

Tocca la voce del menù che
ti interessa per visualizzare
la pagina

MENÙ

TAGLIERI, ANTIPASTI

STUZZICHINI E FRITTI

IMPASTI

FOCACCE

PIZZE SPECIALI

PIZZE

PIZZE BIANCHE

CALZONI

BIBITE

BIRRE

VINI

DOLCI

AMARI, LIQUORI,
GRAPPE



il Veliero
BAR · PIZZERIA

ALLERGENI

ANTIPASTI TERRA Earth appetizers – Vorspeisen

Bresaola e porcini: bresaola della Valtellina DOP, funghi porcini e grana padano DOP a scaglie € 14,50

Bresaola della Valtellina PDO, porcini mushrooms and flakes of Grana Padano PDO

Bresaola della Valtellina g.U., Steinpilze und Flocken von Granana Padano g.U.

Bresaola: bresaola della Valtellina DOP con scaglie di Grana Padano DOP e pomodorini datterini € 12,50

Valtellina DOP bresaola with Grana Padano PDO flakes and cherry tomatoes

Bresaola aus Veltlin DOP mit feingehobelte Grana Padano DOP und Tomaten

Caprese: pomodorini datterini, mozzarella di bufala campana DOP, olio, origano, basilico in foglie € 12,50

Datterini tomatoes, DOP buffalo mozzarella from Campania, oliven oil, oregano, basil in leaves

Datterini-Tomaten, DOP Büffelmozzarella aus Kampanien, Oliven Öl, Oregano, Basilikum in Blättern

Crudo e melone: prosciutto crudo di Parma DOP 20 mesi e melone (in stagione) € 11,50

Parma DOP ham with melon (in season)

Parma DOP roher mit Melone (in der Saison)

Crudo: prosciutto crudo di Parma DOP 20 mesi, rucola e pomodorini datterini € 12,50

Parma DOP ham on rocket salad and cherry tomatoes

Parma DOP roher Schinken auf Rauke und Tomaten

TAGLIERI

Our chopping board – Küchenbrett aus unserem Tal

Tagliere della Valle:

€ 12,50

salame, coppa, formagella Rosa Camuna, formaggio Silter DOP

Our chopping board from the Valley (country salami, pork sausage, formagella Rosa Camuna and silter cheese DOP)

Küchenbrett aus unserem Tal (ländlich Salami, Schweinekamm, Formagella Rosa Camuna und Silter Käse DOP)

Tagliere misto di salumi:

€ 12,50

Bresaola della Valtellina DOP, salame, prosciutto prosciutto crudo di Parma DOP 20 mesi, speck del Trentino IGP, lardo di Colonnata IGP, pancetta arrotolata

Mixed cold cuts chopping board (Valtellina bresaola DOP, salami, Parma ham DOP 20 months, Trentino speck IGP, lard from Colonnata IGP, rolled bacon)

Aufschnitte (Bresaola aus Veltlin DOP, Salami, Parma roher Schinken DOP 20 Monate, Räucherschinken Trentino Speck IGP, Schmalz von Colonnata IGP, Schweinekamm.)



il Veliero
BAR · PIZZERIA

TORNA SU

ALLERGENI

Tagliere salumi a scelta tra:

€ 12,50

Prosciutto cotto, prosciutto crudo di Parma DOP 20 mesi, salame piccante, pancetta arrotolata, Bresaola della Valtellina DOP, speck del Trentino IGP, coppa, lardo di Colonnata IGP, salame

COLD CUTS: ham, Parma ham DOP 20 months, spicy salami, bacon, Valtellina bresaola DOP, Tirolean speck IGP, pork sausage, lard from Colonnata IGP, salami

WURSTWAREN: schinken, Parma schinken DOP, scharfe salami, bauchfleisch, Veltlin bresaola DOP, schweinekamm, speck IGP, salami, Schmalz von Colonnata IGP

Tagliere formaggi:

€ 8,50

Brie, formagella Rosa Camuna, formaggio Silter DOP

Brie, Rosa Camuna cheese, Silter PDO cheese

Brie, Rosa Camuna Käse, Silter PDO Käse



TORNA SU

ALLERGENI

STUZZICHINI & FRITTI

Snacks & fried food – Häppchen & gemischte Frittüre

Crocchette di patate*

Potatoes croquette € 5,50

Kartoffeln Krokette

Crocchette di patate* baby 5 pz

Potatoes croquette* baby 5 pcs € 3,50

Kartoffeln Krokette* baby 5 Stück

Calamari fritti*

Fried prawns* € 15,50

Gebratene Kalmar*

Fritto misto*

Fried mixed sea food* € 18,50

Fischfrittüre*

Mozzarelline panate*

Crispy breaded mozzarelline* € 7,50

Panierte mozzarella Bällchen*

Mozzarelline panate* baby 5 pz

Crispy breaded* mozzarelline baby 5 pcs € 5,50

Panierte mozzarella Bällchen* baby 5 Stück

TORNA SU

ALLERGENI

Olive all'ascolana*

Ascoli Olives*

€ 7,50

Oliven*

Olive all' ascolana* baby 5 pz

Ascoli Olives* baby 5 pcs

€ 5,50

Oliven* baby 5 Stück

Patatine fritte* con salse

Chips* with sauces

€ 5,00

Pommes* frites mit Saucen

Speedy pollo* con salsa barbecue e maionese

Chicken sticks* with barbecue sauce and mayonnaise

€ 7,50

Frittierte Hähnchenstücke* mit Barbecue-Sauce und Mayonnaise

Speedy pollo* baby 5 pz con salsa barbecue e maionese

Chicken sticks* baby 5 pcs with barbecue sauce and mayonnaise

€ 5,50

Frittierte Hähnchenstücke* baby 5 Stück mit Barbecue-Sauce und Mayonnaise

Mix fritto 2 a scelta tra: crocchette di patate, mozzarelline panate, olive all'ascolana, speedy pollo (5 pz per tipo)

Fried mix 2 choice between: potato croquettes, breaded mozzarella, stuffed olives, speedy chicken (5 pcs per type)

€ 7,50

Gebratene Mischung 2 Wahl zwischen:
Kartoffelkroketten, paniertes Mozzarella, gefüllte Oliven, schnelles Hühnchen (5 Stück pro Typ)

Mix fritto 3 a scelta tra: crocchette di patate, mozzarelline panate, olive all'ascolana, speedy pollo (4 pz per tipo)

Fried mix 3 choice between: potato croquettes, breaded mozzarella, stuffed olives, speedy chicken (4 pcs per type)

€ 8,20

Gebratene Mischung 3 Wahl zwischen:
Kartoffelkroketten, paniertes Mozzarella, gefüllte Oliven, schnelles Hühnchen (4 Stück pro Typ)

Mix fritto 4 a scelta tra: crocchette di patate, mozzarelline panate, olive all'ascolana, speedy pollo (3 pz per tipo)

Fried mix 4 choice between: potato croquettes, breaded mozzarella, stuffed olives, speedy chicken (3 pcs per type)

€ 8,20

Gebratene Mischung 4 Wahl zwischen:
Kartoffelkroketten, paniertes Mozzarella, gefüllte Oliven, schnelles Hühnchen (3 Stück pro Typ)



TORNA SU

ALLERGENI

PIZZERIA

I NOSTRI IMPASTI...

CLASSICO

Farina tipo "00" di grano tenero.

Per un risultato leggero, sottile e fragrante.

INTEGRALE

Un mix di cereali antichi che conserva le parti nobili del chicco di grano, dell'avena, del farro, mescolati con farina di grano duro siciliano varietà Senatore Cappelli, farina di lino, estratti di bucce d'uva e di olive italiane, un composto ricco di selenio, antiossidante naturale che contribuisce al funzionamento del sistema nervoso e a ridotto impatto glicemico grazie al suo contenuto di fibre.

Insomma, gustoso e ultra digeribile.

+ € 1,80

SEGALE

In occasione della puntata di "Melaverde" su Malonno nasce la miscela tra farina tipo "00" di grano tenero e farina di segale locale. Questa la base della malonnese, ideata per riscoprire i sapori della nostra tradizione e del nostro territorio.

+ € 1,50

...A LUNGA LIEVITAZIONE > 48 H

Disponiamo anche di mozzarella senza lattosio



+ € 1,00

Base senza glutine per celiaci



+ € 3,00

Preparazione e cottura. Premesso che per la stesura degli altri impasti viene utilizzata farina di riso, la base senza glutine rimane separata sia dal piano di lavoro che da quello di cottura nel corso di queste fasi.

TORNA SU

ALLERGENI

FOCACCE

White flatbread pizza – Fladenbrot

Bresaola: focaccia, Bresaola della Valtellina DOP, olio, sale, origano

White flatbread pizza with Valtellina Bresaola DOP, Olive oil, salt, oregano € 7,50

Fladenbrot mit Bresaola aus Veltlin DOP, Oliven Öl, Salz, Origano

Classica: focaccia, olio, sale, origano

White flatbread pizza with olive oil, salt, oregano € 4,00

Fladenbrot mit Oliven Öl, Salz, Origano

Coppa: focaccia, coppa, olio, sale, origano

White flatbread pizza with pork sausage, olive oil, salt oregano € 6,00

Fladenbrot mit Schweinekamm, Oliven Öl, Salz, Origano

Cotto: focaccia, prosciutto cotto, olio, sale, origano

White flatbread pizza with ham, olive oil, salt, oregano € 6,00

Fladenbrot mit Schinken, Oliven Öl, Salz, Origano

Crudo: focaccia, prosciutto crudo di Parma DOP 20 mesi, olio, sale, origano € 7,50

White flatbread pizza with Parma ham DOP 20 months, olive oil, salt, oregano

Fladenbrot mit Parma roher Schinken DOP 20 Monate, Oliven Öl, Salz, Origano

Lardo: focaccia, lardo di Colonnata IGP, olio, sale, origano

White flatbread pizza with lard from Colonnata IGP , € 6,50
olive oil, salt, oregano

Fladenbrot mit Schmalz von Colonnata IGP, Oliven Öl, Salz, Origano

Pancetta: focaccia, pancetta arrotolata, olio, sale, origano

White flatbread pizza with rolled bacon, olive oil, salt, € 6,00
oregano

Fladenbrot mit rollte Bauchfleisch, Oliven Öl, Salz, Origano

Salame: focaccia, salame, olio, sale, origano

White flatbread pizza with salami, olive oil, salt, oregano € 6,00

Fladenbrot mit Salami, Oliven Öl, Salz, Origano

Speck: focaccia, speck del Trentino IGP, olio, sale, origano

White flatbread pizza with Tyrolean IGP speck, olive € 6,50
oil, salt, oregano

Fladenbrot mit Tyrol IGP Speck, Oliven Öl, Salz, Origano

Burrata: focaccia, burrata di solo latte pugliese, olio, sale, origano

White flatbread pizza with burrata made with Apulian € 7,00
milk only, olive oil, salt, oregano

Fladenbrot mit Burrata nur mit apulischer Milch, Oliven Öl, Salz, Origano

Estate: focaccia, rucola, **burrata di solo latte pugliese**,
datterini gialli, olio, sale, origano

White flatbread pizza with rocket, **burrata made with Apulian milk only**, yellow cherry tomatoes, olive oil, salt, oregano € 8,50

Fladenbrot mit Rucolasalat, **Burrata nur mit apulischer Milch**, gelbe Kirschtomaten, Oliven Öl, Salz, Origano

Gamberetti: focaccia, **gamberetti**, salsa rosa, olio, sale origano

White flatbread pizza, **shrimps**, pink sauce, oil, oregano salt € 9,00

Fladenbrot, **Garnelen**, rosa Sauce, Öl, Oreganosalz

Salmone: focaccia, **salmone norvegese affumicato**, olio, sale, origano

White flatbread pizza with **smoked Norwegian salmon**, olive oil, salt, oregano € 8,00

Fladenbrot mit **geräucherter norwegischer Lachs**, Oliven Öl, Salz, Origano

Verdure: focaccia, carciofi, melanzane grigliate, **peperoni**, zucchini grigliate, olio, sale, origano

White flatbread pizza with artichokes, grilled eggplant, **capsicum**, grilled zucchini, olive oil, salt, oregano € 7,50

Fladenbrot mit Artischocken, Griglait-Auberginen, **Paprika**, Gegrillte Zucchini, Öl, Salz, Oregano

PIZZE SPECIALI specials pizza – spezielle Pizza



CAPITANO

Pomodoro 100% italiano, **mozzarella fiordilatte, mozzarella di bufala campana DOP, 'nduja calabrese, datterini gialli, acciughe del Mar Cantabrico fuori cottura, basilico* in foglie**

100% Italian tomato, fiordilatte **mozzarella** cheese, DOP **buffalo mozzarella** from **Campania**, Calabrian 'nduja, yellow datterini tomatoes, **anchovies** from the Cantabrian Sea, basil* in leaves

100% italienischem Tomaten, Fiordilatte **Mozzarella-Käse, DOP Büffelmozzarella aus Kampanien**, Kalabrien 'nduja, gelbe Datterini-Tomaten, **Sardellen** aus dem Kantabrischen Meer, Basilikum* in Blätter

€ 17,00



CIMA

Friarielli*, **mozzarella fiordilatte, salsiccia*, funghi chiodini, prezzemolo***

Broccoli rabe*, **mozzarella cheese, sausage*, chiodini mushrooms, parsley***

Rübstiel*, **mozzarella, wurst*, Chiodini Pilze, Petersilie***

€ 10,00

TORNA SU

ALLERGENI

PIZZE SPECIALI specials pizza – spezielle Pizza



MALONNESE

Base con impasto di segale,
mozzarella fiordilatte,
formaggella di Malga,
salsiccia*

Pizza dough with rye, **mozzarella**
cheese, local cheese from alpine
pasture, sausage*

Roggen Kneten, **mozzarella,**
Almhütte Käse, wurst*

€ 10,00



STIVA

Guanciaie, **crema di pecorino,**
mozzarella fiordilatte

Jowl bacon, well-aged cheese
pecorino, **mozzarella** cheese

Durchwachsener Speck, **Schafskäse,**
mozzarella

€ 10,50

TORNA SU

ALLERGENI

PIZZE SPECIALI specials pizza – spezielle Pizza



ATLANTICA

Base con pomodoro 100% italiano e mozzarella fiordilatte;

fuori cottura rucola, pomodorini datterini gialli, burrata di solo latte pugliese e acciughe del Mar Cantabrico

Dough comes with 100% Italian tomato and fiordilatte **mozzarella** cheese. Fresh garnish after it's baked: yellow datterini tomatoes, burrata **mozzarella** cheese made with Apulian milk only, **anchovies** from the Cantabrian Sea.

Der Teig besteht aus 100% italienischem Tomaten und Fiordilatte **Mozzarella**-Käse. Frische Beilage nach dem Backen: gelbe Datterini-Tomaten, Burrata **Mozzarella** Käse, der ausschließlich aus apulischer Milch hergestellt wird, **Sardellen** aus dem Kantabrischen Meer.

€ 15,00

TORNA SU



ESTATE

Base con pomodoro 100% italiano e mozzarella fiordilatte;

fuori cottura rucola, pomodorini datterini gialli e burrata di solo latte pugliese

Dough comes with 100% Italian tomato and fiordilatte **mozzarella**; fresh garnish after the oven: rocket salad, yellow datterini tomatoes, burrata made with Apulian milk only.

Der Teig besteht aus 100% italienischer Tomate und Fiordilatte **Mozzarella**. frische Beilage nach dem Backen: Rucolasalat, gelbe Datterini-Tomaten, Burrata nur mit apulischer Milch.

€ 11,50

ALLERGENI

PIZZE

Americana: pomodoro, **mozzarella**, patatine fritte

€ 7,50

Tomato sauce, **mozzarella** and french fries

Tomaten, **Mozzarella** und Pommes frites

Asparagi: pomodoro, **mozzarella**, asparagi

Tomato sauce, **mozzarella**, asparagus

€ 7,50

Tomaten, **mozzarella**, spargel

Atlantica: base con pomodoro 100% italiano e **mozzarella** fiordilatte; fuori cottura rucola, pomodorini datterini gialli, burrata di solo latte pugliese, acciughe del Mar Cantabrico

Base with 100% Italian tomato and fiordilatte mozzarella; when cooked, rocket, yellow datterini tomatoes, burrata made with Apulian milk only, **anchovies from the Cantabrian Sea**

€ 15,00

Basis mit 100% italienischer Tomate und fiordilattem Mozzarella; gekocht, Rucola, gelbe Datterini-Tomaten, Burrata nur aus apulischer Milch, **Sardellen aus dem Kantabrischen Meer**

Barbarossa: pomodoro, **mozzarella**, scamorza, bacon, radicchio rosso

Tomato sauce, **mozzarella**, **scamorza** (unfermented cheese), rolled smoked bacon, red radicchio

€ 9,50

Tomaten, **Mozzarella**, **Provola Käse**, geräucherte aufgerollte Schinkenspeck, rote Radicchio

Bismarck: pomodoro, mozzarella, asparagi, uovo

Tomato sauce, mozzarella, asparagus, egg € 8,50

Tomaten, Mozzarella, Spargel, Ei

Boscaiola: pomodoro, mozzarella, asparagi, funghi porcini, grana Padano DOP, prezzemolo*

Tomato sauce, mozzarella, asparagus, porcini mushrooms, Grana Padano PDO, parsley* € 12,50

Tomaten, Mozzarella, Spargel, Steinpilze, Grana Käse DOP, Petersilie*

Bresaola: pomodoro, mozzarella, bresaola della Valtellina DOP

Tomato sauce, mozzarella, Valtellina Bresaola DOP € 10,50

Tomaten, Mozzarella, Bresaola aus Veltlin DOP

Brie: pomodoro, mozzarella, brie

Tomato sauce, mozzarella, brie € 7,00

Tomaten, Mozzarella, brie

Bufala: pomodoro, mozzarella, mozzarella bufala campana DOP, basilico*in foglie

Tomato sauce, mozzarella, DOP buffalo mozzarella from Campania, basil * in leaves € 9,50

Tomaten, Mozzarella, DOP Büffelmozzarella aus Kampanien, Basilikum * in Blättern

Burrata: pomodoro, mozzarella, burrata di solo latte pugliese

Tomato sauce, mozzarella, burrata made with Apulian milk only

€ 9,50

Tomaten, Mozzarella, Burrata nur mit apulischer Milch

Capitano: pomodoro 100% italiano, mozzarella fiordilatte, mozzarella di bufala campana DOP, pomodorini datterini gialli, 'nduja calabrese; fuori cottura acciughe del Mar Cantabrico, basilico* in foglie

100% Italian tomato, fiordilatte mozzarella, DOP buffalo mozzarella from Campania, yellow datterini tomatoes, Calabrian 'nduja; when cooked anchovies from the Cantabrian Sea, basil * leaves

€ 17,00

100% italienische Tomate, Fiordilatte Mozzarella, DOP Büffelmozzarella aus Kampanien, gelbe Datterini-Tomaten, kalabrische Nduja; Wenn gekochte Sardellen aus dem Kantabrischen Meer, Basilikum* Blätter

Vice-capitano: pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala campana DOP, pomodorini datterini gialli, 'nduja calabrese, acciughe, basilico*in foglie

Tomato, fiordilatte mozzarella cheese, DOP buffalo mozzarella from Campania, Calabrian 'nduja, yellow datterini tomatoes, anchovies, basil*in leaves

€ 14,00

Tomaten, Fiordilatte Mozzarella-Käse, DOP Büffelmozzarella aus Kampanien, Kalabrien 'nduja, gelbe Datterini-Tomaten, Sardellen, Basilikum*in Blättern

Capricciosa: pomodoro, **mozzarella**, carciofi, prosciutto cotto, funghi champignon, acciughe

Tomato sauce, **mozzarella**, artichokes, ham, Champignon mushrooms, anchovies € 9,90

Tomaten, **Mozzarella**, Artischocken, Schinken, Champignon Pilze, Anchovis

Carciofi: pomodoro, **mozzarella**, carciofi € 7,00

Tomato sauce, **mozzarella**, artichokes-Tomaten, **Mozzarella**, Artischocken,

Carciofi e funghi: pomodoro, **mozzarella**, carciofi, funghi champignon € 8,50

Tomato sauce, **mozzarella**, artichokes, Champignon mushrooms

Tomaten, **Mozzarella**, Artischocken, Champignon Pilze

Carciofi Pugliesi: pomodoro, **mozzarella**, carciofi alla romana, prezzemolo* € 10,50

Tomato sauce, **mozzarella**, artichokes alla Romana, parsley*

Tomaten, **Mozzarella**, Artischocken alla Romana, Petersilie*

Chiodini: pomodoro, **mozzarella**, funghi chiodini, prezzemolo* € 7,80

Tomato sauce, **mozzarella**, chiodini mushrooms, parsley*

Tomaten, **Mozzarella**, Chiodini Pilze, Petersilie*

Crudo: pomodoro, **mozzarella**, prosciutto crudo di Parma
DOP 20 mesi

€ 9,50

Tomato sauce, **mozzarella**, Parma ham DOP 20 months

Tomaten, **Mozzarella**, Parma roher Schinken DOP 20
Monate

Diavola: pomodoro, **mozzarella**, salamino piccante, acciughe,
capperi

€ 9,00

Tomato sauce, **mozzarella**, spicy salami, **anchovies**, capers

Tomaten, **Mozzarella**, scharfe Salami, **Anchovis**, Kapern

Estate: base con pomodoro 100% italiano e **mozzarella**
fiordilatte; fuori cottura rucola, pomodorini datterini gialli,
burrata di solo latte pugliese

Base with 100% Italian tomato and fiordilatte mozzarella;
when cooked, rocket, yellow datterini tomatoes, burrata
made with Apulian milk only

€ 11,50

Basis mit 100% italienischer Tomate und fiordilattem
Mozzarella; Wenn gekocht, Rucola, gelbe Datterini-
Tomaten, Burrata nur mit apulischer Milch hergestellt

Farcita: pomodoro, **mozzarella**, carciofi, funghi champignon,
prosciutto cotto

Tomato sauce, **mozzarella**, artichokes, Champignon
mushrooms, ham

€ 8,90

Tomaten, **Mozzarella**, Artischocke, Champignon Pilze,
Schinken

Finferli: pomodoro, mozzarella, funghi finferli, prezzemolo*

Tomato sauce, mozzarella, Finferli mushrooms, parsley* € 9,00

Tomaten, Mozzarella, Finferli Pilze, Petersilie *

Frescolina:

pomodoro, mozzarella, rucola, mozzarella di bufala campana DOP, glassa di aceto balsamico di Modena IGP

€ 9,90

Tomato sauce, DOP buffalo mozzarella from Campania, rocket, balsamic vinegar

Tomaten, DOP Büffelmozzarella aus Kampanien, Rauke, Balsamessig

Friarielli: pomodoro, mozzarella, friarielli*

Tomato sauce, mozzarella, broccoli* € 7,00

Tomaten, Mozzarella, Brokkoli*

Funghi: pomodoro, mozzarella, funghi champignon

Tomato sauce, mozzarella, Champignon mushrooms € 7,50

Tomaten, Mozzarella, Champignon Pilze

Gamberetti: pomodoro, mozzarella, gamberetti, prezzemolo*

€ 11,00

Tomato sauce, mozzarella cheese, shrimps, parsley*

Tomatensauce, Mozzarella, Garnelen, Petersilie *

Lumache: pomodoro 100% italiano, mozzarella fiordilatte, lumache, prezzemolo*

100% Italian tomato, fiordilatte mozzarella, snails, parsley * € 11,50

100% italienische Tomate, Fiordilatte Mozzarella, Schnecken, Petersilie *

Margherita: pomodoro, mozzarella

Tomato sauce, mozzarella € 6,00

Tomaten, Mozzarella

Marinara: pomodoro, olio, aglio

Tomato sauce, olive oil, garlic € 5,00

Tomaten, Oliven Öl, Knoblauch

Melanzane: pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate,
grana Padano DOP

Tomato sauce, mozzarella, grilled eggplant, Grana Padano
PDO € 8,00

Tomaten, Mozzarella, gegrillte Aubergine, Grana Käse DOP

Napoli: pomodoro, mozzarella, acciughe

Tomato sauce, mozzarella, anchovies € 8,00

Tomaten, Mozzarella, Anchovis

‘Nduja: pomodoro, mozzarella, ‘nduja calabrese

Tomato sauce, mozzarella, Calabrian ‘nduja € 7,50

Tomaten, Mozzarella, Kalabrien ‘nduja

Olive: pomodoro, mozzarella, olive

Tomato sauce, mozzarella, olives € 7,00

Tomaten, Mozzarella, Oliven

Omar:

pomodoro 100% italiano, **mozzarella fiordilatte**, **peperoncini ripieni al tonno**, **scamorza** fuori cottura

100% Italian tomato, **fiordilatte mozzarella**, **chillies stuffed with tuna**, off-cooked **scamorza** cheese

€ 11,50

100% italienische Tomate, **Fiordilatte Mozzarella**, mit **Thunfisch gefüllte Chilischoten**, ungekochter **Scamorza-Käse**

Pancetta: pomodoro, **mozzarella**, pancetta (bacon)

Tomato sauce, **mozzarella**, bacon

€ 7,00

Tomaten, **Mozzarella**, Speck

Peperoni: pomodoro, **mozzarella**, peperoni

Tomato sauce, **mozzarella**, capsicum

€ 7,00

Tomaten, **Mozzarella**, Paprikaschoten

Popeye: pomodoro, **mozzarella**, spinaci*, ricotta

Tomato sauce, **mozzarella**, spinach*, **ricotta** (cottage cheese made of skim milk)

€ 8,00

Tomaten, **Mozzarella**, Spinat*, **Ricotta** (quarkähnlicher Frischkäse)

Porcini: pomodoro, **mozzarella**, funghi porcini, prezzemolo*

€ 9,00

Tomato sauce, **mozzarella**, Porcini mushrooms, parsley*

Tomaten, **Mozzarella**, Steinpilze, Petersilie*

Primavera: pomodoro, mozzarella, rucola, pomodorini datterini, glassa di aceto balsamico di Modena IGP

Tomato sauce, mozzarella, rocket, cherry tomatoes, glaze of balsamic vinegar of Modena PGI € 8,50

Tomaten, Mozzarella, Rauke, kleine Tomaten, Glasur von Balsamico-Essig von Modena PGI

Prosciutto: pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto € 7,00

Tomato sauce, mozzarella, ham

Tomaten, Mozzarella, Schinken

Prosciutto e Carciofi: pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi € 8,50

Tomato sauce, mozzarella, ham, artichokes

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Artischocken

Prosciutto e funghi: pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon € 8,50

Tomato sauce, mozzarella, ham, Champignon mushrooms

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignon Pilze

Prosciutto e würstel: pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, würstel

Tomato sauce, mozzarella, ham, Vienna sausages € 7,90

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Würstchen

Pugliese: pomodoro, mozzarella, cipolle rosse di Tropea

Tomato sauce, mozzarella, Tropea red onions € 7,00

Tomaten, Mozzarella, Tropea rote Zwiebeln

Quattro Formaggi:

pomodoro, mozzarella, formagella Rosa Camuna, gorgonzola DOP, emmenthal

€ 8,00

Tomato sauce, mozzarella, formagella Rosa Camuna cheese, blue cheese DOP, emmenthal

Tomaten, Mozzarella, Formagella Rosa Camuna Käse, Gorgonzola DOP, Emmentaler

Quattro Stagioni: pomodoro, mozzarella, olive, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi

Tomato sauce, mozzarella, olives, ham, Champignon mushrooms, artichokes

€ 8,90

Tomaten, Mozzarella, Oliven, Schinken, Champignon Pilze, Artischocke

Regina di Bosco: pomodoro, mozzarella, funghi chiodini, funghi finferli, prezzemolo*

Tomato sauce, mozzarella, chiodini and finferli mushrooms, parsley*

€ 11,00

Tomaten, Mozzarella, Chiodini und Finferli Pilze, Petersilie*

Regina di Mare: pomodoro, mozzarella, frutti di mare, prezzemolo*

Tomato sauce, mozzarella, seafood, parsley*

€ 9,50

Tomaten, Mozzarella, Meersfrüchte, Petersilie*

Romana: pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi

Tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers € 8,50

Tomaten, Mozzarella, Anchovis, Kapern

Rossa: pomodoro

Tomato sauce € 4,90

Tomaten

Rucola: pomodoro, mozzarella, rucola

Tomato sauce, mozzarella, rocket € 7,00

Tomaten, Mozzarella, Rauke

Salamino Piccante: pomodoro, mozzarella, salamino piccante

Tomato sauce, mozzarella, spicy salami € 7,50

Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami

Salame: pomodoro, mozzarella, salame

Tomato sauce, mozzarella, salami € 7,50

Tomaten, Mozzarella, Salami

Salmone: pomodoro, mozzarella, salmone norvegese
affumicato, prezzemolo*

Tomato sauce, mozzarella, smoked Norwegian salmon,
parsley* € 11,50

Tomaten, Mozzarella, geräucherter norwegischer Lachs,
Petersilie*

Salsiccia: pomodoro, mozzarella, salsiccia*, origano

Tomato sauce, mozzarella, sausage*, oregano € 7,50

Tomaten, Mozzarella, Wurst*, Origano

Scialuppa: pomodoro, mozzarella, gamberetti, salmone norvegese affumicato, prezzemolo*

Tomato sauce, mozzarella, shrimps, smoked Norwegian salmon, parsley* € 13,00

Tomaten, Mozzarella, Garnelen, geräucherter norwegischer Lachs, Petersilie*

Siciliana: pomodoro, mozzarella, acciughe, olive nere, capperi

€ 9,50

Tomato sauce, mozzarella, anchovies, black olives, capers

Tomaten, Mozzarella, Anchovis, schwarze Oliven

Speck: pomodoro, mozzarella, speck del Trentino IGP

€ 8,00

Tomato sauce, mozzarella, Tyrolean IGP speck

Tomaten, Mozzarella, Tirol IGP Räucherschinken

Speck & Brie: pomodoro, mozzarella, speck del Trentino IGP, brie

€ 9,00

Tomato sauce, mozzarella, Tyrolean IGP speck, brie

Tomaten, Mozzarella, Tirol IGP Räucherschinken, Brie

Spinaci: pomodoro, mozzarella, spinaci*, grana Padano DOP

€ 7,00

Tomato sauce, mozzarella, spinach*, Grana Padano PDO

Tomaten, Mozzarella, Spinat*, Grana Käse DOP

Terence Hill: pomodoro 100% italiano, mozzarella fiordilatte, fagioli in umido, speck del Trentino IGP

100% Italian tomato, fiordilatte mozzarella, stewed beans, Trentino PGI speck € 9,50

100% italienische Tomate, Fiordilatte Mozzarella, gedünstete Bohnen, Trentino PGI Speck

Timone: pomodoro, mozzarella, calamaretti, gamberetti, prezzemolo*

Tomato sauce, mozzarella, squids, shrimps, parsley* € 13,00

Tomaten, Mozzarella, Tintenfische, Garnelen, Petersilie*

Tirolese: pomodoro, mozzarella, gorgonzola DOP, speck del Trentino IGP

Tomato sauce, mozzarella, blue cheese DOP, Tyrolean IGP speck € 9,00

Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola DOP, Tirol IGP Räucherschinken

Tonno: pomodoro, mozzarella, tonno

Tomato sauce, mozzarella, tuna € 8,00

Tomaten, Mozzarekka, Thunfisch

Trevisana: pomodoro, mozzarella, radicchio rosso

Tomato sauce, mozzarella, red radish € 7,00

Tomaten, Mozzarella, Radieschen

Veliero: pomodoro, mozzarella, salmone norvegese affumicato, gamberetti, tonno, prezzemolo*

Tomato sauce, mozzarella, smoked Norwegian salmon, shrimps, tuna, parsley*

€ 13,50

Tomaten, Mozzarella, geräucherter norwegischer Lachs, Garnelen, Thunfish, Petersilie*

Verdure: pomodoro, mozzarella, carciofi, melanzane grigliate, zucchini grigliate, peperoni

tomato sauce, mozzarella, artichokes, grilled egg-plants, grilled zucchini, capsicum

€ 9,00

Tomaten, Mozzarella, Artischocke, gegrillte Auberginen, gegrillte Zucchini, Paprikaschote

Würstel: pomodoro, mozzarella, würstel

Tomato sauce, mozzarella, Vienna sausages

€ 6,90

Tomaten, Mozzarella, Würstel

Zattera: pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle rosse di Tropea

Tomato sauce, mozzarella, tuna, Tropea red onions

€ 9,00

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Tropea rote Zwiebeln

Zingara: pomodoro, mozzarella, peperoni, funghi champignon

Tomato sauce, mozzarella, capsicum, Champignon mushrooms

€ 8,90

Tomaten, Mozzarella, Paprikaschote, Champignon Pilzen

Zola: pomodoro, mozzarella, gorgonzola DOP

Tomato sauce, mozzarella, blue cheese DOP

€ 7,00

Tomaten, Mozzarella, Zola Käse DOP

Zucchine: pomodoro, mozzarella, zucchine grigliate

Tomato sauce, mozzarella, grilled zucchini

€ 7,50

Tomaten, Mozzarella, Gegrillte Zucchini



TORNA SU

ALLERGENI

PIZZE BIANCHE

White pizzas – Weisse Pizza

Bonet: crema di porcini al tartufo, mozzarella, formagella Rosa Camuna, guanciale

Porcini mushroom cream with truffle, mozzarella, Rosa Camuna cheese, guanciale.

€ 14,00

Steinpilz-Trüffel-Creme, Mozzarella, formagella Rosa Camuna, Guanciale

Chiglia: mozzarella di bufala campana DOP, peperoncini ripieni al tonno, basilico*in foglie

DOP buffalo mozzarella from Campania, stuffed chilly peppers, tuna, basil*in leaves

€ 12,50

DOP Büffelmozzarella aus Kampanien, gefüllten chilischoten, thunfisch, Basilikum*in Blättern

Cima: friarielli*, mozzarella fiordilatte, salsiccia*, funghi chiodini, prezzemolo*

Broccoli, mozzarella fiordilatte, sausage*, chiodini mushrooms, parsley *

€ 10,00

Brokkoli, Mozzarella fiordilatte, Wurst *, Chiodini Pilze, Petersilie *

Crema di Asparagi: crema di asparagi, mozzarella, asparagi, prezzemolo*

Asparagus cream, mozzarella, asparagus, parsley

€ 9,00

Spargelcreme, Mozzarella, Spargel, Petersilie

Crema di Carciofi: crema di carciofi, mozzarella, carciofi, prezzemolo*	
Cream of artichokes, mozzarella, artichokes, parsley	€ 9,00
Artischockencreme, Mozzarella, Artischocke, Petersilie	
Crema di Porcini: crema di funghi porcini, mozzarella, funghi porcini, prezzemolo*	
Porcini mushrooms cream, mozzarella, porcini mushrooms, parsley*	€ 11,00
Steinpilze Creme, Mozzarella, Steinpilze, Petersilie	
Ester: mozzarella, funghi chiodini, zucchine grigliate, prezzemolo*	
Mozzarella, chiodini mushrooms, grilled zucchini, parsley*	€ 8,50
Mozzarella, Chiodini Pilze, Gegrillte Zucchini, Petersilie*	
Malonnese: base con impasto di segale, mozzarella fiordilatte, formaggella di Malga, salsiccia*	
Pizza dough with rye, mozzarella fiordilatte cheese, local cheese from alpine pasture, sausage*	€ 10,00
Roggen Kneten, mozzarella fiordilatte, Almhütte Käse, wurst*	
Spiaggia: mozzarella fior di latte	
Mozzarella	€ 6,00

Stiva: mozzarella fiordilatte, guanciale, crema pecorino

Jowl bacon, well-aged cheese pecorino, mozzarella fiordilatte
cheese

€ 10,50

Durchwachsener Speck, Schafskäse, mozzarella fiordilatte

Valcamonica: mozzarella fiordilatte, formagella Rosa
Camuna, salame

Mozzarella fiordilatte, formagella Rosa Camuna
cheese, salami

€ 9,00

Mozzarella fiordilatte, Formagella Rosa Camuna Käse,
Salami



CALZONI

Calzone farcito: pomodoro, **mozzarella**, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi

Pizza roll stuffed with tomato sauce, **mozzarella**, ham, Champignon mushrooms, artichokes € 9,50

Gefaltete und gefüllte Pizza mit Tomaten, **Mozzarella**, Schinken, Champignon Pilze, Artischocken

Calzone prosciutto: pomodoro, **mozzarella**, prosciutto cotto

Pizza roll stuffed with tomato sauce, **mozzarella**, ham € 8,00

Gefaltete und gefüllte Pizza mit Tomaten, **Mozzarella**, Schinken

- * il prodotto potrebbe essere in origine surgelato
- * The product could be frozen – das Produkt *könnte* eingefroren sein.

Pizza baby - € 1,00

Mozzarella senza lattosio  + € 1,00

Coperto – *coperto* - das “Gedeck” € 2,20

AGGIUNTE PIZZE

Aglione, basilico*in foglie, glassa di aceto balsamico di modena IGP

50 centesimi

Capperi, cipolle rosse di Tropea, doppio pomodoro, mais, melanzane grigliate, olive nere, **olive verdi**, piselli, radicchio rosso, spinaci, zucchine grigliate, peperoni al naturale, pomodoro

1 euro

Asparagi, **brie**, carciofi, funghi champignon, funghi chiodini, **doppia mozzarella**, **emmenthal**, **fagioli in umido**, **formaggio di malga**, **friarielli***, **gorgonzola DOP**, **grana padano DOP a scaglie**, 'nduja calabrese, **noci**, pancetta bacon, **panna da cucina**, **peperoni sott'olio**, **philadelphia**, pomodorini datterini, pomodorini datterini gialli, prosciutto cotto, **ricotta**, **formagella Rosa Camuna**, rucola, salsiccia*, **scamorza**, **taleggio**, **uovo**, **mortadella**, würstel

1,50 euro

Doppia pasta, **funghi finferli**, guanciaie, lardo di Colonnata IGP, **mozzarella senza lattosio**, pancetta arrotolata, patatine fritte, salame, **salame piccante**, **speck del trentino IGP**, **tonno**

2 euro

Acciughe, **bufala Campana DOP**, **burrata di solo latte pugliese**, **calamaretti**, **coppa**, **crema di asparagi**, **crema di carciofi**, **crema di pecorino**, **funghi porcini**, **lumache**, **pomodorini semiseccchi**, **salmone**, base senza glutine, **frutti di mare**, **crudo di Parma DOP 20 mesi**

3 euro

Acciughe del Mar Cantabrico, **bresaola della Valtelina DOP**, **carciofi pugliesi**, **crema di porcini**, **crema di porcini al tartufo**, **gamberetti**, **peperoncini ripieni al tonno**

4,50 euro

TORNA SU

ALLERGENI

ADDED ON PIZZAS

Garlic, basil * leaves, **balsamic vinegar of modena** pgi glaze

50 cents

Capers, red Tropea onions, double tomato, corn, grilled aubergines, black olives, **green olives**, peas, red radicchio, spinach, grilled zucchini

1 euro

Asparagus, **brie**, artichokes, champignon mushrooms, chiodini mushrooms, **double mozzarella**, **emmenthal**, stewed beans, **malga cheese**, broccoli *, **gorgonzola DOP**, flaked **grana padano DOP**, calabrese 'nduja, **walnuts**, bacon, **cream**, **peppers**, **philadelphia**, datterini tomatoes, yellow datterini tomatoes, cooked ham, **ricotta**, **Rosa Camuna cheese**, rocket, sausage *, **scamorza cheese**, **taleggio cheese**, **egg**, **mortadella**, **würstel**

1,50 euro

Double pasta, **chanterelle mushrooms**, bacon, lard, lactose-free mozzarella, rolled bacon, fries, salami, spicy salami, speck from Trentino PGI, **tuna**

2 euros

Anchovies, **buffalo from Campania dop**, **burrata from only Apulian milk**, **squid**, coppa, **asparagus cream**, **artichoke cream**, **pecorino cream** porcini mushrooms, **snails**, semi-dried tomatoes, **salmon**, gluten-free base, **seafood**, raw Parma ham DOP 20 months

3 euros

Anchovies from the Cantabrian Sea, Apulian artichokes, **bresaola from Valtelina DOP**, **peppers stuffed with tuna**, **porcini cream**, **porcini cream with truffles**, **shrimps**

4,50 euros

TORNA SU

ALLERGENI

HINZUGEFÜGT AUF PIZZA

Knoblauch, Basilikum * Blätter, **Balsamico-Essig von Modena g.g.A.-Glasur**

50 Cent

Kapern, rote Tropea-Zwiebeln, doppelte Tomate, Mais, gegrillte Auberginen, **schwarze Oliven**, grüne Oliven, Erbsen, roter Radicchio, Spinat, gegrillte Zucchini

1 Euro

Spargel, **Brie**, Artischocken, Champignons, Chiodini-Pilze, **doppelter Mozzarella**, **Emmentaler**, **gedünstete Bohnen**, **Malga-Käse**, **Brokkoli***, **Gorgonzola-Dop**, **Grana-Padano DOP-Flocken**, Calabrese 'Nduja, **Walnüsse**, **Speck**, **Sahne**, **Paprika**, **Philadelphia**, gelbe Datterini-Tomaten, Kochschinken, **Ricotta**, **Rosa Camuna-Käse**, **Rucola**, **Wurst***, **Scamorza-Käse**, **Taleggio-Käse**, **Ei**, **Mortadella**, **Würstel**

1,50 Euro

Doppelte Pasta, **Pfifferlinge**, **Speck**, **Schmalz**, **laktosefreier Mozzarella**, **Rollspeck**, **Pommes**, **Salami**, **scharfe Salami**, **Speck aus dem Trentino g.g.A**, **Thunfisch**

2 Euro

Sardellen, **Büffel aus Kampanien DOP**, **Burrata nur aus apulischer Milch**, **Tintenfisch**, **Coppa**, **Spargelcreme**, **Artischockencreme**, **Pecorinocreme**, **Steinpilze**, **Schnecken**, halb getrocknete Tomaten, **Lachs**, glutenfreie Basis, **Meeresfrüchte**, roher **Parmaschinken DOP** 20 Monate

3 Euro

Apulische Artischocken, **Bresaola aus Valtelina DOP**, **Garnelen**, **Sardellen aus dem Kantabrischen Meer**, **Paprika gefüllt mit Thunfisch**, **Steinpilzcreme**, **Steinpilzcreme mit Trüffel** 4,50 Euro

BIBITE – Soft drinks – Alkoholfreie Getränke

Acqua Naturale/Frizzante

	(20 cl)	(50 cl)	(75 cl)
Natural/sparkling water			
Mineralwasser mit Kohlensäure /ohne	€ 0,70	€ 1,50	€ 2,50

Acqua Naturale/Frizzante con sciroppo

Arancia, Lampone, Limone, Granatina, Maracuja, Menta, Tamarindo, Sambuco

Water with syrup – Wasser mit Saft € 1,80

Orange, raspberry, lemon, grenadine, passion fruit, mint, tamarind

Orange, Himbeere, Zitrone, Passionsfrucht, Minze, Tamarinde

Aranciata amara bio – Bitter orange – Bittere Orangensaft	20 cl	€ 3,00
--	-------	--------

Aranciata dolce bio – Sweet orange – Süsse Orangensaft	20 cl	€ 3,00
---	-------	--------

Cedrata (verificare disponibilità) – Cedar – Zeder	20 cl	€ 3,00
---	-------	--------

Chinotto	20 cl	€ 3,00
-----------------	-------	--------

Coca Cola	33 cl	€ 3,50
------------------	-------	--------

Coca Cola Zero	33 cl	€ 3,50
-----------------------	-------	--------

TORNA SU

Thè Limone/ Pesca	Estathè		
Lemon/peach iced tea	Estathè	33 cl	€ 3,50
Kalte Zitron/Pfirsich Tee	Estathè		
Green Tea		25 cl	€ 3,50
Gazosa		20 cl	€ 1,50
Lemonsoda / Oransoda		20 cl	€ 3,00
Red Bull		25 cl	€ 4,00
Schweppes Tonica		18 cl	€ 3,00
Sprite		33 cl	€ 3,50
Spuma bionda		20 cl	€ 1,50
Succo			
Juice – Saft			
Ace, albicocca, ananas, pera, pesca, arancia			
Ace, apricot, pineapple, pear, peach, orange		20 cl	€ 3,00
Ace, Aprikose, Ananas, Birne, Pfirsich, Orange			
Mirtillo			
Blueberry		20 cl	€ 4,50
Heidelbeere			
TORNA SU			

BIRRE – Beers – Biere

BIRRE ALLA SPINA – Draft beers – Biere vom Faß

Bionda: Furstenberg Premium Lager

La Furstenberg Export convince per il suo corpo rotondo e per il suo gusto	20 cl	€ 3,00
abboccato che la definiscono come un'ottima birra tedesca d'esportazione. E' una specialità di birra fina e delicata, dal carattere decisamente equilibrato. Il gusto leggermente luppolato, ma più accentuato di malto la rendono molto	40 cl	€ 5,00
beverina e dissetante. Il processo di produzione consente di convertire più zucchero in alcool rispetto la maggioranza delle birre di tipologia Lager, rendendola così anche molto digeribile.	1 Lt	€ 10,00

Panachè bionda: birra e gazosa	20 cl	€ 3,00
---------------------------------------	-------	--------

Beer and soda – Bier und Soda	40 cl	€ 5,00
-------------------------------	-------	--------

	20 cl	€ 3,00
--	-------	--------

Radler bionda: birra e lemon soda	40 cl	€ 5,00
--	-------	--------

Weiss: Hackerpschorr Weissbier

Birra di frumento torbida naturale dal colore dorato e con un delicato sapore di lievito, ad alta fermentazione. Sono evidenti i sentori di frutta matura come la banana e una leggera speziatura di chiodi di garofano. E' l'ideale compagna delle calde estati da abbinare a tutte le pizze e focacce essendo anch'esse prodotte con il grano.

30 cl € 4,00

50 cl € 6,50

1 Lt € 13,00

Pater Linus

Belgian Ale ad alta fermentazione, con molteplici malti e luppoli, dal colore ramato, tendente al rosso. Dal gusto dapprima dolciastro con note di frutta e cereale, dal retrogusto amarognolo con sentori speziati e legnosi.

25 cl € 4,50

50 cl € 8,50

1 Lt € 17,00



Birre alla spina
Draft beers · Biere vom Faß

TORNA SU

BIRRE SPECIALI – Special beers – Spezielle Biere

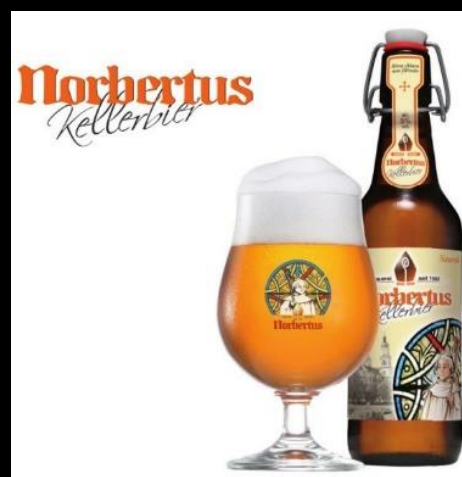
Norbertus Kellerbier lager non filtrata, 5.3°

50 cl

Non
disponibile

Norbertus Kellerbier è una lager non filtrata a bassa fermentazione. L'aspetto è biondo intenso, torbido tipico della birra di cantina, con una pastosità particolare ed è caratterizzata da una ricca presenza di vitamine e sali minerali. Norbertus Kellerbier è prodotta solo con acqua, malto e luppolo secondo l'Editto della purezza del 1516.

Unfiltered beer – Ungefiltert Bier



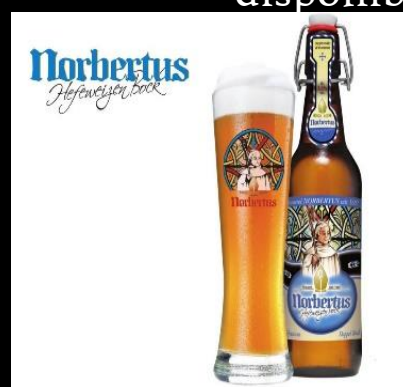
Norbertus Weissbock hefeweizen bock, 7.2°

50 cl

Non
disponibile

Waizen Bock doppio malto, giallo dorato torbida, aroma strutturato e persistente, gusto dolce, fruttato e speziato, ottima persistenza gustativa con finale pulito.

Fermentazione: Alta



TORNA SU

Norbertus Kardinal bock, 7.5°

Norbertus Kardinal rappresenta la tradizione tipica delle birre doppio malto. Una tradizione che si rivela nel sapore intenso e nella schiuma compatta e persistente. Una personalità unica. Norbertus Kardinal è prodotta secondo l'Editto della Purezza del 1516 solo con acqua, malto e luppolo. Per gli amanti dei sapori veri, è una birra corposa dal gusto morbido, leggermente tendente al malto.

50 cl

Non
disponibile



Kloster Scheyern Gold Hell helles, 5.4°

Helles, giallo dorata, limpida, con schiuma bianca, fine e persistente, aroma di malti e lieviti freschi con sentori di frutta e miele, gusto dolce, sensazione pulita con buona persistenza retro gustativa.

Fermentazione: Bassa

50 cl

Non
disponibile



TORNA SU

BIRRA DEL TERRITORIO:

Local Valcamonica Beer – Valcamonica Bier

BIRRIFICIO BALANDERS'

Hapa

Hapa é una birra ad alta fermentazione non filtrata e non pastorizzata in stile American Pale Ale dal colore ramato. I malti si fondono alle sfumature della segale della Valle Camonica e del miele aprendo in seguito all'amaro ed agli aromi morbidi dei luppoli americani (agrumi e frutta esotica), che rendono questa birra estremamente bevibile. Con una gradazione alcolica di 6% vol, si consiglia di servirla ad una temperatura di 8/10°C.

50 cl

Non
disponibile



Pitota

Pitota é una birra ad alta fermentazione non filtrata e non pastorizzata in stile Blonde Ale dal colore giallo dorato. Il maltato viene bilanciato da una luppolatura fine e delicata sia per aroma che per amaro. Decisamente bevibile, con una gradazione alcolica di 5,5% vol, va servita ad una temperatura di 6/7°C.

50 cl

Non
disponibile



TORNA SU **BIRRIFICIO BEPÈTE BAM**

Ale Formet

33 cl

Non
disponibile

Il nome ha un duplice significato. In dialetto significa “viva il frumento”.

Però il termine Ale si rifà anche allo stile delle birre inglesi a cui questa si avvicina molto. E' una birra chiara, con il 40% di frumento non maltato, leggera, fruttata e ad alta fermentazione. Fa 5,5 gradi.



Mountain Running Beer

33 cl

Non
disponibile

Questa birra l'abbiamo dedicata ad una gara di corsa tradizionale che si svolge ogni anno qui in paese. E' una birra di segale, il cereale tipico del nostro territorio. Un tempo era una coltura tipica che poi fu abbandonata e noi ora, con la nostra birra, la stiamo riscoprendo.

E' una birra molto leggera, fresca, dissetante. Fa appena 4,4 gradi.



TORNA SU

Formentuna

E' il nome del grano saraceno nel nostro dialetto. Infatti questa birra è fatta con il nostro grano saraceno. E' una birra scura, con poco luppolo, fermentata con lieviti come le birre belghe. Fa 6 gradi ed è una birra corposa e strutturata.

33 cl

Non
disponibile



Barolda

Il nome Barolda vuole richiamare gli abitanti di Cevo. E' una birra stile Pale Ale, ambrata e leggermente amara. E' fatta con l'orzo e fa 5,5 gradi.

33 cl

Non
disponibile



TORNA SU

BIRRIFICIO LA NOSTRA

La Nostra Bionda

Varietà di malti: Pils, Frumento non maltato in fiocchi, Avena non maltata in fiocchi

Varietà di luppoli: Hallertauer, East Kent Goldings

75 cl

Non
disponibile

Spezie: Semi di Coriandolo, scorza d'arancia amara

Gradazione alcolica: 4,7%

La Nostra Rossa

Varietà di malti: Pils, Carapils, Carahell

Varietà di luppoli: Hallertauer Tradition, Hallertauer Saphir, Hallertauer Spalter Select, Cascade, Centennial

75 cl

Non
disponibile

Gradazione alcolica: 6,8%

La Nostra Weiss

La particolare miscela di malti d'orzo e di frumento, unita ad una peculiare tecnica di ammostamento e ad una fermentazione con ceppo di lievito autoctono bavarese, sviluppano questa birra dall'aroma fruttato e speziato di banana.

75 cl

Non
disponibile

Snella di corpo e con buon taglio di acidità; una birra rinfrescante per eccellenza. Alc. 5,1%

TORNA SU

GOODBEER



Bionda

50 cl

€ 6,50

Birra <<Agricola>> prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata né pastorizzata.

Il leggero sedimento è il risultato del naturale e tradizionale processo di rifermentazione in bottiglia.

Dal corpo leggero e aroma dai toni caldi.

Alc. 5,5% vol.



Non filtrata

50 cl

€ 6,50

Birra <<Agricola>> prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata né pastorizzata.

Il leggero sedimento è il risultato del naturale e tradizionale processo di rifermentazione in bottiglia.

Ottenuta esclusivamente da malto d'orzo, questa birra **SENZA GLUTINE** conserva tutto il gusto di una birra artigianale. Alc. 4,7% vol.



TORNA SU

Ipa

50 cl

€ 6,50

Birra <<Agricola>> prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata né pastorizzata.

Il leggero sedimento è il risultato del naturale e tradizionale processo di rifermentazione in bottiglia.

Colore arancio brillante con una abbondante luppolatura che le dona un profumo deciso con note agrumate.

Al palato è corposa con finale amarognolo. Alc. 5,8% vol.



Ambrata

50 cl

€ 6,50

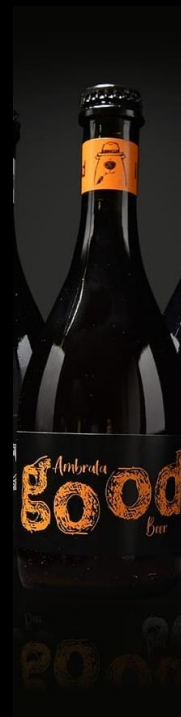
Birra <<Agricola>> prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata né pastorizzata.

Il leggero sedimento è il risultato del naturale e tradizionale processo di rifermentazione in bottiglia.

All'olfatto note caramellate incontrano i profumi del sottobosco.

Al palato note di caramella mou si fondono con un retrogusto amarognolo.

Alc. 7% vol.



TORNA SU

BIRRA SENZA GLUTINE ARTIGIANALE – Gluten free beer – Glutenfreie Bier

Non filtrata

50 cl

€ 6,50

Birra <<Agricola>> prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata né pastorizzata.

Il leggero sedimento è il risultato del naturale e tradizionale processo di rifermentazione in bottiglia.

Ottenuta esclusivamente da malto d'orzo, questa birra **SENZA GLUTINE** conserva tutto il gusto di una birra artigianale. Alc. 4,7% vol.



BIRRA SENZA GLUTINE

Daura

33 cl

€ 4,00



il Veliero
BAR · PIZZERIA

BAR · PIZZERIA

TORNA SU

BIRRE IN BOTTIGLIA – Beers bottle – Flaschenbiere

Beck's – Heineken – Ichnusa

33 cl € 3,50

Ceres Strongale – Corona

33 cl € 4,00

Peroni, Moretti, Tuborg (verificare disponibilità)

66 cl € 4,00



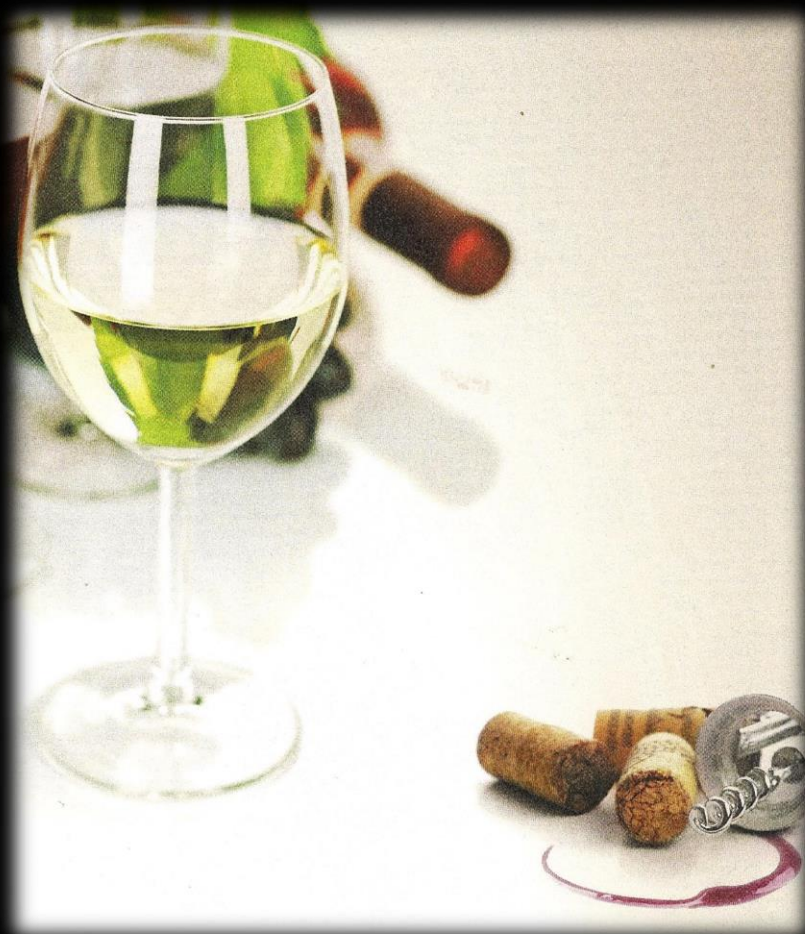
TORNA SU

VINI – Wines – Weine

VINI DELLA CASA – Wines of the house – Weine des hauses

Refosco Veneto IGT rosso	10 cl	€ 1,80
	25 cl	€ 3,50
Garganega Glera frizzante Veneto IGT bianco	50 cl	€ 6,00
	1 lt	€ 10,00

Veneto



TORNA SU



VINI BIANCHI IN BOTTIGLIA

White wines in bottle – Weisse weine in der flasche

Gewurztraminer DOC	Trentino	75 cl	€ 25,00
Lugana DOC	Lago di Garda	75 cl	€ 24,00
Chardonnay Vigne Verdi	Conegliano	75 cl	€ 11,00
Chiaropuro	Verona	75 cl	€ 22,00
Müller Thurgau DOC	Trentino	75 cl	€ 24,00
Greco di Tufo DOCG	Campania	75 cl	€ 24,00
Moscato Naturale Torrevilla DOP DOC	Pavia	75 cl	€ 15,50
Prosecco DOCG Brut Millesimato	Valdobbiadene	75 cl	€ 22,00



TORNA SU



BOLLICINE – Bollicine wine – Bollicine Wein

Bellavista	Franciacorta	75 cl	€
Ferghettina Brut DOCG	Franciacorta	75 cl	€ 42,00
La Montina	Franciacorta	75 cl	€
Villa Franciacorta Cuvette Brut Millesimato DOCG	Franciacorta	75 cl	€ 50,00
Villa Franciacorta Emozione Brut Millesimato DOCG	Franciacorta	75 cl	€ 50,00
Villa Franciacorta Extra Blu Extra Brut Millesimato DOCG	Franciacorta	75 cl	€ 60,00



TORNA SU

VINI ROSSI IN BOTTIGLIA – Red wines – Rotwein

Barbera	Piemonte	75 cl	€ 22,00
Bonarda	Oltrepò Pavese	75 cl	€ 15,00
Cultivar delle Volte IGT	Valle Camonica	75 cl	€ 24,00
Fosso Lupaio DOC	Montepulciano	75 cl	€ 22,00
Nottefonda IGT	Veneto	75 cl	€ 22,00
Cabernet Serena IGT	Veneto	75 cl	€ 12,50
Rosso di Valtellina DOC	Valtellina	75 cl	Non disponibile
Teroldego Rotaliano DOC	Trentino	75 cl	€ 22,00



il Veliero
BAR · PIZZERIA



BAR · PIZZERIA

il Veliero

TORNA SU

DOLCI

Dessert – Süßwaren

DI NOSTRA PRODUZIONE

Home-made desserts – Hausgemachte Desserts

Crostata marmellate a rotazione: guarnita con **panna montata**, **cialda** o frutta di stagione e spolverata di zucchero a velo

Pie rotating jams: garnished with **whipped cream**, waffle or seasonal fruit and sprinkled with icing sugar

€ 3,50

Kuchen rotierende Marmeladen: Mit **Schlagsahne**, Waffel oder Obst der Saison garniert und mit Puderzucker bestreut

Tiramisù: accompagnato da **panna montata**, **cialda**, **scaglie di cioccolato fondente** e polvere di zucchero a velo

Accompanied by **whipped cream**, wafer, **dark chocolate flakes** and powdered sugar

€ 6,50

Begleitet von **Schlagsahne**, Waffel, **dunklen Schokoladenflocken** und Puderzucker

Panna cotta servita con topping (**cioccolato**, caramello, frutti di bosco) e spolverata di zucchero a velo

served with topping (**chocolate**, caramel, berries) and sprinkled with powdered sugar

€ 6,90

serviert mit Belag (**Schokolade**, Karamell, Beeren) und mit Puderzucker bestreut

Focaccia mandarino (in stagione): sulla base di un impasto classico, focaccia con mandarini ricoperta di zucchero a velo

€ 6,50

White flatbread pizza with tangerines, powdered sugar

Fladenbrot mit Mandarinen, Puderzucker

Focaccia Nutella: sulla base di un impasto classico, focaccia con Nutella ricoperta da zucchero a velo

€ 6,50

White flatbread pizza with Nutella, powdered sugar

Fladenbrot mit Nutella, Puderzucker



DEL TERRITORIO

Fragole(in stagione): servite al naturale o zucchero e limone

Strawberries(in season): served plain or in sugar and lemon € 6,00

Erdbeeren(in der Saison): einfach oder in Zucker und Zitrone serviert

Lamponi(in stagione): serviti al naturale o zucchero e limone

Raspberries(in season): served plain or in sugar and lemon € 6,00

Himbeeren(in der Saison): einfach oder in Zucker und Zitrone serviert

Mirtilli(in stagione): serviti al naturale o zucchero e limone

Blueberries(in season): served plain or in sugar and lemon € 6,00

Blaubeeren(in der Saison): einfach oder in Zucker und Zitrone serviert

Mix frutta 2: serviti al naturale o zucchero e limone

Fruit mix 2: served plain or sugar and lemon € 6,00

Fruchtmischung 2: einfach oder Zucker und Zitrone serviert

Mix frutta 3: serviti al naturale o zucchero e limone

Fruit mix 3: served plain or sugar and lemon € 6,00

Fruchtmischung 3: einfach oder Zucker und Zitrone serviert



TORNA SU

ALLERGENI

CONFEZIONATI

Gelato alla Vaniglia 1 pallina: servito con topping (caramello, cioccolato, frutti di bosco) e cialda

Vanilla ice cream 1 scoop: served with topping (caramel, chocolate, berries) and waffle € 1,80

Vanilleeis 1 Messlöffel: serviert mit Belag (Karamell, Schokolade, Beeren) und Waffel

Gelato alla Vaniglia 2 palline: servito con topping (caramello, cioccolato, frutti di bosco) e cialda

Vanilla ice cream 2 scoops: served with topping (caramel, chocolate, berries) and waffle € 3,60

Vanilleeis 2 Messlöffel: serviert mit Belag (Karamell, Schokolade, Beeren) und Waffel

Gelato alla Vaniglia 3 palline: servito con topping (caramello, cioccolato, frutti di bosco) e cialda

Vanilla ice cream 3 scoops: served with topping (caramel, chocolate, berries) and waffle € 4,50

Vanilleeis 3 Messlöffel: serviert mit Belag (Karamell, Schokolade, Beeren) und Waffel

Meringa: servita con topping (cioccolato, caramello, frutti di bosco), scaglie di cioccolato fondente e spolverata di zucchero a velo

Meringue: served with topping (chocolate, caramel, berries), dark chocolate flakes and dusted with icing sugar € 6,50

Baiser: Mit Belag (Schokolade, Karamell, Beeren), dunklen Schokoladenflocken und Puderzucker bestäubt

Profitterol al cacao: servito con cioccolata calda, scaglie di cioccolato bianco e spolverata di zucchero a velo

Cocoa Profitterol: served with hot chocolate, white chocolate flakes and dusted with icing sugar € 6,50

Kakao Profitterol: serviert mit heißer Schokolade, weißen Schokoladenflocken und bestäubt mit Puderzucker

Profitterol al cioccolato bianco: servito con cioccolata calda, scaglie di cioccolato fondente e spolverata di zucchero a velo

White chocolate profiterol: served with hot chocolate, dark chocolate flakes and dusted with icing sugar € 6,50

Profitterol aus weißer Schokolade: serviert mit heißer Schokolade, dunklen Schokoladenflocken und mit Puderzucker bestäubt

Salame al Cioccolato: guarnito con panna montata, scaglie di cioccolato fondente e spolverata di zucchero a velo

Chocolate Salami: garnished with whipped cream, dark chocolate flakes and sprinkled with icing sugar € 6,00

Schokoladensalami: garniert mit Schlagsahne, dunklen Schokoladenflocken und mit Puderzucker bestreut

Sorbetto al limone

Lemon sorbet – Zitronensorbet € 4,90

Tartufo al cacao: servito con topping (cioccolato, caramello), cialda e zucchero a velo

Cocoa truffle: served with topping (chocolate, caramel), wafer and powdered sugar € 7,00

Kakaotrüffel: serviert mit Belag (Schokolade, Karamell), Waffel und Puderzucker

Tartufo bianco cuor di caffè: servito con topping (cioccolato, caramello), cialda e cacao

Coffee heart white truffle: served with topping (chocolate, caramel), waffle and cocoa € 7,00

Kaffee Herz weißer Trüffel: serviert mit Belag (Schokolade, Karamell), Waffel und Kakao

Affogato al caffè aggiunta caffè € 1,30

Ice cream with coffee – affogato

Affogato Grand Marnier aggiunta liquore € 3,50

Ice cream with liqueur supplement – Eis mit Likörzusatz

*** aggiunta gelato 1 pallina**

*1 scoop of ice cream added € 1,20

*1 Messlöffel Eis hinzugefügt

*** aggiunta panna montata**

*added whipped cream € 0,70

*Schlagsahne hinzugefügt



TORNA SU

ALLERGENI

AMARI, LIQUORI, GRAPPE

Amari, liquors, spirits – Amari und spirituososen

AMARI

€ 3,50

Amaro del Capo

Averna

Branca Menta

Braulio

Cynar

Disaronno

Fernet Branca

Jägermeister

Montenegro

Petrus

Ramazzotti

Rabarbaro Zucca

Unicum

Amaro OF

€ 4,50

Braulio Riserva

€ 4,00

TORNA SU

LIQUORI

€ 3,50

Anima nera

Baileys

Caffè Borghetti

China Martini

Cointreau

Gènèpy

Grand Marnier

Melaverde (pommydrink)

Mirtillo

Mirto Zedda Piras

Limoncello

Liquirizia

Sambuca Molinari

Camilla infusione

Camomilla “Milla”

Fieno infusione

OF Dorange

Zirmol infusione



€ 4,50

€ 4,50

€ 6,00

€ 4,50

TORNA SU

GRAPPE

Candolini bianca

€ 2,50

Nardini

€ 3,50

OF

Amaro OF

€ 4,50

OF Amarone Barrique

€ 6,50

OF Chardonnay

€ 3,50

OF Dorange

€ 6,00

Fior d'uva OF

€ 6,50

OF Miele di tiglio

€ 4,50

OF Moscato

€ 3,50



TORNA SU

MARZADRO

[Clicca qui per descrizione grappe Marzadro](#)

Camilla Infusione	€ 4,50
Giare Amarone	€ 6,50
Giare Chardonnay	€ 6,50
Giare Gewürztraminer	€ 6,50
Fieno infusione	€ 4,50
Le Diciotto Lune	€ 4,50
Le Diciotto Lune Riserva Botte Porto	€ 6,50
Trentina Anfora	€ 4,50
Trentina morbida barrique	€ 3,50
Trentina tradizionale	€ 3,50
Zirmol infusione	€ 4,50



TORNA SU

PUNCH

€ 3,50

Arancia

China Martini

Limone

Mandarino

Rum Fantasia

VODKE

€ 3,50

Fragola

Liscia

Menta

Pesca

WHISKEY

€ 6,00

Ballantines

Glen Grant

Jack Daniel's

TORNA SU

BRANDY

€ 3,50

Stravecchio Branca

Vecchia Romagna etichetta nera

COGNAC

€ 8,00

Frapin

RUM

€ 6,00

Millonarium Reserva Especial



il Veliero
BAR · PIZZERIA



BAR · PIZZERIA

il Veliero

TORNA SU

ALLERGENI

GLI ALLERGENI

INFORMAZIONE ALLA GENTILE CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DEGLI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Si avvisa la gentile clientela che, nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio, e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

Regolamento CE n. 1169/2011

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE:

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
- b) maltodestrine a base di grano (1);
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato (1);
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) lattiolio.

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

TORNA SU

9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

I NOSTRI INGREDIENTI

ACCIUGHE – FILETTI DI ALICI	Filetti di ALICI , olio di oliva, sale.
ACCIUGHE MAR CANTABRICO	ACCIUGHE , olio di oliva, sale
ACETO BALSAMICO	Aceto di vino, mosto d'uva concentrato e cotto, colorante caramello, antiossidante contiene SOLFITI
ANELLI DI TOTANO *	Totano atlantico, MOLLUSCHI , antiossidanti E301, E331, correttore di acidità E330, PESCI
ASPARAGI 	Asparagi, acqua, sale, correttore di acidità: acido lattico. SENZA GLUTINE
BASE PER PIZZA SENZA GLUTINE CROCCANTE  	Amido di mais, amido di frumento deglutinato, farina di riso, fecola di patate. Farina di mais, fibra vegetale (bambù, psyllium), glucosio, pasta acida (farina di riso, zucchero e acqua), addensanti: E415, E464. Olio d'oliva, lievito, zucchero, sale. Conservante: acido Sorbico. Può contenere SESAMO e SENAPE .
BASE PER PIZZA* SENZA GLUTINE (GELO) 	SENZA GLUTINE . Mix per prodotti da forno (amido di riso, amido di mais, fiocchi di purè di patata, addensante: gomma di guar, UOVA intere in polvere, sciroppo di glucosio disidratato, destrosio, correttore di acidità: diacetato di sodio, acidificante: acido citrico), acqua, olio di semi di girasole, sale, zucchero, lievito. Contiene tracce di SOIA
BASILICO SURGELATO *	Basilico, olio di semi di girasole
BRESAOLA DELLA VALTELLINA DOP  	SENZA GLUTINE . Carne di bovino, sale, destrosio, aromi naturali, conservanti.: E250, E252.
BRIE	LATTE vaccino pastorizzato, sale, fermenti, caglio, 60% grasso sul secco
CALAMARI FRITTI *	PESCE, CEREALI
CAPPERI	Capperi e sale

TORNA SU

CARCIOFI A SPICCHI (VILLANELLA) 	Carciofi, olio di semi di girasole, acqua, aceto di vino, prezzemolo, sale, aglio, pepe. Correttore di acidità: acido citrico, antiossidante: acido l-ascorbico. SENZA GLUTINE
CARCIOFI ALLA ROMANA 	Carciofi, olio di semi di girasole, acqua, aceto di vino, sale, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, prezzemolo, basilico, aglio, correttore di acidità: acido citrico, antiossidante: acido l-ascorbico. SENZA GLUTINE
CASTAGNE 	Castagne, acqua, destrosio, zucchero, antiossidante: acido L-ascorbico, correttore di acidità: acido lattico. SENZA GLUTINE . Possibili tracce di PESCE, OVOPRODOTTI, LATTE E DERIVATI, SEDANO, FRUTTA AL GLUCOSIO .
COPPA  	SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO . Carne di suino, sale, aglio, spezie, saccarosio, aromi.
COTOLETTA *	Carne di pollo 51% (di cui 72% filetto di pollo), farina di FRUMENTO , acqua, olio di girasole, fibra di FRUMENTO , sale, sale iposodico (cloruro di sodio, cloruro di potassio), aromi, sciroppo di glucosio, miscela di piante aromatiche e spezie, lievito, estratto di lievito destrosio. Prodotto in uno stabilimento dove si utilizzano LATTE, UOVA, SOIA, SENAPE, SEDANO .
CREMA DI ASPARAGI 	Asparagi, olio di semi di girasole, farina di riso, sale, zucchero, aglio, pepe, estratto di lievito, aromi. SENZA GLUTINE . Possibili tracce di LATTE E DERIVATI, SEDANO, FRUTTA A GUSCIO .
CREMA DI CARCIOFI 	Carciofi, olio di semi di girasole, acqua, sale, aglio, pepe, aromi, estratto di lievito, correttore di acidità: acido citrico, antiossidante: acido L-ascorbico. SENZA GLUTINE . Possibili tracce di LATTE E DERIVATI, FRUTTA A GUSCIO .
CREMA DI PECORINO 	FORMAGGIO pecorino (40%), LATTE intero pastorizzato (38%), PANNA da cucina, BURRO , sali di fusione: citrato di sodio e polifosfati di sodio, FORMAGGIO Grana Padano (con lisozima da UOVA)
CREMA DI PORCINI 	Funghi porcini, olio di semi di girasole, acqua, ortaggi misti, (cipolla, SEDANO) vino bianco, sale, piante aromatiche, zucchero, correttore di acidità: acido lattico, aromi, antiossidante: acido ascorbico, spezie. SENZA GLUTINE
CREMA DI PORCINI AL TARTUFO	Funghi porcini (<i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo) (56%) olio di semi di girasole, acqua, cipolla, vino bianco, tartufo (<i>Tuber aestivum</i>) (1,5%) SEDANO , sale, aromi, zucchero, piante aromatiche, correttore di acidità: acido lattico, antiossidante: acido ascorbico, spezie.

TORNA SU

CREMA DI ZUCCA 	Zucca (94%) amido di riso, zucchero. SENZA GLUTINE, VEGANO
CROCCHETTE DI PATATE *	Patate, panatura: (farina di FRUMENTO , acqua, sale, lievito), patate disidratate, sale, farina di FRUMENTO , aromi naturali (pepe, noce moscata) può contenere tracce di LATTE e di UOVA .
CROSTINI DI PANE	Farina di GRANO tenero tipo “o” SEMOLA rimacinata di GRANO duro, olio di oliva, olio extravergine di oliva, sale, lievito di birra, estratto di malto d'ORZO e mais, zucchero. Può contenere tracce di LATTE
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP 20 MESI  	Suino, sale. SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO
EMMENTHAL	LATTE , sale, fermenti lattici, caglio microbico
FONTINA FORMAGGIO EDAMER TEDESCO	LATTE vaccino, sale, fermenti, caglio microbico.
MASCARPONE	Crema di LATTE pastorizzato, acido citrico.
FAGIOLI BORLOTTI IN UMIDO 	Fagioli Borlotti Lamon, acqua, polpa di pomodoro, ortaggi (cipolla, carota, SEDANO), concentrato di pomodoro, olio di semi di girasole, sale, fiocchi di patate, piante aromatiche, zucchero, estratto di lievito, spezie. SENZA LATTOSIO
FORMAGELLA ROSA CAMUNA	LATTE , caglio, sale, fermenti. (ALLERGENI: LATTE, LATTOSIO)
FORMAGGIO GRANA PADANO DOP	LATTE , caglio, sale, conservante: (ALLERGENI: LISOZIMA (PROTEINA DELL'UOVO) E LATTE).
FORMAGGIO SILTER	LATTE vaccino, caglio, sale, fermenti
FRIARIELLI* 	Cime di rapa SENZA GLUTINE
FRUTTI DI MARE	Preparazione a base di MOLLUSCHI e CROSTACEI . (TOTANO, COZZE SGUSCIATE, POLPO, SEPIE, POLPI, MAZZANCOLLE). Potrebbe contenere tracce di PESCE E CEREALI contenenti GLUTINE E LATTE e UOVA .
FUNGHI CHIODINI	Funghi Famigliola Gialla, olio di semi di girasole, prezzemolo, sale, esaltatore di sapidità: cipolle, aromi naturali, acidificante: acido citrico, antiossidante: acido L-ascorbico, aglio, zucchero. Prodotto in uno stabilimento che utilizza SEDANO .

TORNA SU

FUNGHI FINFERLI	Funghi finferli, olio di semi vari, prezzemolo, aglio, glutammato, sale, acidificante: acido citrico, aromi naturali, antiossidante: acido L-ascorbico, cipolla. Contiene SOIA e derivati della SOIA . Prodotto in uno stabilimento che utilizza SEDANO .
FUNGHI PORCINI	Funghi porcini Boletus Edulis tagliati, olio di semi di girasole, sale, estrattore di sapidità E621, cipolla, aglio, spezie, piante aromatiche, aroma, correttore di acidità E270, antiossidante: E300.
FUNGHI CHAMPIGNON (PRATAIOLI) TRIFOLATI 	Funghi prataioli, olio di semi di girasole, sale. Correttore di acidità: acido lattico, antiossidante, acido ascorbico, piante aromatiche, estratto di lievito. SENZA GLUTINE .
GAMBERETTI *	GAMBERETTI , sale. Possibili tracce di PESCE e MOLLUSCHI
GLASSA GASTRONOMICA A BASE DI ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP 	Mosto cotto, aceto balsamico di Modena I.G.P. 38% (aceto di vino, mosto d'uve concentrato, mosto cotto, colorante: caramello E150d), aceto di vino, colorante: caramello E150d, amido modificato di mais, addensante: gomma di xantano. Contiene SOLFITI . SENZA GLUTINE
GORGONZOLA DOP	LATTE , sale, caglio.
GUANCIALE COTTO AFFUMICATO	Carne suina, sale, correttore di acidità: E331, aromi, antiossidante: E301, conservante E250.
HAMBURGER (ANGUSBURGER IRLANDA) 	Carne bovina Angus Irlanda 91%, acqua, fiocchi di patate, sale, fibra vegetale, destrosio, antiossidante: E300, aromi, estratti vegetali, spezie. SENZA GLUTINE . Origine fibra vegetale (carota, bamboo, patata, Plantago spp). Origine estratti vegetali (barbabietola, curcuma).
HAMBURGER USA HOMESTYLE 	SENZA GLUTINE . Carne bovina Angus USA, acqua, amido di patata, amido di mais, fibra vegetale (carota, bamboo, patata, plantago spp), sale, destrosio, aromi naturali, estratti vegetali (barbabietola, curcuma), antiossidante: acido ascorbico.
IMPASTO PER PIZZA	Farina di grano tenero, ALLERGENI: GLUTINE, SOIA
KETCHUP 	Concentrato di pomodoro italiano, zucchero, aceto di vino, acqua, sale, aromi naturali, addensanti: gomma xanthan e gomma guar. SENZA GLUTINE
LARDO DI COLONNATA IGP	Lardo di suino, sale, spezie, aglio, piante aromatiche. Carni provenienti da suini nati ed allevati in Italia.

TORNA SU

LUMACHE	Chioccioline senza guscio (MOLLUSCHI), acqua, sale, esaltatore di sapidità: E621, antiossidante: acido L-ascorbico, acidificante: acido citrico, spezie, piante aromatiche. Nonostante gli accurati controlli, consigliamo di prestare attenzione alla possibile presenza occasionale di gusci e loro frammenti. Prodotti in uno stabilimento che utilizza SEDANO
MAIONESE 	Olio di semi di girasole, acqua, UOVA fresche pastorizzate, aceto di vino, zucchero, amido modificato di mais, sale, SENAPE , succo di limone, aromi naturali, conservante: potassio sorbato, correttore di acidità: acido lattico. SENZA GLUTINE
MAIS	Mais dolce in grani, acqua, sale
MAZZANCOLLE *	MAZZANCOLLE
MORTADELLA CON PISTACCHIO 	Carne suina UE 75%, trippino suino 13%, sale; PISTACCHIO 1%, destrosio, aromi naturali, spezie; antiossidante: E301; conservante: E250. Contiene PISTACCHIO, SENZA GLUTINE, SENZA DER. LATTE, SENZA POLIFOSFATI .
MOZZARELLA 	LATTE vaccino 100% latte italiano, sale, caglio, fermenti lattici. SENZA GLUTINE
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP	LATTE di bufala, siero innesto naturale, caglio, sale
MOZZARELLA SENZA LATTOSIO GRANAROLO 	Latte pastorizzato, sale, caglio microbico, fermenti lattici.
MOZZARELLINE PANATE *	Mozzarella (LATTE , sale, caglio, correttore di acidità: acido citrico) farina di FRUMENTO , acqua, farina di riso, sale, spezie, sale iodato, lievito. Può contenere tracce di SOIA
'NDUJA PICCANTE CALABRESE 	Grasso di suino, carne di suino, peperoncino piccante (di cui peperoncino piccante calabrese 10%), sale, peperoncino dolce, destrosio, saccarosio, aroma di affumicatura; antiossidante: E300; conservanti: E250, E252. SENZA GLUTINE
NOCI	NOCI sgusciate
OLIVE ALL'ASCOLANA *	Olive verdi denocciolate, farina di GRANO tenero, acqua, carne (bovina, suina) mortadella, (carne suina, grasso suino, sale, spezie, aromi, conservante E250) formaggio Grana Padano, (contiene LATTE e UOVA) formaggio, sale, sale iodato, carota, cipolla, aromi, lievito, spezie, farina di riso. Attenzione il prodotto può contenere NOCCIOLI o frammenti di NOCCIOLO, SOIA .

TORNA SU

OLIVE NERE 	Olive denocciolate, acqua, sale, stabilizzante del colore: gluconato ferroso. Attenzione èpotrebbe contenere NOCCIOLI o frammenti di esso. SENZA GLUTINE
OLIVE NOSTRALINE 	Olive nostraline, acqua, sale, correttore di acidità: acido lattico. SENZA LATTOSIO
OLIVE VERDI 	Olive denocciolate, acqua, sale, correttore di acidità: acido citrico. Attenzione potrebbe contenere noccioli o frammenti di esso. SENZA GLUTINE . Possibili tracce di SEDANO .
PANCETTA AFFUMICATA (BACON)  	Pancetta di suino, sale, spezie, destrosio, conservanti: E250, E251. Antiossidante E300. Affumicato con legna di faggio. SENZA LATTOSIO, SENZA GLUTINE
PANCETTA ARROTOLATA  	SENZA LATTOSIO, SENZA GLUTINE . Carne di suino, sale, aglio, spezie, aromi naturali, saccarosio, conservante E252
PANNA DA CUCINA	PANNA , stabilizzante: carragenina.
PANNA MONTATA 	PANNA , zucchero, destrosio, amido modificato, aroma vaniglia, emulsionante: esteri lattici dei mono e di gliceridi degli acidi grassi E472b, stabilizzante: carragenina E407, propellente: protossido di azoto. SENZA GLUTINE
PATATINE FRITTE *	Patate, olio di palma.
PEPERONCINI AL TONNO  	Olio di semi di girasole, peperoncini, TONNO , capperi, aceto di mele, antiossidante: acido L-ascorbico, correttore di acidità: acido citrico, sale. SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO .
PEPERONI A FILETTI SOTT'OLIO 	Peperoni, olio di semi di girasole, sale, correttore di acidità: acido lattico, antiossidante: acido L-ascorbico. SENZA GLUTINE . Possibili tracce di LATTE E DERIVATI, SEDANO, FRUTTA A GUSCIO .
PESCIOLINI LATTERINI *	LATTERINI congelati individualmente, sale.
PHILADELPHIA 	LATTE pastorizzato, crema di LATTE , sale, addensanti (farina di semi di carrube, alginato di sodio, carragenina). SENZA GLUTINE
PIADINE	Farina di GRANO tenero tipo “o”, acqua, strutto, sale, lievito di birra. Può contenere tracce di SOIA
PISELLI	Piselli, acqua, sale, aroma naturale.

TORNA SU

POLPA DI POMODORO 	Polpa di pomodoro 100% italiano certificato. SENZA GLUTINE
POMODORINI A SPICCHI SEMISECCHI “SOLEGGIATI” 	SENZA GLUTINE. Pomodoro (58%), olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, sale, piante aromatiche, correttore di acidità: acido lattico. Origine del pomodoro: 100% italiano lavorato dal fresco in stagione senza aceto.
POMODORINI DATTERINI GIALLI INTERI IN SUCCO	Pomodori “datterini” gialli, succo di pomodori “datterini” gialli. Correttore di acidità: acido citrico (E330).
POMODORINI DATTERINI GIALLI ESSICCATI SEMI SECCHI	Pomodorini datterini “datterini” gialli, olio di semi di girasole, sale, piante aromatiche, spezie, correttore di acidità: acido lattico.
POMODORINO DATTERINO GIALLO AL NATURALE 	Pomodorini datterini gialli, acqua, sale, zucchero, correttore di acidità: E330. SENZA GLUTINE
PORCINI LOCALI* 	Funghi porcini, prezzemolo, olio, sale. SENZA GLUTINE
PREZZEMOLO *	Prezzemolo tritato e surgelato
PROSCIUTTO COTTO 	SENZA GLUTINE. Coscia di suino, acqua, sale, amido di patata, destrosio, aromi, agente gelificante E407a, stabilizzante: E508, antiossidante: E301, conservante: E250.
RICOTTA 	Siero di LATTE vaccino pastorizzato, crema di siero di LATTE vaccino, crema di LATTE vaccino, sale. SENZA GLUTINE
SALAME  	SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO. Carne di suino, sale, vino, aglio, spezie, saccarosio.
SALAME PICCANTE 	SENZA GLUTINE. Carne di suino, peproncino piccante calabrese, sale, aromi, destrosio, saccarosio, spezie, aroma di affumicatura; antiossidante E300; conservanti: E250, E252.
SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO 	SALMONE, sale. SENZA GLUTINE

TORNA SU

SALSA BARBECUE 	Concentrato di pomodoro 43%, zucchero, acqua, aceto di vino, sciroppo di glucosio-fruttosio, sale, amido di mais, amido modificato di mais, zucchero caramellizzato, aromi, aroma di affumicatura 0.15%, cipolla in polvere, peperoncino in polvere 0.05%. Può contenere tracce di SOLFITI . SENZA GLUTINE
SALSA ROSA 	Olio di semi di girasole, UOVA fresche pastorizzate, concentrato di pomodoro italiano, aceto di vino, zucchero, sale, succo di limone, aromi naturali, correttore di acidità: acido lattico, paprika. SENZA GLUTINE . Può contenere tracce di PESCE, SEDANO, SENAPE .
SALSICCIA 	Carne di suino, sale, spezie.
SCAMORZA AFFUMICATA 	LATTE 100% italiano, sale, caglio. SENZA GLUTINE
SENAPE 	Acqua, semi di SENAPE , aceto di vino, sale, zucchero, spezie, correttore di acidità: acido lattico. SENZA GLUTINE . Può contenere tracce di UOVA e SOLFITI .
SPECK DEL TRENTINO IGP  	Coscia di suino, sale, spezie, destrosio, conservanti: E250, E251 Antiossidante: E301. Affumicato con faggio. SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO
SPEEDY POLLO	Carne di pollo 43% (77% petto di pollo), acqua, farina di FRUMENTO , olio di girasole, sale, amido di FRUMENTO , amido modificato, fibra di FRUMENTO , piante aromatiche, spezie contenenti SENAPE , farina di mais, agenti lievitanti (E450,E500), sciroppo di glucosio, aromi contenenti SENAPE , destrosio, maltodestrine, LATTE scremato in polvere, estratto di lievito, estratto di rosmarino.
SPINACI *	Spinaci in foglia surgelati.
TABASCO	Aceto, peperoncini piccanti (19%), sale.
TOAST MAXI MORATO	FARINA di Grano tenero tipo “o”, acqua, sale, olio di oliva, lievito, farina di malto. Può contenere tracce di LATTE, SOIA, UOVA .
TOAST PICCOLI MORATO	FARINA di Grano tenero tipo “o”, acqua, olio di semi di girasole, sale, lievito. Può contenere tracce di SOIA .
TONNO  	TONNO , olio d'oliva, sale. SENZA LATTOSIO, SENZA GLUTINE

TORNA SU

TRAMEZZINI MORATO (SPUNTINELLE)	FARINA di Grano tenero tipo “o”, acqua, LATTE fresco intero, olio di oliva, LIEVITO , farina di SOIA
WÜRSTEL DI PURO SUINO 	Carne di suino, acqua, sale, sciroppo di glucosio, destrosio, saccarosio, aromi naturali, proteine vegetali idrolizzate, conservanti E250, stabilizzante E450, antiossidanti E300, emulsionanti E471, E472, colorante E160c, acidificanti E262, E330. SENZA GLUTINE.

I NOSTRI DOLCI

CACAO AMARO IN POLVERE 	Cacao, aromi, correttore di acidità (idrossido di potassio, carbonato di potassio) SENZA GLUTINE
GELATO VANIGLIA	LATTE scremato reidratato, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, sciroppo di glucosio, olio di cocco, LATTOSIO e proteine del LATTE , addensanti (farina di semi di carrube, gomma di guar, carragenina), emulsionanti (mono- e digliceridi dagli acidi grassi), baccelli di vaniglia, aroma naturale di vaniglia Bourbon, succo di limone concentrato, concentrato di carota, estratto di zafferanone.
GRAN COCCO	Gelato al gusto di cocco. Acqua, LATTE scremato reidratato, zucchero, latte di cocco in polvere (latte di cocco, maltodestrine, caseinato di sodio (con LATTE), addensanti (fosfati di sodio)), destrosio, LATTOSIO , fiocchi di cocco, proteine del LATTE , pasta di cacao, burro di cacao, addensanti (farina di semi di carrube, gomma di guar, alginato di sodio), emulsionanti (mono- e digliceridi degli acidi grassi), aromi, coloranti (E171). Può contenere: SOIA e SOLFITI .
GRAN LIMONE	Gelato al limone. Acqua, zucchero, LATTE scremato reidratato, succo di limone da concentrato, sciroppo di glucosio, BURRO , LATTOSIO e proteine del LATTE , pasta di cacao, burro di cacao, emulsionanti (mono-e digliceridi degli acidi grassi), addensanti (farina di semi di carrube, carragenina, gomma di guar), correttori di acidità (acido citrico), aromi, coloranti (E171). Può contenere SOIA e SOLFITI .
MERINGA	Zucchero, LATTE scremato e siero di LATTE reidratati, grassi vegetali: cocco-palma-palmisto, acqua, margarina (grassi vegetali: cocco-palma e olio vegetale: girasole, acqua, emulsionante: E471 (palma), sale, correttore di acidità: E330, aromi) amido di FRUMENTO , destrosio, tuorlo d'UOVO , farina di FRUMENTO , albume d'UOVO in polvere, proteine del LATTE , amido di riso, emulsionante: E471 (palma), addensanti: E401-E407, aromi. Può contenere tracce di: SOIA , FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE-NOCCIOLE-PISTACCHIO).
MISTO FRUTTI DI BOSCO	Ribes, mirtilli e more (in proporzione variabile) (70%), zucchero, succo di ribes.

TORNA SU

PANNACOTTA DI NOSTRA PRODUZIONE 	LATTE vanillina Gelatina alimentare di origine suina (puro collagene di suino). SENZA GLUTINE CREMA acqua, grasso vegetale totalmente idrogenato (palmisto, 20%), zucchero, PROTEINE ISOLATE DI SOIA , stabilizzanti: E420ii, E463, E339, emulsionanti: E472e, E433, E472b, sale, aromi, colorante: betacarotene (E160a) SENZA GLUTINE 100% VEGETALE
PROFITTEOL AL CACAO	LATTE scremato e siero di LATTE reidratati, sciroppo di glucosio, grassi vegetali: cocco-palma-palmisto, zucchero, margarina (grassi vegetali: cocco-palma e olio vegetale: girasole, acqua, emulsionante: E471(palma), sale, correttore di acidità: E330, aromi), UOVA, cacao magro in polvere, farina di FRUMENTO, tuorlo d'UOVO, acqua, proteine del LATTE, amido di riso, sale, emulsionante: E471(palma), addensanti:E401-E407, agenti lievitanti:E460i-E600ii, aromi. Puo' contenere tracce di: SOIA,FRUTTA A GUSCIO(MANDORLE-NOCCIOLE-PISTACCHI).
PROFITTEOL BIANCO	LATTE scremato e siero di LATTE reidratati, sciroppo di glucosio, grassi vegetali: cocco-palma-palmisto, zucchero, margarina (grassi vegetali: cocco-palma e olio vegetale: girasole, acqua, emulsionante: E471(palma), sale, correttore di acidità: E330, aromi), UOVA, LATTE scremato in polvere, farina di FRUMENTO, acqua, tuorlo d'UOVO, proteine del LATTE, cacao magro in polvere, destrosio, amido di riso, cacao in polvere, alcol etilico, gelatina alimentare, sale, amido di FRUMENTO. Amido di mais, emulsionante: E471(palma), addensanti: E401-E407, agenti lievitanti: E460i-E600ii, aromi. Puo' contenere tracce di: SOIA,FRUTTA A GUSCIO(MANDORLE-NOCCIOLE-PISTACCHI).
SALAME AL CIOCCOLATO 	SENZA GLUTINE. Biscotti (farina di riso, amido di mais, BURRO, zucchero, UOVA, farina di grano saraceno, LATTE magro in polvere, addensanti (farina di semi di guar, fibra di semi di psyllium, maltodestrine di mais), agenti lievitanti (pirofosfato acido di sodio, bicarbonato di sodio), aromi).BURRO, zucchero, UOVA, amaretti (zucchero, mandorle di albicocca, albume d'UOVO, LATTOSIO, proteine del LATTE, aromi, agente lievitante carbonato acido di sodio), cacao, cioccolato fondente(pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante E322 (di SOIA), aroma naturale di vaniglia), caffè. Puo' contenere tracce di FRUTTA A GUSCIO.

SAVOIARDI	Farina di FRUMENTO , zucchero, UOVA (26%), agenti lievitanti (carbonato acido di sodio, carbonato acido d'ammonio), sciroppo di glucosio, aromi naturali, sale. Può contenere tracce di LATTE e SOIA .
SCAGLIE DI CIOCCOLATO BIANCO	Trucioli di cioccolato bianco. Zucchero, burro di cacao, LATTE in polvere, LATTOSIO , emulsionante: lecitina di girasole, aroma naturale di vaniglia
SCAGLIE DI CIOCCOLATO FONDENTE	Trucioli di cioccolato fondente (cacao: 48% minimo). Zucchero, pasta di cacao, emulsionante: lecitina di girasole, aroma naturale di vaniglia. Può contenere tracce di LATTE .
SORBETTO  	SENZA LATTE , analcolico, SENZA GLUTINE . Acqua, succo di limone da concentrato 20%, zucchero, sciroppo di glucosio, grassi vegetali (girasole alto oleico, cacao), maltodestrine, fibra vegetale, emulsionante: sucresteri; addensanti: gomma di guar, gomma di xanthano; acidificanti: acido citrico, acido tartarico; aroma naturale di limone.
TARFUFO CUOR DI CAFFE'	Gelato alla crema di LATTE , gelato al caffè con variegatura al caffè, ricoperto con pezzi di cioccolato bianco. LATTE scremato reidratato, PANNA , sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, infuso di caffè, olio di cocco, LATTE intero in polvere, LATTE scremato in polvere, LATTOSIO e proteine del LATTE , burro di cacao, destrosio, caffè in polvere solubile, tuorlo d'UOVO , fibra di FRUMENTO , addensanti (alginato di sodio, farina di semi di carrube), emulsionanti(mono-e digliceridi degli acidi grassi, fosfati d'ammonio, poliricinoleato di poliglicerolo), maltodestrine, aromi, alcool etilico.
TARTUFO CLASSICO	Gelato al cioccolato (preparato con pezzetti di cioccolato 2%) e gelato alla crema all'uovo, variegatura al cacao (11%), ricoperto di cacao magro in polvere zuccherato (2%). LATTE scremato reidratato, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, olio di cocco, cacao magro in polvere (5%), tuorlo d'UOVO (2,5%), destrosio, LATTOSIO e proteine del LATTE , pasta di cacao, addensanti (farina di semi di carrube), LATTE scremato in polvere, emulsionanti (mono- e digliceridi degli acidi grassi, fosfatidi d'ammonio, poliricinoleato di poliglicerolo), aromi, alcool etilico, burro di cacao, coloranti(caroten). Può contenere: SOIA
TIRAMISÙ	LATTE scremato reidratato, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, olio di cocco, acqua, tuorlo d'UOVO , marsala, UOVA , farina di GRANO tenero, LATTOSIO e proteine del LATTE , cacao magro in polvere, destrosio, alcol etilico, LATTE scremato in polvere, emulsionanti, caffè in polvere, farina di patata, aromi, addensanti, coloranti, agenti lievitanti.

TIRAMISU DI NOSTRA PRODUZIONE	UOVA, ZUCCHERO, CREMA preparato a base di grasso vegetale a lunga conservazione U.H.T. zuccherato: acqua, grasso vegetale totalmente idrogenato (palmisto, 20%), zucchero, proteine isolate di SOIA, stabilizzanti: E420ii, E463, E339, emulsionanti: E472e, E433, E472b, sale, aromi, colorante: betacarotene (E160a). SAVOIARDI: farina di FRUMENTO, zucchero, UOVA (26%), agenti lievitanti (carbonato acido di sodio, carbonato acido d'ammonio), sciroppo di glucosio, aromi naturali, sale. Può contenere tracce di LATTE e SOIA. MASCARPONE: crema di LATTE pastorizzata, correttore di acidità: acido citrico. Caffè.
TOPPING AI FRUTTI DI BOSCO 	SENZA GLUTINE. Frutti di bosco (lamponi, fragole, mirtilli in proporzione variabile) 52%, zucchero, sciroppo di glucosio, amarene 15%, acidificante acido citrico, stabilizzante E440, correttore di acidità E331, aromi, colorante antociani. Frutta totale utilizzata 67%.
TOPPING AL CAMELLO 	SENZA GLUTINE. Sciroppo di glucosio, zucchero caramellato 19%, acqua, amido modificato, aromi.
TOPPING AL CIOCCOLATO 	SENZA GLUTINE. Sciroppo di glucosio, cioccolato in polvere(cacao, zucchero), LATTE concentrato zuccherato, , acqua, aromi, correttore di acidità acido citrico, sale, conservante E202.
TOPPING ALLA FRAGOLA 	SENZA GLUTINE. Zucchero, sciroppo di glucosio, fragole 10%, acqua, concentrato vegetale, (carota,ribes nero, mela), acidificante acido citrico, stabilizzante E440, aromi, correttore di acidità E331
ZUCCHERO A VELO 	Zucchero impalpabile, amido di mais (3%). SENZA GLUTINE

TORNA SU

GRAPPE MARZADRO

Giare Amarone · 41,0% Vol



Grappa invecchiata 36 mesi in botti di Rovere da 500 litri di vinacce del vino Amarone (Corvina, Rondinella e Molinara). Vellutata, persistente.

Grappa obtained by distilling Corvina, Rondinella and Molinara marcs. Aged 36 months in small 500-litre oak barrels. Intense, enveloping.

Grappa aus den drei typischen Rebsorten für Amarone destilliert (Corvina, Rondinella, Molinara). 36 Monate in 500 Liter Eichenfässern gereift. Samtig und langanhaltend.

Giare Chardonnay · 45,0% Vol



Grappa monovitigno di Chardonnay. Invecchiata 36 mesi in piccole botti di Rovere da 225 litri. Morbida, asciutta.

Single vine Chardonnay grappa. Aged 36 months in small 225-litre oak barrels. Soft, dry.

Grappa aus einzelner Rebsorte Chardonnay. 36 Monate in kleinen Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen von 225 Litern gereift. Weich, trocken.

Giare Gewürztraminer · 41,0% Vol



Grappa monovitigno di Gewürztraminer. Invecchiata 36 mesi in botti di Rovere da 1000 litri. Delicata, armonica.

Single vine Gewürztraminer grappa. Aged 36 months in 1,000-litre oak barrels. Delicate, harmonious.

Grappa aus einzelner Rebsorte Gewürztraminer. 36 Monate in Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen von 1000 Litern gereift. Mild, harmonisch.



Diciotto Lune · Porto · 42,0% Vol

Grappa proveniente da vitigni autoctoni trentini. Affinata 36 mesi in barrique di cui 18 in sole botti utilizzate in precedenza per l'affinamento del Vino Porto. Edizione limitata: 1.200 bottiglie. Fruttata, avvolgente.

Grappa from indigenous Trentino grapes. Aged for 36 months in oak barrels, including 18 months in barrels previously only used for aging Port Wine. Limited edition: 1,200 bottles. Fruity, enveloping.

Grappa aus einheimischen Rebsorten des Trentino. 36 Monate lang in Barriques gereift, davon 18 Monate in Eichenfässern, die zuvor für den Ausbau von Portwein verwendet wurden. Limitierte Edition: 1.200 Flaschen. Fruchtig, vollmundig.



Anfora · 43,0% Vol

Grappa affinata 10 mesi in anfore di terracotta. Blend di vitigni tipici trentini: Teroldego, Marzemino, Merlot, Chardonnay, Müller Thurgau e Moscato. Particolarmente morbida, elegante.

Grappa refined 10 months in earthenware jars. Blend of typical Trentino vines: Teroldego, Marzemino, Merlot, Chardonnay, Müller Thurgau and Muscat. Particularly soft, elegant.

Grappa, 10 Monate in Terrakotta-Amphoren gereift. Mischung aus typischen Trentiner Rebsorten: Teroldego, Marzemino, Merlot, Chardonnay, Müller-Thurgau und Moscato. Besonders weich, elegant.



La Trentina · Barrique · 41,0% Vol

Blend di vitigni bianchi trentini: Moscato, Chardonnay e Gewürztraminer. Affinata alcuni mesi in botti precedentemente utilizzate per l'invecchiamento di Le Diciotto Lune. Delicata, avvolgente.

Blend of white Trentino vines: Muscat, Chardonnay and Gewürztraminer. Aged a few months in barrels previously used for aging Le Diciotto Lune. Delicate, enveloping.

Blend aus 3 weißen Rebsorten: Moscato, Chardonnay und Gewürztraminer. Einige Monate in Fässern gereift, die zuvor für die Reifung des Le Diciotto Lune verwendet wurden. Mild, angenehm.



La Trentina · Tradizionale · 41,0% Vol

Blend di vitigni rossi trentini: Teroldego, Marzemino e Merlot. Questa Grappa viene lasciata riposare 8 mesi in botti di acciaio. Elegante, secca.

Blend of red Trentino vines: Teroldego, Marzemino and Merlot. This grappa is left to stand for 8 months in steel barrels. Elegant, dry.

Blend aus 3 roten Rebsorten: Teroldego, Marzemino und Merlot. Dieser Grappa reift 8 Monate in Edelfassern. Elegant, trocken.



Camilla · 35,0% Vol

Infusione di camomilla trentina in Grappa. Liquore ottenuto grazie a un periodo di circa 30 giorni di macerazione a freddo della pianta stessa. Delicato, aromatico.

Trentino chamomile infusion in grappa. Liqueur obtained after a period of about 30 days of cold maceration of the plant itself. Delicate, aromatic

Trentiner Kamille, in Grappa eingelegt. Likör, der durch Kaltmazeration der Kamille über einen Zeitraum von 30 Tagen gewonnen wird. Mild, aromatisch.



Fieno · 40,0% Vol

Liquore ottenuto dall'infusione di fieno in puro alcool e una successiva ridistillazione del fieno utilizzato in precedenza. Un concentrato di montagna che ci ricorda la natura ad ogni sorso. Delicata, aromatica.

Liquor made from infusing hay in pure alcohol and subsequently redistilling the previously used hay. Concentrated flavour of the mountains that reminds us of nature with every sip. Delicate, aromatic.

Likör, der durch das kurze Einlegen in reinem Alkohol, gefolgt von der erneuten Destillation des Heus gewonnen wird. Ein Destillat aus den Bergen, das bei jedem Schluck die Natur heraufbeschwört. Delikat aromatischer Geschmack.

Zirmol · 30,0% Vol



*Infusione di germogli e pigne di Cirmolo delle Dolomiti in Grappa.
Liquore ottenuto da un periodo di 30 giorni di macerazione a freddo.
Balsamico, Aromatico.*

*Infusion of shoots and pine cones of Cirmolo delle Dolomiti in
Grappa. Liqueur obtained after a 30 day period of cold maceration.
Balsamic, Aromatic.*

*Infusion von Sprossen und Tannenzapfen der Zirbelkiefer der
Dolomiten in Grappa. Der Likör wird durch Kaltmazeration über
einen Zeitraum von 30 Tagen gewonnen. Balsamisch, aromatisch.*



il Veliero
BAR · PIZZERIA



BAR · PIZZERIA

il Veliero

TORNA SU