

APERITIVI

Euro

CRODINO

3

APEROL SPRITZ (prosecco, Aperol, soda)

4.5

PASSOA SPRITZ (prosecco, Passoa, soda)

4.5

MANIERO SPRITZ (prosecco, aloe al mango, soda)

5

HUGO (prosecco, sciroppo al sambuco, menta, soda)

4.5

AMERICANO (bitter Campari, vermouth rosso, soda)

5

AMERICANO ALLO ZENZERO (bitter campari, vermouth rosso, ginger ale, top di soda)

5

MANIERO ANALCOLICO (ginger ale, succo di limone, sciroppo alle erbe alpine, cannella, pepe rosa, top di soda)

5

MOJTO ANALCOLICO (succo di limone, succo di mela, sciroppo di zucchero, foglie di menta, top di soda)

4.5



NON BUTTARE QUELLO CHE NON MANGI!

chiedi la vaschetta e “RI-GUSTAMI A CASA”

LA PIZZA

	<i>Euro</i>
BIANCA: <i>olio, sale, rosmarino</i>	6
MARINARA: <i>pomodoro, aglio, origano</i>	6
MARGHERITA: <i>pomodoro, mozzarella</i>	6.5
BUFALINA: <i>pomodoro, mozzarella di bufala</i>	9
CALABRESE: <i>mozzarella, aglio, peperoncino</i>	7
NAPOLI: <i>pomodoro, mozzarella, acciughe</i>	9
SICILIANA: <i>pomodoro, mozzarella, olive, capperi, acciughe</i>	10
PROSCIUTTO E FUNGHI: <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi</i>	9
CAPRICCIOSA: <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi</i>	9
QUATTRO STAGIONI: <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, peperoni</i>	9.5
ORTOLANA: <i>pomodoro, mozzarella, verdure miste</i>	9.5
TONNO E CIPOLLA: <i>pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla</i>	9.5
DIAVOLA: <i>pomodoro, mozzarella, salamino piccante</i>	9
PAPERINA: <i>pomodoro, mozzarella, wurstel e patatine fritte</i>	9.5
SALSICCIA: <i>pomodoro, mozzarella, salsiccia</i>	9
CALZONE CLASSICO: <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, ricotta</i>	10
QUATTRO FORMAGGI: <i>pomodoro, mozzarella, ricotta, gorgonzola, grana</i>	10
BOSCAIOLA: <i>pomodoro, mozzarella, funghi sottobosco, speck</i>	10
PORCINI: <i>pomodoro, mozzarella, porcini</i>	9.5
PARMIGIANA: <i>pomodoro, mozzarella, grana, crudo</i>	10

MEZZA LUNA: <i>specialità della casa</i>	12
MANIERO: <i>mozzarella, salsiccia, casolet</i>	9.5
TIROLESE: <i>pomodoro, mozzarella, ricotta, speck</i>	9.5
PAESANA: <i>mozzarella, speck in cottura, porcini, grana</i>	10
NOSTRANA: <i>pomodoro, mozzarella, mortandela, casolet</i>	9.5
ESTATE: <i>mozzarella, prosciutto crudo, pomodorini, burrata</i>	12
SAN VIGILIO: <i>pomodoro, mozzarella, brie, zucchine, speck</i>	10
NON E SOLE: <i>pomodoro, mozzarella, mele, casolet, noci</i>	9.5
CARBONARA: <i>pomodoro, mozzarella, uovo, pancetta, grana</i>	10
SAPORITA: <i>pomodoro, mozzarella, salamino piccante, gorgonzola, peperoni, cipolla</i>	9.5
GUSTOSA: <i>pomodoro, mozzarella, casolet, rucola, olio tartufato</i>	10
DELICATA: <i>mozzarella, panna, gorgonzola, noci</i>	9.5
CASTELLANA: <i>mozzarella, patate, rosmarino, pancetta</i>	9.5
CONTADINA: <i>pomodoro, mozzarella, radicchio rosso, casolet, speck, patate</i>	10
SAN MICHELE: <i>pomodoro, mozzarella, pancetta, asparagi, gorgonzola, grana</i>	10
DEL CONTE: <i>pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, crudo</i>	10
SFIZIOSA: <i>pomodoro, mozzarella, brie, salamino piccante, radicchio rosso</i>	10



BASE pizza in teglia gluten free

supplemento

5

Si avvisa la clientela che il personale di servizio presterà la massima attenzione nel condire la vostra base pizza gluten free come nella preparazione di qualsiasi pietanza senza glutine, vi trovate però in una pizzeria dove la farina è in uso quotidiano e pertanto si trova anche nell'aria. Siamo quindi ad avvisarvi che non possiamo garantire l'incontaminatezza totale del prodotto finito.

- Supplemento per eventuali aggiunte da € 0.5 a € 2

Alcune volte la cucina e la pizzeria non riescono a lavorare coordinate

ANTIPASTI

<i>Le tartare di carne salada con sedano e Shüttelbrot tirolese</i>	12
<i>Il taglierino di salumi locali e formaggi misti del caseificio Presanella</i>	13
<i>La trota marinata con misticanza, uvetta e crostini croccanti</i>	12
<i>Lo sformatino di verdure su salsa al Trentingrana</i>	11

PRIMI PIATTI

<i>Gli spaghettoni monograno Felicetti al ragu bianco di cervo</i>	12
<i>Gli strigoli caserecci al pesto di pistacchi con fiocchi di burrata e pomodorini confit</i>	13
<i>I tortelloni di grano saraceno ripieni al capriolo con burro al ginepro e Trentingrana</i>	13
<i>Gli spatzle tirolesi ai tre colori in salsa gorgonzola con fichi secchi</i>	12
<i>Le tagliatelle fresche al mirtillo al ragù di speck e finferli</i>	13
<i>La zuppa d'orzo alla trentina</i>	10

INSALATONE

<i>Alla Greca: Insalata verde, Feta, pomodori, cetrioli, olive nere</i>	12
<i>Estiva: Insalata verde, radicchio rosso, pomodori, tonno, uova sode, mais</i>	12

SECONDI PIATTI

<i>La tagliata di manzo - Bovino Garronese "Blonde d'Aquitaine" con patate al forno</i>	18.5
<i>Il filettino di maiale alle erbe aromatiche e salsa alle mele con patate al forno</i>	15
<i>Lo spezzatino di cervo in salmì con polenta di Storo e composta di mirtillo rosso</i>	17
<i>Il filetto di trota salmonata in crosta di mandorle con patate al forno</i>	17
<i>I nuggets di pollo con salsa barbecue e patatine fritte</i>	14
<i>Il wurstel nostrano alla piastra con patatine fritte</i>	12



Piatto del Castello: *Guancette di maialino brasate al Teroldego con polenta, funghi misti sottobosco, rostie di patate e composta di mirtillo rosso*

18.5

Piatto del Castello in versione vegetariana:
Guancette di maiale sostituite con Tomino alla piastra

CONTORNI

<i>Patatine fritte o al forno</i>	4.5
<i>Insalata mista: insalata verde, radicchio rosso, pomodori, mais</i>	5
<i>Funghi misti trifolati</i>	5
<i>Polenta di Storo</i>	4
<i>Rostie di patate con composta di mirtillo rosso</i>	4

BEVANDE

ACQUA DI RETE MICROFILTRATA NATURALE O FRIZZANTE	75 cl	2.0	
ACQUA MINERALE PEJO (frizzante o naturale)	75 cl	2.5	
BIBITE IN LATTINA	33 cl	2.5	
BIBITE ALLA SPINA	Piccola	30 cl	3.0
	Media	40 cl	4

BIRRA ALLA SPINA: Euro

FORST PICCOLA	20 cl	2.6
FORST MEDIA	40 cl	4
FORST GRANDE	1 litro	9
SIXTUS SCURA PICCOLA	20 cl	2.6
SIXTUS SCURA MEDIA	40 cl	4
SIXTUS SCURA GRANDE	1 litro	9
WEISS STEPHEN PICCOLA	30 cl.	3
WEISS STEPHEN MEDIA	50 cl.	4.5
WEISS STEPHEN GRANDE	1 litro	10
BIRRA ANALCOLICA	33 cl	4,5
BIRRA GLUTEN FREE	33cl	4,5

SPINATEVI LA BIRRA da soli AL TAVOLO Euro

Birrone Forst/Sixtus 2 lt	16
Birrone Forst/Sixtus 3 lt	24
Birrone Weissbier 2 lt	19
Birrone weissbier 3 lt	28



BIRRA ARTIGIANALE PEJO

Euro 6,5



Dorata

ABBINAMENTI:

Aperitivo, pizze,
primi piatti
formaggi freschi

Rossa

ABBINAMENTI:

Primi piatti, Selvaggina,
Carni rosse, Pizze,
Formaggi stagionati



I DESSERT

<i>Il semifreddo al pino cembro con mandorle tostate</i>	6.5
<i>Mousse al cioccolato bianco con fragole fresche</i>	6.5
<i>La nostra torta al tiramisù</i>	5
<i>La zuppetta calda di lamponi con gelato e croccantini di cioccolato</i>	5
<i>Lo strudel di mele</i>	4.5
<i>Il tortino caldo dal cuore morbido di cioccolato</i>	5
<i>Il sorbetto al limone</i>	4
<i>La coppa di fragole fresche</i>	5

INFUSO DEPURATIVO E DIGESTIVO 3.5

- *LAMPONE E ALOE*
- *LIMONE E ALOE*





LA CANTINA

VINO SFUSO DELLA CASA

<i>Vino bianco</i>	<i>¼ lt Euro 5</i>	<i>½ lt Euro 7.5</i>	<i>1 lt Euro 14</i>
<i>Vino Rosso</i>	<i>¼ lt Euro 5</i>	<i>½ lt Euro 7.5</i>	<i>1 lt Euro 14</i>
<i>Prosecco</i>	<i>¼ lt Euro 5</i>	<i>½ lt Euro 8.5</i>	<i>1 lt Euro 16</i>

LE NOSTRE PROPOSTE AL CALICE

		<i>Euro</i>
VINI SPUMANTI:	<i>Prosecco Extra Dry</i>	3.5
VINI BIANCHI:	<i>Muller Thurgau (Cembra)</i>	3.5
	<i>Traminer Aromatico (Pojer e Sandi)</i>	3.8
VINI ROSATI:	<i>Lagrein Rosato (Castel Firmian)</i>	3.5
	<i>Schiava (Valle di cembra)</i>	3.5
VINI ROSSI:	<i>Teroldego (Mezzolombardo)</i>	3.5
	<i>Marzemino (Isera)</i>	3.5
	<i>Pinot Nero (Pojer e Sandri)</i>	4
	<i>Lagrein (Gaierhof)</i>	3.5

LE MEZZE BOTTIGLIE

<i>Gewurztraminer Alto Adige</i>	<i>0,375 cl.</i>	<i>13</i>
<i>Teroldego Cantina Rotaliana</i>	<i>0,375 cl.</i>	<i>12</i>





VINI SPUMANTI

<i>Rotari Trento DOC</i>	<i>Mezzacorona</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	30
<i>Ferrari "Perle" Trento DOC</i>	<i>Cantine Ferrari</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	40
<i>Spumante Brut Trento DOC</i>	<i>Pisoni</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	25
<i>Cuvèe Prestige</i>	<i>Ca del Bosco</i>	<i>bott 0,75 cl</i>	45

CHAMPAGNE

<i>Champagne Moët & Chandon</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	80
<i>Champagne Veuve Clicquot</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	85

VINI BIANCHI

<i>Pinot Grigio</i>	<i>Gaierhof</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	17
<i>Muller Thurgau</i>	<i>Val di Cembra</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	16
<i>Riesling</i>	<i>Cant. Endrizzi</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	18
<i>Incrocio Manzoni</i>	<i>I.A. S.Michele</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	19
<i>Traminer aromatico</i>	<i>Pojer e Sandri</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	23
<i>Nosiola Biologico</i>	<i>Pisoni</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	22

VINI ROSATI

<i>Schiava</i>	<i>Valle di Cembra</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	17
<i>Lagrein Rosato</i>	<i>Castel Firmian</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	18



VINI ROSSI

<i>Teroldego Rotaliano Doc</i>	<i>De Vescovi U.</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	22
<i>Teroldego Rotaliano</i>	<i>Cant. Rotaliana</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	18
<i>Teroldego Clesurae</i>	<i>Cant. Rotaliana</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	35
<i>Marzemino</i>	<i>Simoncelli</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	20
<i>Navesel</i>	<i>Simoncelli</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	25
<i>Pinot Nero</i>	<i>Franz Hass</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	32
<i>Pinot Nero</i>	<i>Pojer e Sandri</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	24
<i>Rebo</i>	<i>Giovanni Poli</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	20
<i>Lagrein</i>	<i>Ist. S.Michele</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	22
<i>Lagrein Trentino</i>	<i>Gaierhof</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	20
<i>St. Magdalener</i>	<i>Caldaro</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	20
<i>Groppello di Revò</i>	<i>Val di Non</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	20
<i>Pinot Nero Biologico</i>	<i>Pisoni</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	22
<i>Amarone Valpolicella</i>	<input type="checkbox"/> <i>Masi</i>	<i>bott. 0,75 cl</i>	45
<i>Rosso di Montalcino</i>	<i>Banfi</i>	<i>bott. 0.75 cl</i>	25

VINI DA DESSERT AL CALICE

Euro

Moscato giallo 4

Merlino - Rosso fortificato delle Dolomiti 5

Dal grande profumo varietale: piccoli frutti, soprattutto ciliegia marasca, mora, ribes che si integra a note speziate: vaniglia, caffè e cacao.

Sapore: caldo, dolce, molto strutturato e di grande armonia. Vino da cioccolato.

GRAPPE E DISTILLATI

Le grappe bianche monovitigno:

Euro 3

Moscato (Azienda Pisoni) 43 % vol.

Aromatica, morbida e delicata. È intensamente profumata.

Nosiola (Azienda Pisoni) 43 % vol.

Morbida, armonica, equilibrata, fine ed elegante.

Müller Thurgau (Azienda Pisoni) 43 % vol

Delicata e profumata.

Chardonnay (Azienda Pisoni) 43 % vol.

Giovane, gradevole e prestigiosa.

Teroldego (Azienda Pisoni) 43 % vol.

Grappa di valore, secca e decisa.

Pinot nero (Az. Pojer e Sandri) 48 %vol

Profumo ampio ed etereo dal sapore deciso ma armonico.

Essenzia (Az. Pojer e Sandri) 48 % vol.

Al naso è intensa, ostentatamente fruttata e si possono riconoscere note tropicali come la banana e l'ananas. Il sapore è morbido e rotondo. Questa grappa è particolare, perchè non viene prodotta ogni anno. L'uva, viene lasciata appassire sulla vigna fino a novembre.

Le grappe aromatizzate alle erbe:

Euro 3

Asperula (Azienda Pisoni) 40 % vol.

Dal profumo inconfondibile e delicato, si presta molto bene ad essere consumata dopo i pasti.

Genziana (Azienda Pisoni) 40 % vol.

Questo fiore, cresce in montagna, in mezzo alle rocce resistendo a temperature rigide e maltempo. Dal un sapore molto caratteristico, particolarmente amaro, ma piacevole.

Ruta (Azienda Pisoni) 40 % vol.

Dal profumo intenso e aroma caratteristico per le sue qualità balsamiche che sono da sempre apprezzate nella tradizione popolare trentina. Particolarmente adatta come digestivo.

Pino mugo (Azienda Pisoni) 40 % vol.

Grappa ottenuta dall'infusione delle sue pigne, che donano alla grappa, un profumo balsamico e un sapore piacevole.

Ortica (Azienda Rossi d' Anaunia) 40 % vol.

Profumo, erbaceo, abbastanza forte. In bocca è particolarmente delicata, fresca e piacevole. Ottima grappa digestiva.

Ginepro (Azienda Pisoni) 40 % vol.

Il profumo è aromatico e il sapore fresco. perenne, sempreverde che cresce in montagna. Il suo odore è resinoso.

Le grappe affinate in legno (barricate):

Euro 4

Diciotto Lune (Az. Marzadro) 41 % vol.

Di pregiata qualità, lasciata affinare per un minimo di diciotto mesi in botti di diversi legni pregiati, Il binomio legno-grappa, si evolve per creare una piena armonia. La grappa rilascia un profumo etereo, nel gusto è rotonda con sentore di vaniglia.

Le Giare riserva (Az. Marzadro) 41 % vol.

Grappa monovitigno, ottenuta da vinacce di Gewurztraminer. Molto aromatica, vellutata e persistente al palato. Viene affinata per 36 mesi in piccole botti di pregiato legno di rovere.

I liquori alla frutta:

Euro 3

Mirtillo (Azienda Pisoni) 23 % vol.

Dalla tradizione delle Dolomiti e del Trentino leggero e piacevole.

Frutti di bosco (Azienda Pisoni) 23 % vol.

Nasce dall'unione dei frutti dei boschi trentini, molto piacevole, con profumi intensi e dal sapore pieno ed invitante.

Mela verde (Azienda Pisoni) 23 % vol.

Sa esprimere pienamente l'aroma e il profumo della mela, classico frutto trentino.

FIOR DI ROCCIA:

€ 3.5

Delicato liquore ottenuto dall'infusione, in grappa Trentina e miele, di Stelle Alpine, coltivate in alta Val di Pejo.

PIGNE DI LARICE:

€ 3.5

Liquore ottenuto dall'infusione, in grappa Trentina, di Pigne di Larice della in Val di Sole.

ANTIPASTI

- 9 1 *La tartare di carne salada con sedano e croccante di Shüttelbrot*
7 1 *Il taglierino di salumi locali e formaggi del caseificio Presanella*
1 4 *La trota marinata con misticanza, uvetta e crostini croccanti*
7 3 *Lo sformatino di verdure su crema di zucca e scaglie di ricotta affumicata*

PRIMI PIATTI

- 3 7 1 *Le tagliatelle fresche al mirtillo al ragù di speck con finferli*
7 1 *Gli spaghetti monograno al ragu bianco di cervo*
1 9 *La zuppa d'orzo alla trentina*
3 7 1 10 *I tortelloni di grano saraceno ripieni al capriolo con burro al ginepro*
3 7 1 *Gli spatzle tirolesi ai tre colori in salsa di gorgonzola*
1 8 7 *Gli strigoli* caserecci al pesto di pistacchi con fiocchi di burrata e pomodorini confit*

SECONDI PIATTI

- (1C) *La tagliata di manzo - Bovino Garronese "Blonde d'Aquitaine" con patate al forno*
9 12 *Lo spezzatino di cervo in salmi con polenta di Storo e composta di mirtillo rosso*
(1C) *Il filettino di maiale alle erbette su salsa alle mele con patate al forno*
1 (C) *Il filetto di trota* salmonata in panure al profumo di agrumi con patate al forno*
7 1 (1C) *Nuggets* di pollo con salsa barbecue e patatine fritte*
(1C) *Il wurstel nostrano alla piastra con patatine fritte*
9 12 (1C) *Piatto del Castello: Guancette di maialino brasate al Teroldego con polenta, funghi misti sottobosco, rostie di patate e composta di mirtillo rosso*
7 (1C) *Piatto del Castello vegetariano*

CONTORNI

- (1C) *Patatine fritte* o al forno*
Insalata mista
Polenta di Storo
(1C) *Rostie* di patate con composta di mirtillo rosso*
Funghi finferli trifolati

DESSERT

- 378 *Il semifreddo al pino cembro con mandorle tostate*
7 *La zuppetta calda di lamponi con gelato e croccantini di cioccolato*
137 *La nostra torta al tiramisù*
7 *La mousse al cioccolato bianco con fragole fresche*
138 *Lo strudel di mele*
137 *Il tortino caldo dal cuore morbido di cioccolato*
7 *Il sorbetto al limone*
La coppa di fragole fresche

ALLERGENI:

1 Cereali contenenti glutine

2 Crostacei e derivati

3 Uova e derivati

4 Pesce e derivati

5 Arachidi e derivati

6 Soia e derivati

7 Latte e derivati

8 Frutta con guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, pistacchi)

9 Sedano e derivati

10 Senape e derivati

11 Sesamo e derivati

12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o mg/l

13 Lupini e derivati

14 Molluschi e derivati

C PER CONTAMINAZIONE (Es: Olio di frittura)

Specificare SEMPRE al momento dell'ordinazione la presenza di allergie anche se non segnalate tra quelle obbligatorie per legge.

Il nostro staff si impegnerà nel migliore dei modi per portarvi una pietanza conforme alle vostre esigenze.

La cucina pur attenendosi alle normative sanitarie vigenti, è comunque da considerarsi luogo potenzialmente contaminato da tutti i tipi di allergeni, motivo in più per specificare al momento dell'ordinazione la presenza di allergie.
