

PIZZE CLASSICHE

Margherita

Pomodoro, mozzarella, origano
Tomaten, Mozzarella, Oregano
Tomato, mozzarella, oregano **7,80**

Diavola 3, 4

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante
Tomaten, mozzarella, scharfe Salami
Tomato, mozzarella, spicy salami **8,80**

Siciliana 1, 3, 4

Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive, origano
Tomaten, mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven, Origan
Tomato, mozzarella, anchovies, capers, olives, origan **8,50**

Prosciutto e funghi 3, 4

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi
Tomaten, mozzarella, Schinken gebackener, Pilze
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms **8,50**

4 Formaggi 3, 4

Pomodoro, mozzarella, formaggi misti
Tomaten, mozzarella, gemischte Käsesorten
Tomato, mozzarella, mixed cheeses **9,00**

Vegetariana 3, 4

Pomodoro, mozzarella, zucchini, peperoni, melanzane
Tomaten, mozzarella, Zuchinis, Paprikaschoten, Auberginen
Tomato, mozzarella, zuchinis, grilled peppers, eggplant **10,50**

Salsiccia 3, 4

Pomodoro, mozzarella, salsiccia
Tomaten, mozzarella, Würstel
Tomato, mozzarella, sausage **8,50**

Tonno Cipolla 1, 3, 4

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla
Tomaten, mozzarella, Thunfisch, Zwiebel
Tomato, mozzarella, tuna, onion **9,70**

Capricciosa 3, 4

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi
Tomaten, mozzarella, Schinken gebackener, Pilze, Artischocken, Pilze
Tomato, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms **10,30**

Hawaii 3, 4

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas
Tomaten, mozzarella, Schinken gebackener, Ananas
Tomato, mozzarella, ham, pineapple **9,50**

Americana 3, 4, 7

Pomodoro, mozzarella, würstel, patatine fritte
Tomate, mozzarella, Würstchen, Pommes Frites
Tomato, mozzarella, sausage, french fries **9,00**

Porcini 3, 4

Pomodoro, mozzarella, porcini
Tomaten, mozzarella, Steinpilze
Tomato, mozzarella, mushrooms **9,00**

PIZZE BIANCHE

Bufalina 3, 4

Mozzarella, pomodorini, bufala, rucola
Mozzarella, Büffelmozzarella, frische Kirschtomaten, rucola
Mozzarella, buffalo mozzarella, fresh tomato, rucola **10,80**

Rustica 3, 4

Mozzarella, pancetta affumicata, scamorza
Mozzarella, geräucherter Speck, Scamorza käse
Mozzarella, smoked bacon, scamorza **9,50**

Lombarda 3, 4

Mozzarella, gorgonzola, salsiccia, zucchini
Mozzarella, Gorgonzola, Wurst, Zuchinis
Mozzarella, gorgonzola, sausage, zuchinis **9,50**

Fantasia 3, 4

Mozzarella, pancetta affumicata, brie, cipolla, porcini
Mozzarella, geräucherter bauchspeck, Brie, Zwiebeln, Steinpilze,
Mozzarella, smoked bacon, brie, onion, porcini mushrooms **11,00**

PIZZE SPECIALI

Gustosa 3, 4

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, cipolla, salame piccante
Tomaten, mozzarella, Gorgonzola, Zwiebeln, scharfe Salami
Tomato, mozzarella, gorgonzola, onion, spicy salami **11,00**

Greca 3, 4

Pomodoro, mozzarella, rucola, feta greca, olive
Tomaten, mozzarella, Rucola, griechische feta, Oliven
Tomato, mozzarella, rocket, Greek slice, olives **11,00**

San Daniele & Bufala 3, 4

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo San Daniele, bufala
Tomaten, mozzarella, S.Daniele, Burrata
Tomato, mozzarella, s.daniele, buffola **13,50**

Ambiziosa 3, 4

Pomodoro, mozzarella, coppa di maiale stagionato, brie
Tomaten, mozzarella, gewürztes Schweinefleisch, Brie
Tomato, mozzarella, seasoned pork copa, brie **11,50**

Mazzara 3, 4, 6

Pomodoro, mozzarella, gamberi, zucchine
Tomaten, mozzarella, Garnelen, Zucchini
Tomato, mozzarella, prawns, zucchini **11,50**

Frutti di mare 3, 4, 1

Pomodoro, mozzarella, frutti di mare, pomodorini, origano
Tomaten, mozzarella, Meeresfrüchte, Kirschtomaten, Origan
Tomato, mozzarella, seafood, cherry tomatoes, oregano **13,50**

Brie Speck 3, 4

Pomodoro, mozzarella, speck trentino, brie
Tomaten, mozzarella, Trentino-Speck, Brie
Tomato, mozzarella, Trentino speck, brie **11,50**

Maruzzella 3, 4

Pomodoro, mozzarella, crema di melanzane,
salamino piccante, bufala, funghi
Tomaten, mozzarella, Auberginencreme, scharfe Salami,
Büffelmozzarella, Pilze
Tomatoe, mozzarella, aubergine cream, spicy salami,
buffala, mushrooms **13,50**

Salerno-Friuli 3, 4

Pomodoro, mozzarella, crema di olive, prosciutto crudo
San Daniele, burrata
Tomaten, mozzarella, Olivencreme, San Daniele-Schinken,
Burrata
Tomatoes, mozzarella, olive cream, San Daniele ham,
burrata **14,00**

Bronte 3, 4

Mozzarella, crema di pistacchio, mortadella, pomodorino giallo
Mozzarella, Pistaziencreme, Mortadella, gelbe Tomate
Mozzarella, pistachio cream, mortadella, yellow tomato **13,00**

ELENCO DEGLI ALLERGENI ALIMENTARI

1		Pesce e prodotti a base di pesce	8		Lupini e prodotti a base di lupini
2		Molluschi e prodotti a base di molluschi	9		Uova e prodotti a base di uova
3		Latte e prodotti a base di latte	10		Anidride solforosa e solforosa e solfiti
4		Cereali contenenti glutine	11		Soia e prodotti a base di soia
5		Frutta a guscio	12		Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
6		Crostacei e prodotti a base di crostacei	13		Senape e prodotti a base di senape
7		Arachidi e prodotti a base di arachidi	14		Sedano e prodotti a base di sedano

Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi."

Lieber Besucher/Kunde, sollten Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, bitte fragen Sie uns über unsere Lebensmittel und Getränke. Wir sind bereit, Sie am Besten zu beraten.

Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.

*

In assenza di prodotti freschi reperibili sul mercato, verranno somministrati prodotti congelati o surgelati.

Sollten frische Produkte fehlen, oder während einigen Jahreszeiten nicht zur Verfügung stehen, wird man eingefrorene Produkte benutzen.

Without fresh product or during some periods of the year we will employ frozen nor deep-frozen products.

COPERTO E SERVIZIO

Tisch und Bedienung
Service

€ 2,00

(solo a pranzo / nur zum Mittagessen / only for lunch)

INSALATE

SALATE - SALADS

Insalata mista

insalata verde, carote, pomodori, cetrioli
grüner Salat, Karotten, Tomaten, Gurken
Green salad, carrots, tomato, cucumber **6,00**

Insalatona Estiva

insalata verde, carote, pomodoro, cetrioli, tonno, uova, mais
grüner Salat, Karotten, Tomaten, Gurken, Thunfisch, Ei, Mais
Green salad, carrots, tomato, cucumber, tuna, egg, corn **12,50**

Insalatona Esotica

insalata verde, carote, pomodoro, cetrioli,
avocado, finocchio, arancio
grüner Salat, Karotten, Tomaten, Gurken,
Avocado, Fenchel, Orange
green salad, carrots, tomato, cucumber,
avocado, fennel, orange **13,00**

Insalatona Greca

insalata verde, carote, pomodorini, cetrioli,
feta greca, olive, crostini di pane ciliegino
grüner Salat, Karotten, Kirschtomaten,
Gurken, griechischer Feta, Oliven, Kirschbrot-Croutons
Green salad, carrots, cherry tomatoes,
cucumber, Greek feta, olives, cherry bread croutons **12,50**

Insalatona Fitness

Insalata verde, carote, pomodorini, cetrioli, ravanelli,
mais, semi di zucca e pollo
Grüner Salat, Karotten, Kirschtomaten, Gurken, Radieschen,
Mais, Kürbiskerne und Huhn
Green salad, carrots, cherry tomatoes, cucumbers, radishes,
corn, pumpkin seeds and chicken **13,00**

Poke Basmati

riso Basmati, salmone affumicato, finocchio, arancia avocado
Basmati-Reis, geräucherter Lachs, Kirschtomaten, Avocado
Fenchel, Orange
Basmati rice, smoked salmon, tomato cherry,
fennel, orange avocado **15,00**

SNACKS

SNACKS - SNACKS

Toast Toast / Toasties 4,3,10

Prosciutto e formaggio
gekochter Schinken Käse Toast
Ham and cheese **6,00**

Panino San Daniele 4,3,10

Crudo, lattuga, mozzarella
Rohschinken, Salat, Mozzarella
Raw ham, lettuce, mozzarella **8,00**

Panino Bologna 4,3,10

Cotto, lattuga, pomodoro, formaggio latteria
Gekochter Schinken, Salat, Tomate, Milchkäse
Cooked ham, lettuce, tomato, dairy cheese **7,50**

PER I PIÙ PICCOLI

FÜR UNSERE KLEINE / FOR OUR KIDS

Pasta al ragù bolognese fatto in casa 4,14

Nudeln mit Fleischragout
Pasta with meat ragout **10,20**

Pasta al pomodoro 4

Nudeln mit Tomatensauce
Pasta with tomatosauce **9,00**

Lasagna alla bolognese fatto in casa 4,3,14,9

Lasagne mit Fleischsauce
meat lasagna **12,20**

Petto di pollo alla piastra 4

Gegrillte Hühnerbrust
grilled chicken breast **12,00**

Würstel con patate fritte 4,10,9

Würstel mit pommes frites
grilled wurstel with french fries **9,20**

Cotoletta alla milanese 4,9,3

con patate fritte
Wienerschnitzel mit Pommes frites
breaded pork steak with french fries **12,30**



DESSERT

DESSERT - DESSERT

Macedonia di frutta fresca con gelato

frischer Fruchtsalat mit Eis
fresh fruit salad with ice cream **8,00**

Tartufo al cioccolato

Schokolade - oder Weisstrüffeln
chocolate or white truffles **6,00**

Cheesecake

Topfentorte mit mango
cheesecake with mango **7,00**

Tiramisù 7,00

Crema catalana 7,00

Carpaccio ananas con mous e caramello salato 7,50

SFERA ROCHER 9,00

CAFFETTERIA

KAFFEE BAR / COFFEE BAR

Caffè espresso 1,50

Caffè macchiato 1,70

Caffè corretto 2,20

Caffè decaffeinato 1,80

Macchiatone 1,90

Cappuccino 2,20

Caffè americano 1,50

Caffè d'orzo 1,80

Ginseng 2,00

Caffelatte 2,70

The caldo 2,50

CARTA DEI VINI
WEINKARTE / WINE LIST

VINI BIANCHI FERMI

MARCO FELLUGA

Pinot grigio 32,00

Friulano colio 35,00

Sauvignon 32,00

LIVIO FELLUGA

Sharis 38,00

ORNELLA BELLIA

Manzoni DOC di Venezia 18,00

Terre piane Lison DOCG 20,00

Pinot grigio rosè 20,00

ABBZIA DI NOVACELLA

Gewürztraminer Alto Adige DOC 40,00

ERSTE NEUE

Gewürztraminer Alto Adige DOC 35,00

LA MORETTE GARDA VR

Lugana DOC 26,00

SCHIOPPETTO

Friulano 36,00

BERGAMIN

Lison DOCG 23,00

VINO ALLA SPINA

Bianco frizzante 15 €/lt

CHIAMPAGNE

CHIAMPAGNE

Moët & Chandon Brut Imperial

PROSECCO

CANEVEL

Prosecco sup. Millesimato DOCG 40,00

Prosecco Brut Setage DOCG 35,00

Prosecco Extra DOC 32,00

BELLUSSI

Prosecco Blanc de Noir Brut 35,00

ALTEMASI

Trento DOC Millesimato 43,00

BEPIN DE ETO

Extra Dry 33,00

FERRARI

Trento Brut DOC

BELLAVISTA

Alma Brut Couvè 72,00

BERGAMIN

Prosecco extra dry 13,00

VINI ROSSI

J. HOFSTÄTTER

Müller thurgau dolomiti 32,00

Lagrain südtirol Alto Adige 35,00

Pinot nero südtirol Alto Adige 33,00

ORNELLA BELLIA

Terre piane cabernet 16,00

Malbec IGT 18,00

CASTELVECCHIO

Cabernet Sauvignon Carso Friuli 30,00

CHECHI

Brunello di Montalcino 68,00

MASTRO JANI

Rosso di Montalcino 35,00

FRESCOBALDI

Chianti Riserva 30,00

APERITIVI

Spritz bianco 3,00
Spritz Aperol 4,50
Spritz Campari 4,50
Mezzo & Mezzo 4,50
Americano 7,00
Negroni 7,00
Margarita 8,00
Martini 8,00
Crodino 3,00
Gingerino 3,00
Acqua tonica 3,00

COCKTAILS

Moulin Rouge 10,00
Mimosa 9,00
Mojito 10,00
Cuba libre 10,00
Caipirinha 10,00
Piña colada 10,00
Gin Tonic 10,00
Whiskey sour 9,00
Vodka tonic 10,00
Vodka lemon 10,00
Vodka Red Bull 10,00
Garibaldi 10,00
Avana Cola 10,00

MOCKTAILS

Virgin Mojito 8,00
Green Light 8,00
Fruit Skywasser 8,00
Lemon Virgin 8,00

BIRRE ALLA SPINA

BIERE VOM FASS - DRAFT BEERS

Spina Moretti Baffo D'oro - Lager 0,4 5,50
Moretti La Rossa - Red 0,4 6,50
Ichnusa Non Filtrata 0,4 6,50
Franziskaner Weissbier 0,4 6,50

BIRRE IN BOTTIGLIA

FLASCHENGETRÄNKE - BOTTLES

Corona 33 cl. 5,00
Pedavena 33 cl. 4,00
Leffe. 33 cl.
Kozel. 33, cl. 4,00
Ceres. 33 cl.
Guinness 33 cl. 4,00
IPA West Coast Ducato 33 cl 6,00
Erdinger Helles 50 cl. 6,00
Paulaner weissbier 50 cl. 6,00

BIBITE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE
SOFT DRINKS

ACQUA DOLOMIA 3,00
Succo di Arancia 3,50
Succo di Mela 3,50
Succo di Pesca 3,50
Succo di Ananas 3,50
Fanta 33 cl. 3,50
Sprite 33 cl. 3,50
Lemonsoda 33 cl. 3,50
The al Limone / Pesca 3,00
Red Bull 5,00



ANTIPASTI DI PESCE

VORSPEISEN MIT FISCH - SEAFOOD STARTERS

BAIA DELLE SIRENE DI VICTORIA* 1,2,6

SASHIMI: Scampi, gamberi rossi di Mazara , salmone , tonno , branzino

SASHIMI: Scampi, rote Garnelen aus Mazara, Lachs, Thunfisch, Wolfsbarsch

SASHIMI: Scampi, red prawns from Mazara, salmon, tuna, sea bass **30,00**

SFERA BLU* 1,2,6,14

Gamberi in tempura, salmone marinato , insalata di mare , capasanta gratinata , baccalà mantecato

Tempura-Garnelen, mariniertes Lachs, Meeresfrüchtesalat, überbackene Jakobsmuschel, Kabeljau in Sahnesauce

Tempura prawns, marinated salmon, seafood salad, gratinated scallop, creamed cod **22,00**

RAFFINATO 1

Carpaccio di branzino, crema di mojito, liquirizia in polvere

Carpaccio von Wolfsbarsch, Mojito-Creme, Lakritzpulver

Whale carpaccio, mojito cream, powdered liquorice **16,90**

NOTTE CORALLINA 1

Tartare di tonno con avocado e dressing al mango

Thunfisch-Tartar mit Avocado und Mango-Dressing

Tuna tartare with avocado and mango dressing **22,50**

CALA SPINOSA* 3,6

Fondo di carciofo, burrata, tartare di scampi

Artischockenboden, Burrata, Scampi-Tartar

Artichoke base, burrata, scampi tartare **18,70**

PIATTO DEL MARINAIO 1,2,6

Pepata di Cozze e vongole al vino bianco (con crostini caldi)

Pfeffermuscheln und Venusmuscheln in Weißwein (mit heißen Croutons)

Peppered Mussels and Clams in White Wine (with Hot Croutons) **15,30**



PRIMI DI PESCE

NUDELGERICHTE MIT FISCH- SEAFOOD FIRST COURSES

ELEGANZA SUPREMA 1,2,4,9

Tagliolini con bottarga di Muggine , profumo di limone e ROYAL SELECT CAVIAR

Tagliolini mit Meeräschen-Bottarga, Zitronenduft und ROYAL SELECT CAVIAR

Tagliolini with mullet bottarga, lemon scent and ROYAL SELECT CAVIAR **23,50**

DEA VENERE 1,2,4

Spaghetti di Gragnano IGP con vongole e grattugiata di lime

Spaghetti di Gragnano g.g.A. mit Muscheln und geriebener Limette

Spaghetti di Gragnano PGI with clams and grated lime **18,50**

GNOCCO & RICCIO* 1,2,4,9,6

Gnocchi fatti in casa con Ricci di mare del mediterraneo e passion fruit

Hausgemachte Gnocchi mit Mittelmeer-Seeigel und Passionsfrucht

Homemade gnocchi with Mediterranean sea urchins and passion fruit **21,80**

OPERA DI MARE* 1,2,4,14,6

Spaghetti Gragnano IGP ai frutti di mare

Spaghetti Gragnano g.g.A. mit Meeresfrüchten

Spaghetti Gragnano PGI with seafood **21,00**

LINGUINE PER ECCELLENZA 1,2,4,6

Linguine all'Astice Canadese

Linguine mit kanadischem Hummer

Linguine with Canadian Lobster **22,80**

FUSILONI AL TONNO RIVISITATO

Fusiloni al tonno , acciughe ,capperi disidratati su specchio di crema di pomodoro

Fusiloni mit Thunfisch, Sardellen, getrockneten Kapern auf einer Tomatencremeplatte

Fusiloni with tuna, anchovies, dehydrated capers on a sheet of tomato cream **17,00**



SECONDI DI PESCE

HAUPTGERICHTE MIT FISCH - SEAFOOD SECOND COURSES

BRANZINO ALLA PIASTRA 180 gr

Branzino fresco di Croazia sfilettato alla piastra
Frischer kroatischer Wolfsbarsch filetiert auf dem Grill
Fresh Croatian sea bass filleted on the grill **19,50**

TONNO & MARTINI 12,4

Kubo di Tonno in Crosta di Sesamo e Papavero con Salsa Martini
Thunfischwürfel in Sesam- und Mohnkruste mit Martini-Sauce
Kube of tuna in sesame and poppy seed crust with Martini sauce **28,00**

GAMBERONE ARGENTINO*

Spiedino di Gamberone alla piastra con Salsa TERIYAKI
Gegrillter Garnelenspieß mit TERIYAKI-Sauce
Grilled prawn skewer with TERIYAKI sauce **18,50**

FRITTURA* 4

Fritto di Calamari & Code di Gamberi con Salsa Tartara
Frittierte Tintenfische & Garnelenschwänze mit Tartar-Sauce
Fried calamari & shrimp tails with tartar sauce **19,60**

GRIGLIATA ESTIVA

Grigliata di pesce in base al pescato
Gegrillter Fisch nach Fang
Grilled fish based on the catch **26,00**

PESCATO DEL GIORNO

Proposta dello chef in base al pescato del giorno
(chiedi informazioni al nostro responsabile sala)
Vorschlag des Küchenchefs basierend auf dem Fang des Tages
(fragen Sie unseren Zimmermanager nach Informationen)
Chef's proposal based on the catch of the day
(ask our room manager for information)

NOTE!!!

Tutti I nostri secondi sono accompagnati con gateau di patate e verdura di stagione

Alle unsere zweiten Gänge werden mit Kartoffeltorten und Gemüse der Saison serviert

All our second courses are accompanied with potato gateaux and seasonal vegetables



ANTIPASTI DI CARNE

VORSPEISEN MIT FLEISCH - MEAT STARTERS

CARPACCIO DI ANGUS marinato in casa

Carpaccio di manzo marinato sul letto di rucola, freschezza di Mella Granny Smith

Mariniertes Rindercarpaccio auf Rucola, Frische von Mella Granny Smith

Marinated Beef Carpaccio on a Bed of Rocket, Freshness by Mella Granny Smith **18,30**

BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE

Battuta di Fassona ,CREMA di pistacchio di Bronte, Salsa del DOGE

Fassona-Rindertatar, Bronte-Pistaziencreme, DOGE-Sauce

Fassona Beef Tartare, Bronte Pistachio CREAM, DOGE Sauce **21.00**

SALUMI E SALUMI

Serviti con giardiniera fatta in casa

Wurstwaren und Aufschnitt - Serviert mit hausgemachter Giardiniera

Cured Meats and Cold Cuts - Served with Homemade Giardiniera **14.60**

PRIMI

NUDELGERICHTE MIT FLEISCH- MEAT FIRST COURSES

CACIO E PEPE 4,3

Linguine con pecorino Romano, perle di melograno sferificato

Linguine mit Pecorino Romano, kugelförmigen Granatapfelperlen

Linguine with pecorino Romano, spherical pomegranate pearls **16,50**

GORGONZOLA E FIORI DI ZUCCA 4,9,3

Gnocchi fatti in casa con spuma di gorgonzola e fiori di zucca

Hausgemachte Gnocchi mit Gorgonzolaschaum und Kürbisblüten

Homemade gnocchi with gorgonzola foam and courgette flowers **15,00**

ASPARAGO ARCOBALENO* 4

Paccheri con asparagi bianchi di Bassano e verdi, zafferano, guanciale croccante di Sauris

Paccheri mit weißem Bassano und grünem Spargel, Safran, knusprigem Sauris-Speck

Paccheri with white Bassano and green asparagus, saffron, crispy Sauris bacon **14,30**

CARBONARA ROMANA

Spaghetti di gragnano IGP alla carbonara romana **14,50**



SECONDI DI CARNE

HAUPTGERICHTE MIT FLEISCH - MEAT SECOND COURSES

PLUMA DI MAIALE IBERICO

Fatta alla piastra accompagnata con aglio, timo, aromi

Gegrillte iberische Pluma und serviert mit Knoblauch, Thymian und Aromastoffen

Grilled iberian Pluma and served with garlic, thyme, and aromatics **25,60**

PICANHA & SALSA BRASILIANA

Tagliata di Picanha cotta in bassa temperatura servito con salsa brasiliana

Geschnittene Picanha, bei niedriger Temperatur gekocht, serviert mit brasilianischer Sauce

Sliced Picanha cooked at low temperature, served with Brazilian sauce **20,30**

NOTE!!!

Tutti I nostri secondi sono accompagnati con gateau di patate e verdura di stagione

Alle unsere zweiten Gänge werden mit Kartoffeltorten und Gemüse der Saison serviert

All our second courses are accompanied with potato gateaux and seasonal vegetables