



PIZZA

**Classica pizza napoletana, di media altezza e leggermente croccante.
I principali ingredienti delle nostre pizze sono una selezione di farine italiane macinate a pietra e purissima acqua delle Dolomiti.**

Classic Neapolitan pizza, of medium height and slightly crunchy.
The main ingredients of our pizzas are a selection of stone-ground Italian flours and pure water from the Dolomites.

Klassische neapolitanische Pizza, von mittlerer Höhe und leicht knusprig.
Die Hauptzutaten unserer Pizzen sind eine Auswahl an steingemahlten italienischen Mehlen und reines Wasser aus den Dolomiten.

LE MARGHERITE

Vi proponiamo tre versioni della pizza margherita, tre sfumature dei classici sapori della pizza napoletana, pochi ingredienti, freschissimi e di altissima qualità conditi con olio extravergine di oliva italiano e basilico fresco.

MARGHERITA CLASSICA 8 A,G

Passata di pomodoro, fior di latte, basilico
Tomato mozzarella, basil / Tomaten, Mozzarella, Basilikum

REGINA 11 A,G

Passata di pomodoro, pomodorini, bufala campana DOP, scaglie di Trentingrana, basilico
Tomato, cherry tomato, buffalo mozzarella, Trentingrana cheese, basil
Tomaten, Büffel mozzarella, Basilikum, Trentingrana Käse

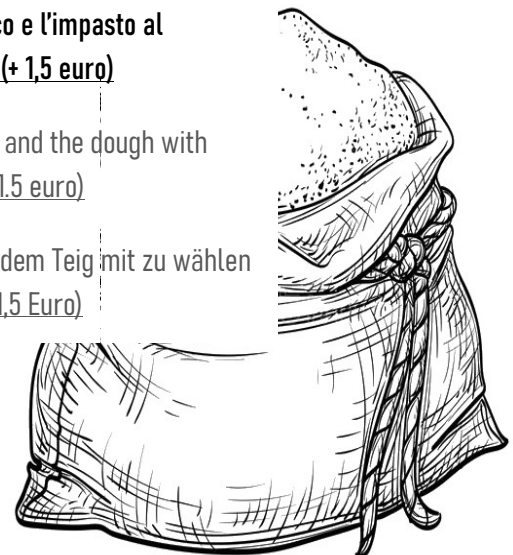
PRINCIPESSA 12 A,G

Pomodorino giallo e rosso, burrata pugliese, basilico, scaglie di Trentingrana
Red and yellow cherry tomato, burrata mozzarella, basil, Trentingrana cheese
Kirschtomaten, Burrata mozzarella, Basilikum, Trentingrana Käse

**Vi proponiamo la possibilità di scegliere tra l'impasto classico e l'impasto al
CARBONE VEGETALE di colore nero, ancora più digeribile (+ 1,5 euro)**

We offer you the possibility to choose between the classic dough and the dough with
VEGETABLE CHARCOAL black, even more digestible (+ 1.5 euro)

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit zwischen dem klassischen Teig und dem Teig mit zu wählen
PFLANZLICHE KOHLE schwarz, noch bekömmlicher (+ 1,5 Euro)



Le classiche...

MARINARA 8,5 A,D

Passata, acciughe, aglio, origano, capperi, olive
Tomato, anchovy, garlic, oregano, olives
Tomaten, Sardellen, Knoblauch, Origano, Oliv

PROSCIUTTO 9 A,G

Passata, fiordilatte, prosciutto cotto, basilico
Tomato, mozzarella, ham, basil
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Basilikum

DIAVOLA 9,5 A,G

Passata, fiordilatte, salamino piccante, basilico
Tomato, mozzarella, spicy salami, basil
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Basilikum

WURSTEL 9 A,G

Passata, fiordilatte, wurstel, basilico
Tomato, mozzarella, wurstel, basil
Tomaten, Mozzarella, Wurstel, Basilikum

CAPRICCIOSA 10,5 A,G,D

Passata, fiordilatte, cotto, funghi, carciofini, olive, acciuga, origano
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olive, anchovy, oregano
Tomato, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, Oliv, Sardellen, Origano

CALZONE 9,5 A,G

Passata, fiordilatte, ricotta, prosciutto cotto
Tomato, mozzarella, ricotta cheese, ham
Tomaten, Mozzarella, Ricotta Käse, Schinken

TONNO E CIPOLLA 10 A,G,D

Passata, fiordilatte, tonno, cipolla, basilico
Tomato, mozzarella, tuna, onion, basil
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel, basilikum

4 FORMAGGI 10 A,G,D

Passata, fiordilatte, formaggi misti, gorgonzola, basilico
Tomato, mozzarella, cheeses, blue cheese, basil
Tomaten, Mozzarella, gemischter Käse, Gorgonzola Käse, basilikum

Impasto al carbone vegetale + 1,5 euro

Dough with vegetable charcoal black + 1,5 euro

Teig mit Pflanzliche Kohle schwarz + 1,5 Euro

Le alpine...

MAIALINA 12,5 A,G,O

Passata, fiordilatte, salsiccia, patate, pancetta

Tomato, mozzarella, sausage, potatoes, bacon
Tomaten, Mozzarella, Würstchen, Kartoffeln, Pancetta

SOTTOBOSCO 15 A,G,O

Crema di zucca, fiordilatte, porcini, ricotta, prosciutto di cervo

Pumpkin cream, mozzarella, porcini mushrooms, ricotta, venison ham
Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Ricotta, Hirschschenken

GRANRISA 15 A,C,G

Fiordilatte, Graukäse, cipolla, patate, uovo, salsiccia, speck

Mozzarella, Graukäse cheese, onion, potatoes, egg, sausage, speck Alto Adige IGP
Mozzarella, Graukäse, Zwiebel, Kartoffeln, Ei, Würstchen, Speck Alto Adige IGP

DOLOMITICA 14 A,G,O

Passata, fiordilatte, Puzzone di Moena, funghi misti, Speck

Tomato, mozzarella, Puzzone di Moena cheese, mixed mushrooms, Speck Alto Adige IGP
Tomaten, Mozzarella, Puzzone di Moena Käse, gemischter Pilze, Speck Sudtirol IGP

WILLIAMS 15 A,G,O

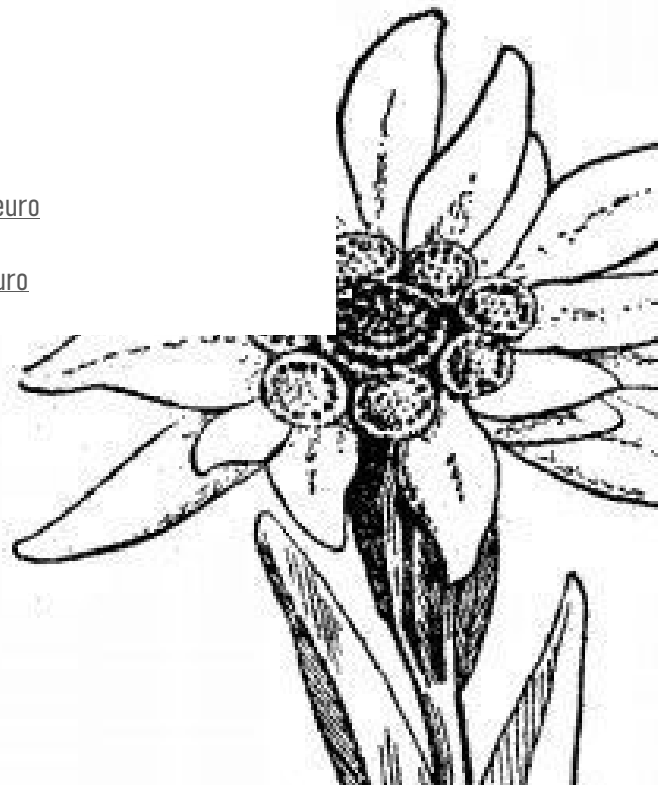
Fiordilatte, Graukäse, Dobbiacco, stracchino, pera Williams, cannella

Mozzarella, mixed cheese, Williams pear, cinnamon
Mozzarella, gemischter Käse, Williams Birne, Zimt

Impasto al carbone vegetale + 1,5 euro

Dough with vegetable charcoal black + 1,5 euro

Teig mit Pflanzliche Kohle schwarz + 1,5 Euro



Le specialità...

PARMIGIANA 9,5 A,G

Passata, fiordilatte, melanzane, ricotta affumicata

Tomato, mozzarella, aubergine, smoked ricotta
Tomaten, Mozzarella, Aubergine, geräucherter Ricotta

SAN DANIELE 12,5 A,G

Fiordilatte, prosciutto crudo S.Daniele, rucola, scaglie di Trentingrana

Mozzarella, S.Daniele ham, rocket, Trentingrana cheese
Mozzarella, S.Daniele Rohschinken, Trentingrana Käse

CONTROCORRENTE 15 A,G,D

Fiordilatte, ricotta, pistacchi, salmone, rucola

Mozzarella, ricotta, pistachos, smoked salmon, rocket
Mozzarella, Ricotta, Räucherlachs, Rakete, Pistazien

PRIMO ORTO 12 A,G

Passata, fiordilatte, verdure miste grigliate

Tomato, mozzarella, mixed grilled vegetables
Tomaten, Mozzarella, gemischtes Grillgemüse

SPACCANAPOLI 13 A,G,D

Fiordilatte, provola, friarielli, salsiccia

Mozzarella, provola cheese, friarielli, sausage
Mozzarella, provola Käse, Friarielli, Würstchen

PULLED 15 A,G,D

Fiordilatte, provola, Pulled pork, pomodorino giallo, cipolla caramellata

Mozzarella, provola cheese, Pulled Pork, yellow cherry tomatoes, caramelized onion
Mozzarella, provola Käse, Pulled Pork, gelb Tomaten, karamellisierte Zwiebel

Impasto al carbone vegetale + 1,5 euro

Dough with vegetable charcoal black + 1,5 euro

Teig mit Pflanzliche Kohle schwarz + 1,5 Euro