONI CIRCA GLI INGREDIENTI ALLERGENICI PRESENTI NEL MENÙ, RIVOLGERSI AL
PERSONALE.

FOR ANY INFORMATION ABOUT ALLERGENIC INGREDIENTS INSIDE THIS MENÙ, YOU CAN ADDRESS TO
OUR STAFF.