






ANTIPASTI

- Carpaccio alla Pasina (Manzo con basilico e formaggio)** € 10,00
Carpaccio beef , basil and cheese 
- Battuta di Manzo marinata con radicchio marinato** € 11,00
Raw beef with marinated vegetables 
- Terrina di Faraona su lettino di misticanze** € 10,00
Guinea fowl terrine with salad 
- Strudel di radicchio e zucca su crema di formaggio** € 10,00
Radicchio strudel and pumpkin and cheese cream
- Tris di Radicchio ...Mantecato , Marinato , Fritto** € 10,00
Radicchio marinated and fried
- Trittico di pesce ...baccala' mantecato con crostino , gamberi in saor di cipolla rossa con granella di pistacchio , polenta e schie** € 12,00
Creamed Coldfish , prawn marinated in red onions and pistachio and lagon prawns
- Abbraccio di capesante sgusciate e Radicchio** € 12,00
Scallops and radicchio 
- Souffle' di Radicchio e Gamberi su crema di patate e curcuma** € 12,00
Radicchio Souffle' and prawns on potato cream and curcuma 



Piatti senza glutine (gluten free)

In mancanza di prodotti freschi verranno utilizzati prodotti surgelati di prima qualità
Avvisare sempre in caso di intolleranze o allergie

Il Vino selezionato dai Nostri Sommeliers per i Vostri antipasti

Le proposte al bicchiere

- S.T.D.o.c. Chardonnay Kellerei S.T.Pauls € 3,50 (verdure , pesce)
- S.T.D.o.c. Terlan Classic (P.Bianco,Chardonnay,Sauvignon) Kellerei € 4,00 (verdure , carne)
- Trento D.o.c. Brut Rose' Metodo Charmat Cesarini Sforza € 3,00 (carne , verdure , pesce)
- Franciacorta D.o.c.g. Brut Prima Cuvèè F.Contea € 4,00 (verdure , carne , pesce)
- Sharis I.g.t. (Ribolla Gialla /Chardonnay) L.Felluga € 3,50 (pesce)
- S.T. D.o.c Pinot Nero Luzia Kellerei S.t.Pauls € 4,00 (carne , verdure)
- Pinot Grigio Collio D.o.c. Zuani € 3,50 (carne / pesce/verdure)
- Trento D.o.c. Brut Millesimato Altemasi (100% chardonnay) € 4,00 (pesce)

Le birre

- Fabbrica di Pedavena Dolomiti Doppio Malto Rossa da 33 cl € 5,00 (carne)
- Birificio Della Granda EssenziAle da 33 cl € 6,00 (carne , pesce , verdure)
- Birificio Della Granda Missis IPA da 33 cl € 6,00 (carne)
- Birificio Della Granda PassionAle da 33 cl € 6,00 (pesce)

Le bottiglie

- S.T.D.o.c. Chardonnay Kellerei S.t. Pauls € 18,00 (verdure , pesce)
- Franciacorta Brut D.o.c.g. Prima Cuvèè F.Contea € 22,00 (carne , verdure)
- S.T. D.o.c. Chardonnay Kreuth Kellerei Terlan € 30,00 (carne , pesce)
- S.T.D.o.c.Pinot Nero Luzia Kellerei S.t.Pauls € 20,00 (carne, verdure)
- Trento D.o.c. Brut Rose' Metodo Charmat Cesarini Sforza € 20,00 (Carne , Verdure)
- S.T.D.o.c.Terlaner Classic (Pinot B,Chardonnay,Sauvignon)Kellerei Terlan € 25,00
- Trento D.o.c. Altemasi Metodo Classico Brut € 25,00
- Sharis I.g.t. (Ribolla Gialla /Chardonnay) L.Felluga € 18,00 (pesce)
- Pinot Grigio Collio D.o.c. Zuani € 20,00 (pesce,carne,verdure)

PRIMI PIATTI

Tagliolini verdi con Tartufo nero <i>Green Tagliolini with black truffle</i>	€ 13,00
Tagliatelle con Radicchio e Speck Altoatesino <i>Tagliatelle with radicchio and speck</i>	€ 11,00
Cappellacci di ricotta di capra , timo e limone con salsa di Radicchio , erba cipollina e scalogno <i>Ravioli of goat ricotta , thyme,lemon and radicchio,cipollina grass, walnut sauce</i>	€ 11,00
Zuppa di Radicchio e Cappone con mandorle tostate <i>Radicchio soup and cappone with toasted almonds</i>	€ 11,00
Tagliatelle con fave , polipo, porro , capperi e olive <i>Tagliatelle with cbeans , octopus,porro , capers and olives</i>	€ 12,00
Ravioli di pasta al nero di seppia ripieni di baccala' in umido con crema di patate americane e olive taggiasche <i>Squid ink ravioli stuffed with cod stewed with potato cream and olives</i>	€ 13,00
Pappardelle con carciofi e gamberi <i>Pappardelle with artichokes and prawns</i>	€13,00
Gnocchi di patate con polpa di gransoporo e pomodorini <i>Gnocchi with crabmeat and tomato</i>	€ 12,00
Casarecce con ragu di capesante e pomodoro confit <i>Pasta with scallop ragu and tomato confit</i>	€ 12,00

Tutti i piatti senza glutine a parte Ravioli e Gnocchi
All dishes are gluten free except for Ravioli and Gnocci



In mancanza di prodotti freschi verranno utilizzati prodotti surgelati di prima qualità
Avvisare sempre in caso di intolleranze o allergie

Il Vino selezionato dai Nostri Sommeliers per i Vostri primi

Le proposte al bicchiere

S.T.D.o.c.Terlaner Classic (P.Bianco,Chardonnay,Sauvignon)Kellerei € 4,00 (carne , verdure)

Cuvee'Pauls (P.Bianco,Chardonnay,Sauvignon) Kellerei S.T.Pauls € 3,00 (carne , verdure ,pesce)

S.T.D.o.c.Pinot Bianco Plotzner Kellerei ST Pauls € 3,50 (pesce)

S.T. D.o.c. Chardonnay Kellerei S.T. Pauls € 3,00 (carne , pesce, verdure)

Le Birre

Fabbrica di Pedavena Superior Pils c 33 cl € 5,00 (carne , verdure ,pesce)

Birrificio Della Granda PassionAle da 33 cl € 6,00 (carne , pesce ,verdure)

Birrificio Della Granda EssenziAle da 33 cl € 6,00 (carne , pesce, verdure)

Le Bottiglie

Cuvee'Pauls (P.Bianco,Chardonnay,Sauvignon) Kellerei S.t.Pauls_ € 18,00 (carne , pesce , verdure)





S.T.D.o.c. Terlaner Classic (P.Bianco,Chardonnay,Sauvignon)Kellerei Terlan € 25,00 (pesce,carne)

S.T.D.o.c. Pinot Bianco Plotzner Kellerei S.T.Pauls € 18,00 (pesce)

S.T.D.o.c. Chardonnay Kellerei S.T.Pauls €18,00 (carne , verdure , pesce)

Collio Bianco D.o.c. Edi Keber € 30,00 (pesce)

SECONDI PIATTI

Straccetti alla Pasina con manzo, vitello, pecorino, grana e tartufo nero <i>Straccetti with beef, veal, parmesan, pecorino cheese and black truffle</i>		19,00€
Tagliata di manzo con patate al forno <i>Finely sliced beef with roast potatoes</i>		18,00€
Filetto di coniglio ripieno al radicchio <i>Rabbit fillet stuffed with radicchio</i>		18,00€
Costicine di agnello in crosta di pistacchio <i>Lamb ribs in pistachio crust</i>		18,00€
Grigliata mista di pesce <i>Mix grilled fish</i>		22,00€
Frittura mista di pesce con verdure in tempura <i>Mix fried fish and vegetables</i>		18,00€
Tagliata di tonno con insalata di Radicchio crudo <i>Tuna fish with mushrooms and red salad</i>		22,00€
Calamari ripieni al radicchio alla piastra <i>Stuffed radicchio squid of grill</i>		18,00€
Filetto di Orata con finocchi e patate con sorbetto al finocchietto selvatico e zenzero <i>Fillet of sea bream with fennel and potatoes with fennel sorbet and ginger</i>		22,00€



Piatti senza glutine (dishes gluten free)

Contorni	4,00€
Coperto	3,00€

In mancanza di prodotti freschi verranno utilizzati prodotti surgelati di prima qualità
Avvisare sempre in caso di intolleranze o allergie

Vino selezionato dai Nostri sommeliers per i Vostri secondi

Le proposte al bicchiere

S.T.Do.c.Terlan Classic (P.Bianco,Chardonnay,Sauvignon) Kelleri € 4,00 (Pesce)

Trento D.o.c Brut Millesimato Altemasi (cherdonnay) € 4,00 (Pesce)

Morellino di Scansano D.o.c.g.S.Giuseppe Fattorie Montellassi € 3,50 (Carne)

Sud Tirol D.o.c.Pinot Nero Luzia € 3,50 (pesce , carne)

Franciacorta D.o.c.g. Brut Prima Cuvèè F. Contea € 4,00 (pesce)

Trento D.o.c. 4 Vicariati Rosso (Cab.Sauvignon, Frank, Merlot) € 4,00 (carne)

S.T.D.o.c. Chardonnay S.T.Pauls € 4,00 (carne)

Le Birre

Birrificio Della Granda Missis IPA da 33 cl € 6,00 (Carne)

Fabbrica di Pedavena Doppio Malto rossa da 33 cl € 5,00 (carne)

Birrificio Della Granda PassionAle € 6,00 (pesce)

Birrificio Della Granda EssenzAle da 33 cl € 6,00 (pesce)

Fabbrica di Pedavena Superior Pils 33 cl € 5,00 (pesce)

Le Bottiglie

Sud Tirol D.o.c.Pinot Nero Riserva Monticol Kellerei Terlan € 35,00 (carne)

S.T.D.o.c. Pinot Nero Luzia Kellerei S.t. Pauls € 20,00 (carne, pesce)

Trento D.o.c.4 Vicariati Rosso I Masi Trentini (Cabernet S. , Franc, Merlot) € 22,00 (carne)

Morellino di Scansano D.o.c.g. S.Giuseppe Fattorie Mantellassi € 20,00 (carne)

Trento D.o.c.Metodo Classico Altemasi € 25,00 (pesce)

Franciacorta D.o.c.g. Brut Prima cuvèè F.Contea € 22,00 (pesce)

S.T. D.o.c. Terlaner Classic (Pinot B. , Chardonnay , Sauvignon)Kellerei Terlan € 25,00 (pesce)

S.T.D.o.c. Chardonnay Kellerei S.T.Pauls € 18,00 (pesce)