

# CENTRALE

b e d a n d p i z z a . c o m

00

Tutte le nostre pizze sono preparate con farine ottenute dalla macinatura a pietra di cereali provenienti esclusivamente da agricoltura biologica

Oltre alla classica pizza con farina bianca potrete scegliere...

Alle unsere Pizza werden mit Bio-Stein-Boden Mehl vorbereitet.

Neben dem klassischen Pizza mit weißem Mehl, können Sie wählen...

€2,00 extra



### Pizza con farina "IN FORMA PIZZA"

Una miscela di farine che racchiude straordinarie proprietà nutrizionali e funzionali con circa il 50% di calorie in meno rispetto ad una Pizza tradizionale realizzata con farina raffinata "00".

- ✓ totalmente biologico ed esente da OGM = il massimo delle proprietà naturali per ridurre al minimo le intolleranze;
- ✓ Kamut e Farro macinati esclusivamente a pietra = per conservarne intatti i principi funzionali;
- ✓ lievitazione con "pasta madre" = per attivare un processo fisiologico che trasforma alcune componenti del glutine, rendendolo quindi più digeribile;
- ✓ arricchita con Soia micronizzata = per ridurre i carboidrati complessivi e aumentare il contenuto di proteine vegetali.

Quest'ultimo aspetto risulta molto importante perché provoca una più moderata risposta glicemica, rendendolo ideale anche per persone affette da diabete o per chi intende mantenere sotto controllo il proprio peso corporeo. Infine, favorisce l'assunzione di sostanze funzionali molto importanti per il nostro equilibrio biologico come fibre, vitamine, polifenoli e isoflavoni.

Il risultato è una Pizza dal gusto piacevolissimo, estremamente leggera e fragrante, guarnita con condimenti ideali ad esaltarne il gusto e la elevatissima digeribilità.

€1,50 extra

### Pizza con farina di FARRO

il farro è un antico cereale forte e puro, ricco di vitamine a, b, c, e, fibre e sali minerali, ricco, proteico e altamente digeribile.

#### Pizza Teig mit DINKELMEHL

der Dinkel ist ein altes resistentes und reines Korn, er ist reich an Vitaminen a, b, c, eisen und Mineralsalzen, der Dinkel hat einen hohen Kleberanteil und ein nussartiges Aroma.

€1,50 extra



### Pizza con farina di Kamut

il Kamut è un antenato del grano duro. il suo gusto è piacevole ed intenso, ricco in proteine, selenio, aminoacidi, vitamine e minerali, facilmente digeribile.

#### Pizza Teig mit KAMUTMEHL

das Kamut ist ein vorfahre des Hartweizen eine angenehme Besonderheit ist sein Geschmack reich in Protein, Aminosäuren, Vitamine, Mineralstoffe, Selenium und ungesättigte Fettsäuren.

€2,50 extra

ATTENZIONE:



WARNING:

### Pizza con impasto senza glutine:

Sebbene l'impasto utilizzato non contenga glutine le lavorazioni riguardanti farcitura e cottura non vengono eseguite in ambiente sterile e non siamo quindi in grado di assicurare che la pizza non sia venuta in qualche modo in contatto con materiali o cibi contaminati da GLUTINE, rimandiamo quindi a voi il compito di valutare il vostro grado di intolleranza. Per qualsiasi ulteriore informazione non esitate a rivolgervi al nostro staff.

### Pizza mixture with gluten:

Even though the dough used to prepare this type of pizza, does not contain gluten, the processes regarding stuffing and cooking are not performed under sterile conditions, we are therefore not able to ensure that the pizza is not coming, in some way, in contact with contaminated materials or foods to GLUTEN.

For these reasons, it is up to you to assess your level of intolerance.

For any further information please feel free to contact our staff.

# I taglieri...

*Un po aperitivo... un po cena*

€.42,00 “a.per.cena,” per.due.persone

Tagliere di affettati e formaggi misti  
2 piccole insalate miste  
focaccia di pizza  
bottiglia di Lambrusco “Casali”  
(a vostra scelta secco o amabile)

*Platter von gemischter Aufschnitt und Käse  
2 kleine gemischter Salat Focaccia Pizza  
Flasche Lambrusco "Casali"  
(Bei Ihrer Wahl trocken oder süß)*

€.18,00 “tagliere aperitivo” per due persone

Tagliere di affettati e formaggi misti  
2 Spritz

*Platter von gemischte Aufschnitt und Käse  
2 Aperolspritz*

€.14,00 “tagliere formaggi”

Tagliere di formaggi misti  
con mostarda e focaccia di pizza

*Platter gemischte Käse  
Frucht senf und Focaccia Pizza*



## Pizza con impasto senza glutine:

**ATTENZIONE:** Sebbene l'impasto utilizzato non contenga glutine le lavorazioni riguardanti farcitura e cottura non vengono eseguite in ambiente sterile e non siamo quindi in grado di assicurare che la pizza non sia venuta in qualche modo in contatto con materiali o cibi contaminati da GLUTINE, rimandiamo quindi a voi il compito di valutare il vostro grado di intolleranza. Per qualsiasi ulteriore informazione non esitate a rivolgervi al nostro staff.

## Pizza mixture with out gluten:

**WARNING:** Even though the dough used to prepare this type of pizza, does not contain gluten, the processes regarding stuffing and cooking are not performed under sterile conditions, we are therefore not able to ensure that the pizza is not coming, in some way, in contact with contaminated materials or foods to GLUTEN. For these reasons, it is up to you to assess your level of intolerance. For any further information please feel free to contact our staff.

## PANDORA'S GREEN BOX



**CLASSICO:** VERDURE MISTE, MOZZARELLA DI BUFALA, TONNO E OLIVE  
GEMISCHTER SALAT, BÜFFELMOZZARELLA, THUNFISCH UND OLIVEN

**VEGETARIANO:** VERDURE MISTE, TOFU, MELA, SEMI DI SESAMO, NOCI E UVA SULTANINA  
GEMISCHTER SALAT, TOFU, APFEL, SESAME, NUSSE AND SULTANIN

**O1**

€. 10,00  
€. 11,50  
€. 12,00

### PANDORA'S GREEN BOX

Con impasto BIO di grano tenero – mit Bio Weizen Teig  
Con impasto BIO di Kamut o Farro – mit Bio Kamut oder Dinkel Teig  
Con impasto BIO InForma - 50% calorie in meno – mit "Bio InForma" Teig



€. 13,00

## Pizza VEGANA

LA NOSTRA ULTIMA ARRIVATA, "VEGANA", UNA PIZZA PREPARATA E FARCITA CON ALIMENTI PROVENIENTI ESCLUSIVAMENTE DAL MONDO VEGETALE. L'ATTENTO MIX DEGLI INGREDIENTI DI QUESTA PIZZA LE CONFERISCONO UN GUSTO FRESCO E SAPORITO CHE PARTENDO DAI SAPORI E PROFUMI DELLE VERDURE DEI NOSTRI ORTI ARRIVANO ALLE CONTAMINAZIONI ASIATICHE.

POMODORO, MOZZARELLA VEGETALE, POMODORINI, DADINI DI ZUCCA, VALERIANA, GERMOGLI, LATTE DI COCCO E CORCUMA

€. 13,00

## Pizza VEGAN



OUR LAST NEW ENTRY, "VEGAN" IS A PIZZA COOKED AND STUFFED WITH FOOD COMING EXCLUSIVELY FROM THE VEGETABLE WORLD. THE CAREFUL MIX OF IT THE INGREDIENTS, DONATE TO IT A FRESH AND TASTY FLAVOR. STARTING FROM FLAVORS AND FRAGRANCES OF VEGETABLES BY OUR GARDENS ARE COMING TO ASIAN CONTAMINATION.

TOMATO, VEGETA-MOZZARELLA TOMATOES, CUBED PUMPKIN, VALERIANA, SPROUTS, COCONUT MILK AND CORCUMA



## O2

## PIZZE

€ 6,50

### MARGHERITA

POMODORO, MOZZARELLA  
TOMATEN, MOZZARELLA

€ 6,50

### CALABRESE

MOZZARELLA, AGLIO, PEPERONCINO  
MOZZARELLA, KNOBLAUCH, SCHARFER PAPRIKA PULVER (OHNE TOMATEN)

€ 7,50

### NAPOLI

POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE, ORIGANO  
TOMATEN, MOZZARELLA, SARDELLEN, ORIGANO

€ 7,00

### MARINARA

POMODORO, OLIVE, AGLIO, ORIGANO  
TOMATEN, OLIVEN, KNOBLAUCH, ORIGANO (OHNE MOZZARELLA)

€ 8,00

### ROMANA

POMODORO, MOZZARELLA, CAPPERI, ACCIUGHE, ORIGANO  
TOMATEN, MOZZARELLA, KAPERN, SARDELLEN, ORIGANO

€ 7,00

### PUGLIESE

POMODORO, MOZZARELLA, CIPOLLE  
TOMATEN, MOZZARELLA, ZWIEBELN

€ 8,50

### DIAVOLA

POMODORO, MOZZARELLA, SALAMINO PICCANTE  
TOMATEN, MOZZARELLA, SCHARFE SALAMI

€ 8,50

### PROSCIUTTO

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO  
TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINCKEN

€ 8,50

### FUNGHI

POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI  
TOMATEN, MOZZARELLA, PILZE

€ 8,50

### PEPERONI

POMODORO, MOZZARELLA, PEPERONI  
TOMATEN, MOZZARELLA, PAPRIKA

€ 8,80

### GORGONZOLA

POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA  
TOMATEN, MOZZARELLA, GORGONZOLA

€ 8,80

### MELANZANE

POMODORO, MOZZARELLA, MELANZANE  
TOMATEN, MOZZARELLA, AUBERGINEN

€ 8,50

### VIENNESE

POMODORO, MOZZARELLA, WURSTEL  
TOMATEN, MOZZARELLA, WURSTEL

€ 9,50

### CAPRICCIOSA

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO, FUNGHI, CARCIOFI  
TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, PILZE, ARTISCHOCKEN

€ 9,80

### 4 FORMAGGI

POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA, RICOTTA, EMMENTHAL, GRANA  
TOMATEN, MOZZARELLA, GORGONZOLA, EMMENTALER, RICOTTA, PARMESANKAESE

€ 9,50

### CALZONE

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO, RICOTTA  
TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, RICOTTA

€ 9,80

### TONNO

POMODORO, MOZZARELLA, TONNO  
TOMATEN, MOZZARELLA, THUNFISCH

€ 9,50

### ASPARAGI

POMODORO, MOZZARELLA, ASPARAGI, GRANA  
TOMATEN, MOZZARELLA, SPARGEL, PARMESANKAESE

€. 10,00	<p><b>SPECIALE</b>  POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO, FUNGHI, SALSICCIA, ORIGANO  TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, PILZE, WURST, ORIGANO</p>
€. 10,50	<p><b>PEKOS</b>  POMODORO, MOZZARELLA, TONNO, FUNGHI, CARCIOFI, AGLIO, PEPERONCINO  TOM., MOZZ., THUNFISCH, PILZE, ARTISCHOCKEN, KNOBLAUCH, SCHARFER PULVER</p>
€. 9,50	<p><b>VEGETARIANA</b>  POMODORO, MOZZARELLA, VERDURE MISTE, UOVO  TOMATEN, MOZZARELLA, GEMISCHTE GEMUESE, EI</p>
€. 9,50	<p><b>MOYO</b>  POMODORO, MOZZARELLA, PORRI, GORGONZOLA  TOMATEN, MOZZARELLA, PORREE, GORGONZOLA</p>
€. 10,50	<p><b>BENNY</b>  POMODORO, MOZZARELLA, BRIE, POMODORO FRESCO, RUCOLA  TOMATEN, MOZZARELLA, BRIE, FRISCHE TOMATE, RUCOLA</p>
€. 10,50	<p><b>ESTATE</b>  POMODORO, MOZZARELLA, MELANZANE, PROSCIUTTO CRUDO, RUCOLA  TOMATEN, MOZZARELLA, AUBERGINEN, ROHER SCHINKEN, RUCOLA</p>
€. 10,50	<p><b>AUTUNNO</b>  POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA, NOCI, SPECK  TOMATEN, MOZZARELLA, NUSSKAESE, SPECK</p>
€. 10,50	<p><b>INVERNO</b>  POMODORO, MOZZARELLA, MELANZANE, SALAMINO PICCANTE, FORM. ALLE ERBE  TOMATEN, MOZZARELLA, AUBERGINEN, SCHARFSALAMI, KRAUTERKAESE</p>
€. 9,50	<p><b>MARLENE</b>  MOZZARELLA, GORGONZOLA, MELE  MOZZARELLA, GORGONZOLA, APFEL</p>
€. 11,00	<p><b>PIZZA BUFALA D'ESTATE</b>  MOZZARELLA, MOZZ. DI BUFALA, POMODORINI, BASILICO  MOZZARELLA, BÜFFELKÄSE, FRISCHE TOMATEN, BASILIKUM</p>
€. 11,50	<p><b>PIZZA BUFALA D'INVERNO</b>  MOZZARELLA, MOZZ. DI BUFALA, FUNGHI PORCINI, SALAME DI CERVO  MOZZARELLA, BÜFFELKÄSE, STEINPILZE, HIRSCHSALAM</p>
€. 12,00	<p><b>PIZZA TOSCANA</b>  POMODORO, MOZZ., RADICCHIO, PECORINO IN SCAGLIE, PROSCIUTTO CRUDO DI CINGHIALE  TOMATEN, MOZZARELLA, RADICCHIO, SCHAFSKAESE, WILDSCHWEIN ROHER SCHINKEN</p>
€. 11,50	<p><b>PIZZA MAREMMA</b>  MOZZARELLA, RUCOLA, BRESAOLA, GRANA A SCAGLIE  MOZZARELLA, RUCOLA, HOBELPFERDFLEISCH, PARMESANSCHNITZEL</p>
€. 11,50	<p><b>PIZZA ...</b>  POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO, RUCOLA, OLIO TARTUFATO, BRIE  TOMATEN, MOZZARELLA, ROHER SCHINKEN, RUCCOLA, TRÜFFELÖL, BRIE</p>
€. 12,00	<p><b>32</b>  MOZZARELLA, BURRATA, CRUDO, PERLAGE DI TARTUFO  MOZZARELLA, BURRATAKAESE, ROHER SCHINKEN, TRÜFFELPERLAGE  (Birra consigliata M'ANIS 5.0 - al riso crudo Carnaroli)  (Wir empfehlen bier M'ANIS 5.0 – al riso crudo Carnaroli)</p>
€. 10,80	<p><b>MIELIKA</b>  MOZZARELLA, PECORINO IN SCAGLIE, NOCI, MIELE  (CONSIGLIAMO UNA SPRUZZATA DI PEPE NERO MACINATO)  MOZZARELLA, SCHAFSKAESE, NUSS, HONIG,  (WIR EMPFEHLEN EINE PRISE GEMAHLENER SCHWARZER PFEFFER)</p>

I sapori di questa pizza si esaltano quando accompagnati dalla birra BLOND di CASCINAZZA  
Der Geschmack dieses Pizza verstärkt werden, wenn sie von Bier BLOND von CASCINAZZA begleitet

PIZZE BABY RIDUZIONE DI €0,50 SUL PREZZO DELLA PIZZA / PREISNACHLASS €0,50 FÜR BABY PIZZA  
SUPPLEMENTI - AUFPREIS FÜR EXTRAS €1,00 AFFETTATI - AUFSCHNITTE €2,00  
FORMAGGI ESTERI E MOZZARELLA DI BUFALA €2,00



## O3

## INSALATE

- € 12,00 **INSALATA DEL SURFISTA**  
VERDURE MISTE, TONNO, MOZZARELLA  
GEMISCHTER SALAT, THUNFISCH, MOZZARELLA
- € 12,00 **INSALATA BREAK**  
VALERIANA, POMODORINI, SPECK, PERE, SCAGLIE DI GRANA E SEMI DI GIRASOLE  
FELDSALAT, TOMATEN, PUTER-SCHINKEN, BIRNE, PARMESANSCHNITZEL, SONNENKERNEN
- € 13,00 **INSALATA PRIMAVERA**  
LATTUGA, VALERIANA, NOCI, PINOLI, BRESAOLA, CAPRINO IN SCAGLIE  
SALAT, FELDSALAT, NUSS, PINIENKERNEN, BUNDNERFLEISCH, ZIEGEKAESE

## O4

## ANTIPASTI

- € 11,00 **ANTIPASTO ALL'ITALIANA**  
GEMISCHTER AUFSCHNITTE
- € 12,00 **PROSCIUTTO CRUDO E MELONE**  
ROHER SCHINKEN MIT MELONE
- € 13,00 **BRESAOLA CON SCAGLIE DI GRANA E RUCOLA**  
VALTELINER BUNDNERFLEISCH MIT RUCOLA UND PARMESANKAESE

## O5

## PRIMI

- € 11,50 **MACCHERONI DI GRANO KAMUT (BIO) ALLE VERDURE E ZENZERO**  
KAMUT MAKKARONI (BIO) MIT GEMÜSE UND INGWER
- € 10,00 **MACCHERONI DI GRANO KAMUT (BIO) AL POMODORO**  
KAMUT MAKKARONI (BIO) MIT TOMATE  
€ 8,00 **BABY PORZIONE**
- € 10,50 **RISOTTO CON ASPARAGI**  
REIS MIT SPARGEL
- € 10,50 **TAGLIATELLE CON PANNA E FUNGHI PORCINI\***  
BANDNUDELN MIT SAHNE UND STEINPILZE\*
- € 10,50 **SPAGHETTI AL TONNO**  
SPAGHETTI MIT TOMATEN UND THUNFISCH
- € 9,80 **SPAGHETTI AGLIO-OLIO-PEPERONCINO**  
SPAGHETTI AGLIO-OLIO-PEPERONCINO



## O6

## SECONDI

- €. 12,00 **ASSAGGI DI FORMAGGI MISTI CON MOSTARDA**  
VERKOSTUNGEN VON GEMISCHTE KÄSE MIT FRUCHT SENF
- €. 12,50 **MOZZARELLA CAPRESE DI BUFALA**  
MOZZARELLA CAPRESE (MIT BÜFFELKÄSE ,TOMATE UND ORIGAN)
- €. 11,00 **MOZZARELLA CAPRESE**  
MOZZARELLA CAPRESE (MOZZARELLA,TOMATE UND ORIGAN)
- €. 15,00 **BISTECCA DI MANZO AI FERRI**  
GEGRILLTES RINDFLEISCH

## O7

## CONTORNI

- €. 5,00 **SPINACI<sup>\*</sup> ALL'OLIO D'OLIVA E GRANA**  
SPINAT<sup>\*</sup> MIT OLIVENÖL UND PARMESANKÄSE
- €. 4,50 **PATATINE<sup>\*</sup> FRITTE**  
POMMES<sup>\*</sup> FRITES
- €. 4,80 **INSALATA MISTA**  
GEMISCHTER SALAT

\*PRODOTTO SURGELATO \* TIEFGEKÜHLTE LEBENSMITTEL

## O8

## DESSERT

- €. 5,50 **TIRAMISÚ DELLA CASA**
- €. 5,00 **PANNA COTTA CON CAMELLO O FRUTTI DI BOSCO**  
PANNA COTTA MIT CAMEL O WALDFRÜCHTE
- €. 5,00 **TARTUFO BIANCO O NERO**  
WEISSE ODER SCHWARZE TRÜFFEL
- €. 6,00 **AFFOGATO (TARTUFO BIANCO CON CAFFÈ)**  
AFFOGATO (WEISSE TRÜFFEL IM KAFFEE)
- €. 6,00 **SEMIFREDDO**  
SEMIFREDDO EIS

## O9

€. 3,00  
€. 4,00  
€. 2,60  
€. 3,50  
€. 4,00  
€. 3,50  
€. 4,00  
€. 2,60

€. 4,80  
€. 4,80  
€. 4,50

€. 2,00  
€. 3,00

€. 3,00  
€. 5,50  
€. 10,50  
€. 4,00  
€. 7,50  
€. 14,00

€. 3,00  
€. 3,50  
€. 4,50  
€. 4,20  
€. 5,00  
€. 1,50  
€. 2,00  
€. 2,50  
€. 3,00  
€. 3,00  
€. 2,00

€.4,00



## 10

€.23,00



## BAR

### APERITIVI ANALCOLICI

SPRITZ  
BIBITE PICCOLE  
TÈ FREDDO BIO  
BIBITE MEDIE  
BIBITE LATTINA  
1 BICCHIERE DI BIRRA ALLA SPINA  
½ BICCHIERE DI BIRRA ALLA SPINA

BIRRA ROSSA IN BOTTIGLIA  
BIRRA "HEFE-WEISSES" ANALCOLICA IN BOTTIGLIA CL. 0.50  
BIRRA "CORONA EXTRA" servita con limone senza bicchiere

ACQUA MINERALE ½ LITRO  
ACQUA MINERALE 70 cl  

¼ BROCCA DI VINO ROSSO  
½ BROCCA DI VINO ROSSO  
1 BROCCA DI VINO ROSSO  
¼ BROCCA DI VINO BIANCO FRIZZANTE  
½ BROCCA DI VINO BIANCO FRIZZANTE  
1 BROCCA DI VINO BIANCO FRIZZANTE

### AMARI E DISTILLATI DI FRUTTA

GRAPPE MONOVITIGNO  
GRAPPE INVECCHiate  
MARTINI  
WHISKY  
CAFFÈ  
CAFFÈ CORRETTO  
CAPPUCCINO  
LATTE MACCHIATO  
TÈ  
CAFFE' YANNOH Istant BIOLOGICO SENZA CAFFEINA  
( orzo, segale, cicoria, ghiande )

VINO ROSSO "TEROLDEGO" AL BICCHIERE

## SPUMANTI

### Trento DOC

BALTER BRUT TRENTODOC - CANTINA BALTER - VALLAGARINA - TN

Schaumwein nach der Champagner-Methode erhalten, Chardonnay 100%.  
Man kann Balter Brut während der ganzen Mittag- oder Abendessen und das nicht nur bei einem besonderen Moment trinken. Balter Brut würde als ein Riserva aufgrund seiner 3 Jahre zu stoppen auf den Hefen, sondern das Grunderzeugnis durch das Anwesen angeboten wird; 7 sind die Jahre von Balter Brut Riserva auf den Hefen verbracht. Seine Hauptmerkmale bestimmen, eine strohgelbe und eine Mehrfachreflex Brillanz, eine feine Perlage und weiter und schließlich ein sehr ansprechendes Parfüm. - Trauben: Chardonnay

11

## VINI BIANCHI weißweine

€21,00



Trentino DOC Chardonnay Canopi Cantina Sandri –(Trentino)

It has a beautiful pale yellow color with light green reflections.  
The scent is very varied and broad. They hear many hints of fruit, first the golden apple, pineapple and tropical fruit and grapefruit combined with a yeast notes and vanilla. The taste is a frank wine, dry, tasty and complex, characterized by a pleasant freshness.  
It has an inviting aromatic persistence, and a sustained structure.  
Alcohol: 13,5 % vol

€21,00



Trentino DOC Müller Thurgau Cosler Cantina Sandri (Trentino)

Bright wine with a light straw yellow color with greenish vague reflection.  
fresh and fragrant with broad aromatic spectrum in which stand out floral notes of hawthorn, lilac, rose and clary sage.  
The taste is just as fresh and fragrant, dry and open, with nice citrus acidity and a long aromatic persistence.  
Alcohol: 12,0 % vol

€24,00 - 0,750 l.  
€15,00 - 0,375 l.



I Frati Lugana Azienda Agricola Cà dei Frati, Lugana di Sirmione, Lago di Garda

And 'the wine that has made known winery "Ca dei Frati" and continues to be the company's image. In his youth it is fresh, straight and with great finesse and elegance with delicate notes of white Flowers And Balsamic, apricot and almond. The weather allows it to evolve with greater determination expressing mineral notes. The wine acquires its complexity with hints of iodine, spices and candied fruit.  
Alcohol: 13,0 % vol

€20,00



OMNES DIES - Augustiner Chorherrenstift Neustift – Vahm

Dies is light, fresh and fruity. Greenish yellow in colour with a complex aroma of peach, nutmeg and citrus fruits, refreshing and mouth-watering on the palate. Makes a perfect summer wine..  
Food choices. An excellent aperitif, it is delicious with salads and light summer dishes.  
Alcohol: 12,1 % vol

12

## VINI ROSSI

rotweine

€ 18,00



**VINO - Vigneti elle DOLOMITI IGT**  
AZIENDA VINICOLA ENRICO SPAGNOLI - Isera - Trentino

Bottled specially for "LIVE suites and rooms" and produced with grapes from our farm, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, with a ruby red color, an intense aroma with herbal notes, spice and vanilla scent and a dry taste, bodied, balanced. it goes well with savory cheese, meats and grilled meats.  
Alcool: 13,0 % vol

€ 20,00



**MARZEMINO D.O.C.**  
AZIENDA VINICOLA ENRICO SPAGNOLI - Isera - Trentino

Sensory characteristics: red, purplish tinged. fine fragrance, the bouquet with violet note. Ersistently koerperreich, but not heavy. a remarkably fine wine; goes well with meals that are not vigorously: roast, white meat, poultry  
alcohol content 12,75% vol

€ 25,00



**MASO SCARI – TEROLDEGO I.G.T. (Vigneti delle Dolomiti )**  
BARONE DE CLES - Trentino

It derived from adult plants of the fund (20-60 years), being studied for the maintenance of the original gene pool of Teroldego (conservative selection). making classical Style: Medium-long maceration, with aging in large wooden barrels. The wine is bottled about 18 months after harvest. Ruby with garnet. purple violet aromas, raspberry, plum, wild cherry. Structured, full-bodied, persistent.

€ 22,00



**SÜDTROLLER LAGREIN**  
ABBAZIA NOVACELLA - Varna - Bolzano

Produktionsgemeinde: Bozen, Fraktion S. Quirein und Gries, - Meereshöhe: 260 m  
Bodentyp: Sandig-lehmiger Quarzporphyrschwemmboden - Ausrichtung: Ebene  
Rebsorte: Lagrein - Erziehungsform: Pergel - Reben/ha: 2.500/3.000 - Ertrag/ha: 50 hl  
Erntezeit: Anfang Oktober - Vergärung und Ausbau: in Edelstahl, mit kontrollierter Tresterflutung für ca. 20 Tage. Säureabbau und Reifung für ca. 18 Monate in französischem Barrique. - Gärtemperatur: ca. 28 °C - verwendete Hefen: Natürliche  
Abfülldatum: November 2012 - Flaschenreife vor Verkauf: 9 Monate

€ 28.00



**MAROGNON**  
Cantina Longariva – Rovereto - Trentino

Weinberg Marognon and vineyard "I A la Quartellav" (winery, Longariva; house production)  
Winemaking: Fermentation on the skins (two weeks). Age the wine for 24 months in barriques  
Tasting notes:  
Color: deep red color (garnet)  
Smell: intense, long-lasting scent that slightly reminds vanilla flavor: pronounced, full, strong and ong-lasting  
Storage life: 6 - 7 years

€ 28,00



**LAGREIN - MERLOT**  
BALTER – Vallagarina - Trentino

Es ist in der Lage im Geben danken Empfindungen für den Verbraucher aufgrund ihrer Jugend und Frische; strukturierte, aber leicht zu trinken, ist es auch passende Mittag Essen in wirklich gute Möglichkeit. Jede Situation passt mit seiner Fähigkeit, im Geben Zufriedenheit für den Gaumen. Ausgezeichnetes Preis-Leistungs-Verhältnis.

Getrennt Ernte aufgrund leichter Unterschiede im Reifezeiten. Von 6 Monaten nach der Reifung in Barriques Französisch. Deutliche Weine 'Management. Cuvée vor der Abfüllung durchgeführt, einige Monate später die Extraktion aus den Barriques. Dann liegen Flaschen im vinery bis zum Ende der organoleptischen Tafel. -  
Trinkreife angenehm. Alkoholgehalt 13,00% Vol 13,00 vol %

€ 28,00



**CHIANTI CLASSICO DOCG**  
BRANCAIA – Toscana

Brancaia CHIANTI CLASSICO shows our passion for this territory and expresses all the authentic character of Sangiovese. Matured for 12 months, this easily approachable wine has seducing notes of ripe red fruit and a lively acidity  
Perfect with: Salami, cheese, pasta, poultry and grilled meat  
Blend: 100% Sangiovese  
Alcohol: 13 vol%

€ 38,00



**SULÉR - Riviera del Garda Bresciano Rosso superiore**  
COMINCIOLI – Puegnago - Lombardia

Wir wählen mit Leidenschaft Trauben kleinere und spärlich aus den ältesten Weinbergen, von 40 bis 90 Jahren. Mit wenig vorab geerntet, im Vergleich zu den traditionellen Zeiten werden in belüfteten Kisten für bis zu 4 kg gesammelt und gelassen für einen Zeitraum zwischen 20 und 30 Tage auf dem Dachboden zu trocken, Suler im Dialekt.

In Anlehnung an unsere Familientradition seit dem Beginn des letzten Jahrhunderts begonnen hatte, Wein mit der Technik der Welken zu machen, erhalten Sie einen Wein von Struktur und Macht, sondern zugleich angenehm und elegant.

Trauben: Sangiovese, Marzemino und geringe Mengen von Barbera und Gropello

Training-Methode: Gouyot

Ausbeute: 45 q.li / ha

Reifung: 2 Jahre in Eichenfässern und Stahl, 6 Monate in der Flasche

Alkoholgehalt: 15% Vol.

13

**VINI ROSATI**  
rosèwein

€ 22,00



**Diamante - Riviera del Garda Bresciano Rosso superiore**  
COMINCIOLI – Puegnago -Lombardia

Reinheit, Eleganz, Finesse, die Schaffung dieser neuen Rosé-Wein, Frucht einer leidenschaftlichen Suche nach Verbesserung der Reben, das Land, die Geschichte der Comincioli inspiriert.erhalten, ähnlich Zephiro, durch einen Prozess der ganze Beeren für die Gärung bei kontrollierter Temperatur, dass die besonderen Eigenschaften von Obst und Mineralien verbessern können.Seine einzigartige rosa Farbe ist auf eine kurze und dosiert die müssen mit den Skins, die bestimmt auch den unverwechselbaren Aroma.

**Trauben:** Gropello, Barbera und Sangiovese und geringen Mengen an Marzemino

**Erziehungssystem:** Gouyot

**Ausbeute:** 50 q.li / ha

**Ausbau:** 3-8 Monate in Fässern aus Edelstahl, 1 Monat in der Flasche

**Alkohol:** 13% Vol.


**CASCINAZZA BLOND** – Priorato SS. Pietro e Paolo

Birra fresca, leggera e dissetante, al naso note di miele e sentori floreali e agrumati. Fresca al palato, con sfumature fruttate e retrogusto amabile e persistente. Birra piacevole corposità. Ottima da sola o durante i pasti.

Alc. 5,2 % 0,75L..

€. 16,00


**CASCINAZZA AMBER**– Priorato SS. Pietro e Paolo

Birra dal notevole profilo aromatico. Al naso note di miele, scorza d'arancia, bergamotto, spezie e crosta di pane; al palato amaricante, piacevolmente fresca ed equilibrata. Eccellente a tutto pasto

6,4% Alc. 0,75 L

€. 16,00


**CASCINAZZA BRUIN** – Priorato SS. Pietro e Paolo -

Birra di grande equilibrio; molto corposa ma di facile bevibilità, ricchezza di aromi e di sapori. Al naso note tostate e di malto caramello di uva passa, prugna californiana, rum. Al palato note dolci di malto e amare del luppolo.

8,00% Alc. 0,75 L

€. 16,00


**Aktien Zwick'l** - Bayreuther Bierbrauerei

La Keller Bier, chiamata anche Zwick'l, è un classico dell'arte birraria: si tratta di una specialità cruda, naturale e non filtrata.

Alc. 5,3%, 0,50L

€. 6,00


**ISAAC** – Birrificio Baladin

Birra bianca prodotta con frumento seguendo la tradizione fiamminga, speziata con coriandolo e scorza d'arancio

5.0% vol 0,30 l

€. 6.00

5.0% vol 0,75 l

€. 17.00


**SUPER** – Birrificio Baladin

Ispirata alle Biere d'Abbaye, con toni caldi fruttati e loreali con evidente retrogusto di mandorla e nocciola

8.0% vol 0,30 l

€. 6.00

8.0% vol 0,75 l

€. 17.00


**NORA** – Birrificio Baladin

Birra esotica dedicata all'Egitto fatta con grano **kamut**, speziata con mirra e zenzero

6.8% vol 0,30 l

€. 6.00

6.8% vol 0,75 l

€. 17.00


**WAYAN** – Birrificio Baladin

Mélange di cereali, orzo, farro, frumento, sentori di fiori di zagara, pera e bergamotto. Frizzante e decisamente rinfrescante.

5.8% vol 0,30 l

€. 6.00

5.8% vol 0,75 l

€. 17.00


**NAZIONALE la birra Italiana** – Birrificio Baladin

La prima birra 100% italiana ottenuta da materie prime solamente italiane, così da produrre questa birra volutamente semplice dove le materie prime (acqua, malto, luppolo e lievito) si incontrano in modo armonico e originale.

0,30 l 6.5% vol

€. 6,00

*da i migliori birrifici italiani*

# Birre



## **BLOEMENBIER artigianale BELGA BIRRIFICIO DE PROEF**

Birra bionda doppio malto ad alta fermentazione brassata nella cittadina belga di Lochristi famosa per la coltivazione di fiori. Birra dal gusto delicato e dall'aroma profumato arricchito dalla presenza di piante e fiori. Caratteristico è anche l'involucro in carta setata bianca con simpatici motivi di tulipani color arancio.

7,0% vol 0,33 l

€. 6,00



## **M'ANIS 3.9 GLUTEN FREE 100% MALTO DI RISO**

Bevanda bionda, di colore paglierino, prodotta con materie prime come malto di riso, luppoli aromatici varietà Hallertau tradition e luppolo Tettninger, ricca di schiuma e dal sapore inconfondibile

3,9% vol 0,33 l

€. 6,00



## **M'ANIS 5.0 - RISO CRUDO CARNAROLI**

Si tratta di una birra che viene prodotta con l'impiego di materie prime selezionate, di malto, luppolo, lievito e con il pregiato riso Carnaroli. E' una birra dal colore chiaro e dal sapore fine con un leggero retrogusto di amaro.

5.0% vol 0,50 l

€. 7.00

5.0% vol 1,50 l

€. 25.00



## **M'ANIS 7.3 - AMBRATA DOPPIO MALTO**

Si tratta di una birra ambrata doppio malto. Dal corpo pieno, caratterizzata dalla presenza del malto Vienna che conferisce note più intense ed un retrogusto di caramello.

5.8% vol 0,50 l

€. 7.00



## **SAN LORENZO - Barbaforte**

Birra chiara ad alta fermentazione rifermentata in bottiglia, ispirata alle Golden Ale inglesi. Non pastorizzata, non filtrata, con profumi agrumati, di miele e un leggero amaro finale. Ottima come aperitivo o in abbinamento a salumi, risotti con verdure, carni bianche, formaggi freschi e pizza.

Alc. 4,9 % 0,75L..

€. 15,00



## **OBICE - Barbaforte**

Birra ambrata a ad alta fermentazione rifermentata in bottiglia, ispirata alle Indian Pale Ale Americane. Non pastorizzata, non filtrata, con profumi di resina, buccia d'arancia e un finale amaro e persistente. Ottima con carciofi, fegato, carni grasse, grigliate.

Alc 5,2%. 0,75 L

€. 15,00



## **ABETE - Barbaforte**

Birra rossa ad alta fermentazione rifermentata in bottiglia, ispirata alle extra special bitter inglesi. Non pastorizzata, non filtrata. Fruttata con sentori di caramello e un finale avvolgente ed equilibrato.

Alc. 5,4% 0,75 L

€. 15,00



## **QUADRO - Barbaforte**

Birra ispirata alle saison Belghe con 6,4 gradi alcolici, prodotta con malto d'orzo e malto di frumento, speziata con bucce d'arancia dolci, coriandolo, radice di genziana del Monte Baldo e rafano fresco.

Alc. 6,4% 0,75 L

€. 15,00