



BEN GNÜS | BENVENUTI
WILLKOMMEN | WELCOME

FAM. COMPLOJER & STAFF

“To eat is a necessity, but to eat intelligently is an art.” La Rochefoucauld

APERITIVI

Rocco Alcohol-Free sparkling Apple Wine	5,00
Analcolici	3,00
San Bitter, San Bitter bianco, Crodino, Gingerino	
Virgin Hugo White Bitter/Elderflower syrup/Soda/Mint	5,00
Ginger Beer Fever Tree	4,00
Aperol Spritz Prosecco/Aperol/Soda	5,50
Hugo Prosecco/Elderflower syrup/Soda/Mint	5,50
Limoncello Spritz Prosecco/Limoncello/Soda	6,00
Passion Spritz Prosecco/Passionfruit/Soda	6,00
Tiroler White Wine/Campari	4,00
Martini White / Red	4,00
Negroni Martini Red/Campari/Gin	10,00
Americano Martini Red/Campari/Soda	8,00
Campari Orange Orange Juice/Campari	6,00

BIBITE

Acqua naturale o frizzante	½ l 2,00	
	1 l 4,00	
Brocca d'acqua	1 l 2,50	
Coca Cola	0,20 l 2,50	
Aranciata	0,40 l 5,00	
Limonata	1 l 8,00	
Spuma	Spezi Coca Cola+Limonata	Sprite
Succhi di frutta	0,20 l 2,50	
Mela, Ribes, Arancia, Ananas, Pera, Albicocca		
Succo di pomodoro	0,20 l 2,80	
Spremuta d'arancia	4,00	
Lattine Coca Cola / Coca Cola 0 / Fanta / Ice-Tea	0,33 l 3,00	
Saftschorlen	0,40 l 4,50	
Saftschorlen senza gas	0,40 l 4,20	

BIRRA

ALLA SPINA

Forst Kronen <i>chiara</i>	0,30 l 3,50
	0,50 l 5,50
Forst Felsenkeller <i>non filtrata</i>	0,30 l 3,60
	0,50 l 5,60
Paulaner Märzen <i>rossa</i>	0,30 l 3,60
	0,50 l 5,60
Weihenstephan Hefeweissbier	0,30 l 3,50
	0,50 l 5,50

IN BOTTIGLIA

Forst / Weizen alcohol-free 0,33 l	3,50
Stiegl gluten-free 0,33 l	4,00
Stiegl Grapefruit 0,33 l	4,00

Marie Hausbrandl hell 0,33 l	4,00
Hacker – Pschorr hell 0,33 l	4,00
Schneider Weisse Original 0,50 l	5,50
Ichnusa Non filtrated 0,33 l	4,00
Batzen Dunkel 0,33 l	5,00
Balladin ISAAC blanche 0,33 l	6,00
Brewdog Session IPA 0,33 l	5,50

VINI „Life is just too short to drink bad wine“ Johann Wolfgang von Goethe

VINO DELLA CASA

BIANCO

Bianco Pramaggiore - Cantina Finot	16,00 1 l
	8,00 ½ l
	4,00 ¼ l
	2,00 

ROSSO

Cabernet Pramaggiore - Cantina Finot	16,00 1 l
	8,00 ½ l
	4,00 ¼ l
	2,00 

A BICCHIERE - GLAS WEIN - GLASS OF WINE

Spumante Bel Canto Dry - <i>Bellussi</i>	4,00
Lugana DOC - <i>Bulgarini</i>	4,80
Pinot Bianco - <i>St. Pauls</i>	4,00
Kerner - <i>Eisacktaler</i>	4,50
Gewürztraminer - <i>Eisacktaler</i>	4,50
Cuvée Elisa, Sauvignon Blanc/Pinot Grigio/Bianco - Castel Sallegg	4,00
Cuvée Lenz, Chardonnay/Müller Thurgau/Muskateller - Ritterhof	4,00
Riesling Römerstich Kabinett 9%Vol - <i>Hees</i>	5,00
St. Magdalener Classico - <i>Kellerei Bozen</i>	4,00
Blauburgunder Meczan - <i>J. Hofstätter</i>	4,50
Lagrein Dunkel - <i>Muri Gries</i>	4,50
Cuvée Rénier, Merlot/Lagrin - Castel Sallegg	4,50

BOLLICINE

Spumante Belcanto Millesimato Dry Bellussi, Valdobbiadene	24,00
Prosecco Superiore DOCG Extra dry Valdobbiadene Villa Sandi srl	25,00

Prosecco Superiore DOCG Extra brut Valdobbiadene Domus - Picta		23,50
Spumante Blanc de Noir Brut Bellussi, Valdobbiadene	MAGNUM	48,00
Spumante Metodo Classico Pas Dosé Haderburg		49,50
Elis Brut Roner, Trento DOC		40,00
Ferrari Perlé Fratelli Lunelli, Trento DOC		52,50
Mariarosa Rosé Brut Ress, Trento DOC		38,50
La Montina Satèn Brut Franciacorta DOCG		44,00
Emozione Millesimato Brut Villa, Franciacorta DOCG		46,00
	MAGNUM	92,00
Champagne Brut Moët & Chandon Impérial		65,00
Moscato d'Asti Saracco Paolo		24,00

VINI BIANCHI

ALTO ADIGE

Weißburgunder - St. Pauls	24,50
Weißburgunder „In der Lamm“ - Abraham	39,00
Pinot Grigio Opes - Ritterhof	33,50
Kerner - Cantina Eisacktaler	25,00
Kerner - Taschlerhof	30,00
Sauvignon BIO - Stachelburg	29,00
Sauvignon Blanc Tannenberg - Manincor	42,50
Sylvaner - Pacherhof	29,50
Riesling - Schloss Englar	32,00
Chardonnay Buchholz - Peter Zemmer	33,00
Chardonnay Lafóa - Schreckbichl	45,00
Gewürztraminer - Eisacktaler Kellerei	25,00

Gewürztraminer Nussbaumer - Tramin	47,00
Cuvée Elisa - Castel Sallegg	22,00
Sauvignon Blanc, Pinot Grigio, Pinot Bianco	
Cuvée Lenz - Ritterhof	23,00
Chardonnay, Müller Thurgau, Goldmuskateller	
Manna - Franz Haas	42,50
Vigneti delle Dolomiti	
Sacker Dolomytos Cuvée bianco	60,00
Sauvignon, Riesling e tanti altri	
EUROPA – EUROPE	
Lugana DOC - Bulgarini, <i>Lombardia</i>	28,50
Arneis - Sergio Barale, <i>Piemonte</i>	25,50
Pecorino Murate - Nicodemi, <i>Abruzzo</i>	23,00
Knoll Grüner Veltliner - Ried Loibenberg Smaragd, <i>Wachau, A</i>	92,00
Riesling Römerstich Kabinett, 9%Vol - Hees , <i>Nahe, D</i>	31,00
Riesling Eruption - Acham Magin, <i>Pfalz, D</i>	36,50
VINI ROSATI	
Lagrein Kretzer - Cantina Muri Gries	25,50
Weinberg Dolomiten Rosé - Ritterhof	23,00
Lagrein, Blauburgunder, Merlot	
VINI ROSSI	
ALTO ADIGE - SÜDTIROL- SOUTH TYROL	
Vernatsch - Baron Widmann	26,00
St. Magdalener - Bozen	24,00
Bischofsleiten Kalterersee Classico Superiore - Castel Sallegg	28,00
Blauburgunder - St.Michael /Eppan	28,00
Blauburgunder Meczán - J. Hofstätter	29,50
Blauburgunder - Franz Haas	42,00
Blauburgunder Mason- Manincor	2021 51,00
	2015 56,00
Lagrein Dunkel - Muri Gries	28,00
Lagrein Latus - Ritterhof	33,00
Lagrein Granat - Franz Gojer Glögglhof	31,00
Cabernet Sauvignon Campaner Riserva - Caldaro	30,50

Cabernet Franc Riserva - Nicolussi-Leck	56,50
Merlot "Antiope" - Morandell	29,50
Merlot Riserva Mollis - Ritterhof	35,00
Cuvée Rénier - Castel Sallegg	24,00
Lagrein, Merlot	
Cuvée Sofi - Franz Haas	25,00
Lagrein, Merlot	
Cuvée Il Conte - Manincor	35,00
Merlot, Cabernet, Lagrein	MAGNUM 70,00
Cuvée Amistar Rosso - Sölva Peter	49,00
Merlot, Cabernet Sauvignon, Lagrein, 5% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot	
Sacker Dolomytos Cuvée rosso Athos	65,00
Blauburgunder e tanti altri	
ITALIA	
Teroldego Rotaliano - Castel Firmiano, <i>Trentino</i>	24,00
Langhe Nebbiolo - Molino, <i>Piemonte</i>	25,00
Barbaresco Rocche dei 7 Fratelli - Lodali, <i>Piemonte</i>	2020 41,50
Barolo Vigna Marenca - Pira Luigi, <i>Piemonte</i>	2015 85,50
	2016 80,50
	2018 75,50
Lambrusco Amabile - Chiarli, <i>Emilia Romagna</i>	19,50
Valpolicella Classico Superiore - Rubinelli Vajol, <i>Veneto</i>	2020 29,50
Valpolicella Ripasso Ilasi - Villa Canestrari, <i>Veneto</i>	32,00
Amarone Valpolicella Classico - Tamburino Sardo, <i>Veneto</i>	2015 66,50
Chianti Classico - Rocca delle Macie, <i>Toscana</i>	30,50
Chianti Quona Rùfina Riserva - I Veroni, <i>Toscana</i>	41,50
Brunello di Montalcino - Uccelliera, <i>Toscana</i>	2018 87,50
Piastraia Bolgheri Rosso Superiore - Michele Satta, <i>Toscana</i>	2021 60,00
Cabernet S., Merlot, Sangiovese, Syrah	
Nero d'Avola Ananke - Curtaz Federico, <i>Sicilia</i>	32,50
VINI DA DESSERT	
Praeseptum - Wolfsthurn, Stachelburg	0,75 l 36,00
Sauvignon Blanc Spätlese Bio	0,10 l 6,00
Vendemmia Tardiva Le Petit - Manincor	0,375 l 75,00

Moscato rosa Pasithae - Gírlan	0,375 l 37,00
Passito Malvasia delle Lipari - Colosi	0,375 l 35,00
VINO LIQUOROSO	
Lagrein Pipa - Glögglhof	0,50 l 53,00

MENÙ

LO CHEF CONSIGLIA

I NOSTRI CLASSICI

Tartare di manzo "Arnold`s" ca. 100 gr	22,00
<i>Misticanza / Beurre d'Isigny / Pan Brioche</i>	
<i>Pomodorini confit / Gelato alle 3 senapi / Terra alle noci</i>	
Lumache gratinate Crostoni all'aglio	13,00
Zuppa di cipolle Crostoni al formaggio	11,00
Zuppa d'orzo	10,50
+ Tultza (Raviolo fritto di spinaci / crauti / patata)	1 pz 2,50
Tris di ravioli di patate fatti in casa ripieni secondo la fantasia dello chef	15,80
Tris di canederli della casa su insalata di cappuccio	14,80
Spareribs "Arnold's" Patate dippers / Insalata di cappuccio / Salsa BBQ	21,00
Gulasch di capriolo nostrano Polenta / Insalata di cappuccio / Mirtilli rossi	27,00
Coperto/Servizio a persona 2,00 / Pane 2,50	

Senza
glutine

ANTIPASTI

Tris di bruschette "Arnold's"	16,80
Tagliere di affettati e formaggi misti	17,80
Formaggio grigio "Moar Hof" Cipolla / Erba cipollina	13,80
Carpaccio di manzo	20,00
<i>Rucola / Pomodorini / Scaglie di grana / Perle al balsamico</i>	
Il Cono	1pz+3,00
<i>Carne salada fatta in casa / Avocado / Pomodorino confit / Crema di Burrata / Caviale al limone</i>	

INSALATONE Dressing della casa +0,50

Insalata mista piccola	7,50
Insalata mista grande	14,80
Insalatona "Light" / <i>Insalata mista / Tacchino alla griglia</i>	17,80
Insalatona "Energy" <i>Misticanza / Pomodorini / Grana a scaglie / Punte di manzo alla griglia</i>	19,80
Insalatona "Nizza" <i>Insalata mista / Tonno / Olive / Cipolla</i>	16,80
Insalatona Greca <i>Misticanza / Cetrioli / Pomodorini / Feta / Olive</i>	16,80
Insalatona "Della Casa" <i>Insalata mista / Formaggi misti / Prosciutto cotto / Uovo sodo</i>	16,80

CONTORNI

Patatine fritte / Patate saltate / Dippers / Insalata di patate	6,50
Polenta	5,50
Verdure alla griglia	 10,00
Verdure miste cotte	8,00
Pannocchia di mais alla griglia	7,00

PER I NOSTRI PICCOLI FANS

WINNIE THE POOH	Pasta al pomodoro/ragù		6,50
POPEYE	 Spezle verdi / Tortellini panna e prosciutto		6,50
PETER PAN	Chicken Nuggets con patatine fritte		8,50
BAMBI	 1 Würstel con patatine fritte		6,50
MICKY MOUSE	Pizza Margherita		6,50
QUI QUO QUA	Gelato (1 pallina) con panna		3,50
GOKU	Crêpe con crema alla nocciola / Panna		6,50

MINESTRE

Crema / Zuppa del giorno	10,50 - 14,80
Canederli in brodo	10,50

PRIMI PIATTI (Anche senza glutine +3,00)

Tagliatelle di pane nero fatte in casa / Ragù di selvaggina nostrana / Timo	19,00
Risotto „Vialone Nano“ / Aglio orsino / Tonno fresco / Katsuobushi	22,00
Gnocchetti sardi allo zafferano fatti in casa: Zucchine / Pomodorini / Gamberi	20,00
Spätzle verdi fatti in casa panna e prosciutto	13,80
Spaghetti al Ragù / Pomodoro	12,00
Pasta spadellata della casa / Ragù / Funghi misti / Panna / Aglio	15,80
Spaghetti Aglio-Olio-Peperoncino	11,80
Spaghetti alla Carbonara a modo nostro	14,80

POLENTA BIO DEL MULINO DI SAN LORENZO

Piatto dell' alpinista: Polenta con funghi, formaggio, salsiccia	22,00
Polenta con funghi	17,00
Polenta con formaggio "Lentiai"	16,00
Polenta con salsiccia	15,00

SECONDI PIATTI

Filetto di manzo ca. 250g in crosta al pane nero e semi	36,00
<i>Verdure miste cotte / Tris di patate / Jus</i>	
Stratagliata di manzo ca. 250g	32,00
<i>Rucola / Grana / Pomodorini / Riduzione al balsamico / Rösti con Speck</i>	
Uova BIO – Speck – Patate	16,00
Piatto del vegetariano: Verdure e formaggio "Lentiai" alla griglia	20,00
Impanata "Panko" di carne di tacchino	20,00
<i>Insalata di patate / Marmellata di mirtilli rossi</i>	
"Dolomiti Burger " (Anche senza glutine +1,00)	23,50
<i>Bun / Polpetta: 100% Angus / Coleslow / Pomodori secchi</i>	
<i>Stracciatella / Uovo in camicia / Olio d'oliva / Salsa BBQ / Patate Dippers</i>	

DESSERT

Strudel di mele fatto in casa (Anche senza Glutine +1,00)	8,50
<i>Salsa alla vaniglia / Panna</i>	

Tiramisù fatto in casa	8,00
Fantasia Tropicale / Pasta frolla / Mango / Frutto della passione / Yuzu / Cioccolato	12,80
Lamponi caldi con gelato e panna	9,80
Coppa Dama Bianca / Gelato alla crema, VOV caldo, panna	9,80
Ice Coffee / Gelato affogato con caffè e panna	8,80
Ice Chocolate / Gelato affogato con cioccolata calda e panna	9,80
Gelato misto con panna	7,00
Crêpe con crema al pistacchio	11,80
Granella al pistacchio / Panna Gelato alla vaniglia	
Tortino al cioccolato / Gelato allo Yogurt / Terra al cacao (min. 20 minuti)	 12,80
Sgroppino al limone con Vodka	8,00
Sorbetto del giorno (1 Pallina)	3,00
Tartufo bianco o nero	6,50
• Con caffè	7,50
• Con Cognac	8,80



PIZZA

FORNO A LEGNA

IMPASTI	CLASSICO	
INTEGRALE		+1,80
SENZA GLUTINE		+3,00
PIZZA BABY		-1,00

PER OGNI EXTRA UN SUPPLEMENTO DA 1,00 A 4,00
COPERTO A PERSONA 2,00

LE CLASSICHE

FOCACCIA	5,50
Olio, sale, rosmarino	
MARINARA	6,00
Pomodoro, aglio, origano	
MARGHERITA	7,50
Pomodoro, mozzarella	
PROSCIUTTO	8,50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto	
FUNGHI	8,50
Pomodoro, mozzarella, funghi	
PROSCIUTTO – FUNGHI	9,50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi	
CAPRICCIOSA	10,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, olive	
4 STAGIONI	10,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, acciughe	
4 FORMAGGI	9,50
Pomodoro, mozzarella, formaggi misti	
DIAVOLA	8,80
Pomodoro, mozzarella, salamino piccante	
NAPOLI	8,80
Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano	
ROMANA	9,30
Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano	
SICILIANA	9,80
Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive, origano	
TONNO – CIPOLLA	9,00
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla	
WÜRSTEL	8,50
Pomodoro, mozzarella, würstel	
SAN DANIELE	9,50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo	
CONTADINA	9,00
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, cipolla	

PIZZE SPECIALI

DELLA CASA	10,80
Pomodoro, mozzarella, porcini, speck	
MAREBBANA	10,80
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, salamino piccante, aglio, cipolla	
TIROLESE	11,00
Pomodoro, mozzarella, finferli, aglio cipolla, speck	
SAN VIGILIO	10,50
Pomodoro, mozzarella, formaggio grigio, bresaola	
STEVE	15,80
Pomodoro, mozzarella, rucola, prosciutto crudo, pomodorini, burrata	
MONTANARA	10,80
Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana a scaglie	
CAMPING	10,50
Pomodoro, mozzarella, finferli, mais, asparagi	

CACCIATORA	11,50
Pomodoro, mozzarella, funghi misti, salame di cervo	
SNOWBOARD	11,50
Pomodoro, mozzarella, finferli, speck, ricotta affumicata, erba cipollina	
PIERRAU	11,50
Pomodoro, mozzarella, funghi misti, pancetta, cipolla	
TEO	11,50
Pomodoro, mozzarella, finferli, zucchine, speck, crema ai formaggi	
MANFREDO	10,80
Pomodoro, mozzarella, feta, acciughe, peperonata, aglio, basilico	
BIZZARRA	11,20
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, patate, speck, erba cipollina	
VENERE	10,80
Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive, salamino piccante, origano	
INGLESE	10,50
Pomodoro, mozzarella, pancetta, uovo, erba cipollina	
RUSTICA	10,80
Pomodoro, mozzarella, spinaci, asparagi, uovo, parmigiano, aglio	
INFERNO	10,80
Pomodoro, mozzarella, aglio, peperoni lombardi e agrodolci, salamino piccante, peperoncino	
SAPORITA	10,50
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salame dolce, aglio	
ZINGARA	10,50
Pomodoro, mozzarella, peperonata, salamino piccante, olive	
MESSICANA	10,50
Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, mais, fagioli, cipolla	
PLONI	10,80
Pomodoro, mozzarella, gamberetti, prosciutto crudo	
MANNY	11,20
Pomodoro, bufala, pomodorini, rucola, bresaola, basilico	
MANUELA	11,20
Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, rucola, mais, grana a scaglie, basilico	
UCIÙ	10,80
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salamino piccante, acciughe	
BIKER	11,20
Pomodoro, mozzarella, brie, finferli, bresaola	

PIZZE BIANCHE

PLAN DE CORONES	10,50
Mozzarella, olio al tartufo, rucola, grana a scaglie	
ARNOLD`S	10,00
Mozzarella, formaggio Tilsiter, prosciutto	
PIZ DA PERES	11,20
Mozzarella, gamberetti, zucchine, pomodori freschi, basilico	
DEL PORTIERE	11,20
Mozzarella di bufala, pomodorini, rucola, prosciutto crudo, basilico	
SFIZIOSA	11,20
Mozzarella, gorgonzola, noci, mele	

PIZZE VEGETARIANE

VERDURA	11,50
----------------	-------

Pomodoro, mozzarella, verdure miste	
BUFALINA	10,20
Pomodoro, bufala, pomodorini, basilico	
PRIMAVERA	8,80
Pomodoro, mozzarella, pomodori freschi, basilico	
ARGENTO	11,50
Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico, zucchine, aglio, peperoncino	
ESTATE	11,50
Pomodoro, mozzarella, pomodori freschi, rucola, grana a scaglie, basilico	
TOTÒ	11,50
Pomodoro, mozzarella, brie, bruschetta, rucola	
GRECA	11,50
Pomodoro, mozzarella, feta, olive, rucola, radicchio, basilico	
ERCOLINA	10,80
Pomodoro, mozzarella, formaggi misti, ricotta affumicata, erba cipollina	
LA FRESCA	10,50
Pomodoro, mozzarella, Philadelphia, pomodorini, basilico	
~~~~~	
<b>FILONCINO AL TONNO</b>	8,50
Mozzarella, tonno	
<b>FILONCINO CHEF</b>	9,80
Mozzarella, brie, bruschetta	
<b>FILONCINO BUONGUSTAIO</b>	11,50
Mozzarella, brie, porcini, speck	
<b>FILONCINO MARE</b>	11,50
Mozzarella, gamberetti, rucola, salsa rosa	
<b>IDEA</b>	10,00
Mozzarella, brie, prosciutto	
<b>CALZONE</b>	9,50
Mozzarella, prosciutto, funghi	
<b>BUSSOLA</b>	11,50
½ Calzone: mozzarella, funghi misti, prosciutto crudo, ½ Pizza Bufalina con gamberetti	

## **LIQUORI** 4,00

Pino Mugo	Fieno	Cirmolo
Mirtillo	Mirto	Limoncello
Prugna	Albicocca	Anima Nera
Mela	Nocino	Lime/Zenzero
Frangelico	Fragolina di bosco	
Sambuca	Tia Maria	Crema Alpina Pistacchio
Baileys	Amaretto	Crema Alpina Nocciola

## **AMARI** 4,00

Montenegro	Vecchio Amaro del Capo	Averna
Ramazzotti	Cynar	Braulio
Fernet Branca/Menta	Rabarbaro	Kapriol
Alpestre	Lucano	Unicum
Petrus	Jägermeister	K32 - Roner

## **DISTILLATI**

Grappa	3,50
Grappa Gewürztraminer, Psenner	4,50
Grappa Sylvaner, Abbazia di Novacella	4,50
Grappa La Morbida, Roner	5,00
Grappa Goldmuskateller, Walcher	4,50
Marzadro, Anfora	5,00
Marzadro, Delicata (Chardonnay, Müller Thurgau)	5,00
Marzadro, Forte (Marzemino, Teroldego)	5,00
Marzadro Giare: Gewürztraminer – Amarone – Chardonnay	6,00
Marzadro, 18 Lune	5,50
Grappa Barriques	5,00
Grappa La Gold, Roner	5,50
Abbagnac Abbazia di Novacella	5,50
Acquavite di Uva Bianca UÈ Nonino	6,00
Prime Uve, Bonaventura Maschio	6,00
Genziana, Williams, Obstler, Ruta	4,00
Vodka	4,00
Vodka Beluga	8,00
Tequila	4,00

## **COGNAC**

Hennessy	5,50
Martell	6,50
Remy Martin	8,50

## **BRANDY**

Stravecchio Branca	3,80
Vecchia Romagna	3,80
Carlos I	5,50

## **WHISK(E)Y**

Ter Lignum 5Y Forst Beer Whisky	8,50
Glen Grant 5Y	5,50
Macallan Amber	9,50
Ballantines	5,50
Laphroaig 10Y	8,00
Lagavulin 16Y	10,50
Glenmorangie 10Y	8,00
Tullamore Dew	5,50
Bushmills 10 Y	6,50
Jack Daniels	5,50
Four Roses	5,50

## **RUM**

Pampero Ron Especial	7,00
Diplomático Reserva Exclusiva	9,00

**LONG DRINKS**

Jacky Cola	8,50
Rum & Cola	8,50
Vodka Bull	8,50

Gin Tonic	FEVER-TREE TONIC <i>MEDITERRANEAN / INDIAN</i>	SCHWEPPE'S <i>TONIC / LEMON</i>
LUZ Italy	8,50	8,00
GIN MARE Spain	9,50	9,00
BOMBAY England	8,50	8,00
BULLDOG England	9,00	8,50
TANQUERAY Scotland	8,50	8,00
ETSU Japanese Gin	9,50	9,00

**BEVANDE CALDE**

Caffè espresso	1,80
Decaffeinato	1,90
Caffè Corretto	2,80
Caffè espresso con panna	2,00
Caffè d'orzo	1,90
Caffè d'orzo in tazza grande	2,50
Caffè Ginseng	2,50
Caffè Americano	2,20
Cappuccino	2,80
Cioccolata	3,20
Cioccolata con panna	3,70
Latte macchiato	3,20
Bicchiera di latte	2,00
Tè a piacere	3,00
Brulè alle mele	3,50
Tè del Cacciatore	4,50
Tè con Rum	4,50
Punch	3,80
Vin Brulè	4,50
China Martini	4,00
Bombardino	4,50
Calimero	6,00
Irish Coffee	8,50





**Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze**  
**Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen**  
**Substances or products that cause allergies or intolerances**

I nostri cibi e le nostre bevande possono contenere le seguenti sostanze:

Unsere Speisen und Getränke können folgende Stoffe enthalten:

Our dishes and beverages can contain the following substances:

<b>Cereali contenenti glutine</b> , cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.	<b>Glutenhaltiges Getreide</b> , namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.	<b>Cereals containing gluten</b> , namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof.
<b>Crostacei</b> e prodotti a base di crostacei	<b>Krebstiere</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Crustaceans</b> and products thereof
<b>Uova</b> e prodotti a base di uova	<b>Eier</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Eggs</b> and products thereof
<b>Pesce</b> e prodotti a base di pesce	<b>Fische</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Fish</b> and products thereof
<b>Arachidi</b> e prodotti a base di arachidi	<b>Erdnüsse</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Peanuts</b> and products thereof
<b>Soia</b> e prodotti a base di soia	<b>Sojabohnen</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Soybeans</b> and products thereof
<b>Latte</b> e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	<b>Milch</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	<b>Milk</b> and products thereof (including lactose)
<b>Frutta a guscio</b> , vale a dire: mandorle ( <i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci di pecan ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci macadamia o noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	<b>Schalenfrüchte</b> , namentlich Mandeln ( <i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse ( <i>Corylus avellana</i> ), Walnüsse ( <i>Juglans regia</i> ), Kaschunüsse ( <i>Anacardium occidentale</i> ), Pecannüsse ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), Pistazien ( <i>Pistacia vera</i> ), Macadamia- oder Queenslandnüsse ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;	<b>Nuts</b> , namely: almonds ( <i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts ( <i>Corylus avellana</i> ), walnuts ( <i>Juglans regia</i> ), cashews ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pecan nuts ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachio nuts ( <i>Pistacia vera</i> ), macadamia or Queensland nuts ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
<b>Sedano</b> e prodotti a base di sedano	<b>Sellerie</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Celery</b> and products thereof
<b>Senape</b> e prodotti a base di senape	<b>Senf</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Mustard</b> and products thereof
<b>Semi di sesamo</b> e prodotti a base di semi di sesamo	<b>Sesamsamen</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Sesame seeds</b> and products thereof
<b>Anidride solforosa e solfiti</b> in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti	<b>Schwefeldioxid und Sulphite</b> in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;	<b>Sulphur dioxide and sulphites</b> at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO ₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers;
<b>Lupini</b> e prodotti a base di lupini	<b>Lupinen</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Lupin</b> and products thereof
<b>Molluschi</b> e prodotti a base di molluschi	<b>Weichtiere</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Molluscs</b> and products thereof

Sollten die angegebenen Stoffe bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genauere Infos.

Qualora le sostanze indicate Le dovessero provocare allergie o intolleranze, siete pregati di comunicarlo al momento dell'ordinazione.

I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.

If the substances specified above provoke allergies or intolerances to you, we ask you to inform our staff when ordering. They will be glad to give you further information.