

# Terrazza Lagorai



-  
Proposte a Pranzo...

*“Ubriacatevi...  
di vino, di arte o di vita  
a vostra scelta, ma ubriacatevi.”*

*Charles Baudelaire*



**Polenta con Guancia di maiale brasata** 14,00 €

Polenta with Braised Pork Cheek



**Polenta, Funghi, Salsiccia, Formaggio** 15,00 €

Polenta, Mushrooms, Sausage, Cheese



**Polenta con Gulasch di Manzo** 12,00 €

Polenta with Beef Goulash

**Gulaschsuppe** 10,00 €

Zuppa con carne di manzo, peperoni, patate, carote,  
cumino, leggermente piccante

Soup with beef, peppers, potatoes, carrots, cumin, spicy



**Polenta con Salsiccia e Crauti** 11,00 €

Polenta with Sausage and Sauerkraut



**Polenta, Formaggio, Funghi, Crauti** 10,00 €

Polenta, Cheese, Mushrooms, Sauerkraut



**Parmigiana di Melanzane\*** 9,00 €

Melanzane\*, Pomodoro, Mozzarella, Grana, Basilico, Sale, Pepe

Eggplant\*, Tomato, Mozzarella, Parmesan, Basil, Salt, Pepper

**CheeseBurger con Patatine fritte** 12,00 €

Bun ai semi con Hamburger di Manzo di Predazzo,  
Lattuga, formaggio Cheddar, salsa Burger

Seed Bun with Predazzo beef Burger,  
salad, Cheddar cheese, Burger sauce

**Insalata con Mozzarella, Pomodorini, Olive** 8,50 €



Mix Salad, Mozzarella, Cherry Tomatoes, Olives

**Vellutata del Giorno con Crostini** 9,00 €

Cream soup of the day with croutons



**Patate fritte con buccia\*** 5,00 €

French fries\*

---

A pranzo vi aspetta una pizza diversa, cotta a bassa temperatura

## Le Pinse

**Pizza Margherita** 7,00 €

Tomato, Mozzarella, Basil

**Pizza Diavola** 8,50 €

Tomato, Mozzarella, spicy Salami

**Pizza Prosciutto e Funghi** 9,50 €

Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms

---

Coperto / Servizio € 2,00

# Terrazza Lagorai



Proposte a Cena...

*“Ubriacatevi...  
di vino, di arte o di vita  
a vostra scelta, ma ubriacatevi.”*

*Charles Baudelaire*

Le Pizze

# Tradizione

---

## Marinara

6,00 €

Pomodoro, Olio Evo Trentino, Aglio marinato, Origano

CONSIGLIATA CON

Birra Helles Chiara "Schweiger"

## Margherita

7,00 €

Pomodoro, Fior di Latte, Basilico, Olio Evo Trentino

CONSIGLIATA CON

Birra Session Ipa "Birrificio 5+"

## Napoli

10,00 €

Pomodoro, Fior di Latte, Filetti di Acciughe del Mediterraneo,  
Olive taggiasche, Capperi, Origano, Trentingrana in cottura

CONSIGLIATA CON

Birra Rossa "Leffe"

Vino "Zell" Trento DOC Brut

# Tradizione

---

## Carrettiera

12,00 €

Fior di Latte, Friarielli campani, Luganega nostrana,  
scaglie di Provola affumicata

CONSIGLIATA CON

Birra scura Dark Deer "Birra del Bosco"

Vino Chardonnay Alto Adige DOC "St. Michael Eppan"

## Regina

11,00 €

Bufala campana DOP, Fior di Latte, Pomodorini gialli e rossi,  
Basilico e Trentingrana in cottura

CONSIGLIATA CON

Birra Weisse "Schweiger"

Vino Müller Thurgau Trentino DOC "Villa Corniole"

## Pizza Fritta

10,00 €

Calzone fritto ripieno di Fior di Latte, Ricotta fresca,  
Pecorino Romano, Pepe, Salame nostrano di Black Angus

CONSIGLIATA CON

Birra Pale Ale Mariamata "Rethia"

Vino "Zell" Trento DOC Brut

# Terrazza

---

## Lussuriosa

12,50 €

Fior di Latte, Lardo tirolese, Finferli\*,  
Gorgonzola, Pesto di Radicchio

CONSIGLIATA CON

Birra Weisse "Schweiger"

Vino Cimbri Rosso Trentino IGT "Villa Corniole"

## Cacio e Pepe

11,00 €

Fior di Latte, Crema di Pecorino Romano,  
Pepe, Guanciale nostrano in cottura

CONSIGLIATA CON

Birra "Latemar 2846" Märzen rauch "Monpiër de Gherdëina"

Vino Pinot Nero Trentino DOC Bio "Toblino"

## Parmigiana

12,00 €

Pomodoro, Bufala campana DOP, Melanzane\*, Pomodorini,  
Trentingrana in cottura, Basilico

CONSIGLIATA CON

Birra "Cabròn" Imperial Pils "Birra del Bosco"



# Terrazza

---

## 500... Abarth

12,00 €

Pomodoro, Fior di Latte, Trentingrana, Olio Evo Trentino, Basilico  
Bordo Ripieno con crema di Ricotta, Prezzemolo, Trentigrana

CONSIGLIATA CON

Birra Pils Tedesca "Pyrazer Brauerei"

## Lancia Stratos

16,50 €

Focaccia con Tartare di Trota Bio Affumicata di Predazzo,  
Petalì di Cipolla di Tropea in agrodolce, Pomodorini Gialli,  
Foglie del Capperò di Pantelleria, Burrata

CONSIGLIATA CON

Birra Blanche "Birra di Fiemme"

Vino Pinot Grigio Trentino IGT "Villa Corniole"

## L'Amante

11,50 €

Pomodoro, Fior di Latte, Gorgonzola,  
Prosciutto Crudo di Parma stagionato 24 mesi

CONSIGLIATA CON

Birra "Chimay" tappo Blu Trappist Ale

Vino Pinot Nero Trentino DOC Bio "Toblino"

# Innovazione

---

## Cappuccetto Rosso

12,50 €

Fior di Latte, Salsiccia nostrana, Patate,  
crema di Cavolo Cappuccio rosso, Erba Cipollina

CONSIGLIATA CON

Birra "Chimay" tappo Blu Trappist Ale  
Vino Amarone della Valpolicella DOCG "Santa Sofia"

## Tartufara

14,00 €

Fior di Latte, crema di Uovo con Pecorino e Trentingrana,  
Guancialetto nostrano in cottura, Tartufo e Olio al Tartufo

CONSIGLIATA CON

Birra "Black Sheep" Extra Stout "Birra di Fiemme"  
Vino Chardonnay Alto Adige DOC "St. Michael Eppan"

## La Ferrari

15,00 €

Fior di Latte, Mortadella  
granella di Pistacchi, Burrata

CONSIGLIATA CON

Birra "Nosa" Belgian Ale "Birra di Fiemme"  
Vino "Zell" Trento DOC Brut

# Innovazione

---

## Tokyo

16,00 €

Fior di Latte, Zucchine, Cipolla di Tropea marinata,  
Salmone affumicato, Salsa di Soia, Alga Nori

CONSIGLIATA CON

Birra "Froggy Hops" West coast IPA "Birra del Bosco"  
Vino Lugana DOC "Santa Sofia"

## Liberate il Kraken!

16,00 €

Fior di Latte, Polpo, crema di Ceci, Patate,  
Guanciale in cottura

CONSIGLIATA CON

Birra "Black Sheep" Extra Stout "Birra di Fiemme"  
Vino Kerner DOC "Istituto Agrario San Michele all'Adige"

## Terrazza Lagorai

16,00 €

Fior di Latte, Mazzancolle, Lardo tirolese,  
crema di Spinaci, Aglio nero

CONSIGLIATA CON

Birra Rossa "Birra di Fiemme"  
Vino Pinot Grigio Trentino IGT "Villa Corniole"

# Territorio

---

## Tipica

12,00 €

Fior di Latte, Speck nostrano croccante, Puzzone di Moena,  
Mele Trentino Alto Adige, Miele

### CONSIGLIATA CON

Birra Helles "Birra di Fiemme"

Vino Gewürztraminer Trentino DOC Bio "Toblino"

## Pizza Malga

12,00 €

Fior di Latte, Speck nostrano in cottura, Uovo,  
Patate, Puzzone di Moena

### CONSIGLIATA CON

Birra Blanche "Birra di Fiemme"

Vino Teroldego Trentino DOC "Toblino"

## Schüttelbrot

12,50 €

Fior di Latte, Speck 100% Val di Fiemme,  
Crauti Bio "Terre Altre", Tomino, crumble di Schüttelbrot

### CONSIGLIATA CON

Birra "Latemar 2846" Märzen rauch "Monpiër de Gherdëina"

Vino Cimbri Rosso Trentino IGT "Villa Corniole"

Le Pinse

# Pinse

---

## Margherita Sbagliata

10,00 €

Pomodoro, Stracciatella di Fior di Latte, Pesto di Basilico,  
Pomodorini Gialli, Olio Evo Trentino

CONSIGLIATA CON

Birra Session Ipa "Birrificio 5+"

Vino "Nani Rizzi" Prosecco Extra Dry DOCG

## Romagnola

12,00 €

Crudo di Parma 24 mesi, Squacquerone, Rucola

CONSIGLIATA CON

Birra "Nosa" Belgian Ale "Birra di Fiemme"

Vino Valpolicella Ripasso DOC "Santa Sofia"

## Boscaiola

13,00 €

Crema di Spinaci, Speck nostrano,  
Porcini\*, Puzzone di Moena

CONSIGLIATA CON

Birra scura Dark Deer "Birra del Bosco"

Vino "Zell" Trento DOC Brut

Antipasti

Insalate

## Gnocco & Crudo

12,00 €

dalla ricetta della Nonna...

160 gr di Pasta frita con Crudo di Parma 24 mesi

## Gnocco & Salumi

12,00 €

dalla ricetta della Nonna... 160 gr di Pasta frita con

Speck 100% Val di Fiemme, Salame di Black Angus, Lardo tirolese

## Gnocco Fritto

4,50 €

dalla ricetta della Nonna... 160 gr di Pasta frita

## Tagliere Tipico

12,00 €

Speck 100% Val di Fiemme, Speck cotto nostrano, Puzzone di Moena,  
composta di Mele e Zenzero "Terre Altre"



## Insalata Mista

8,50 €

Lattuga, Pomodorini rossi e gialli, Mozzarella del Caseificio, Olive

## Vellutata del Giorno

9,00 €

Vellutata del giorno,  
servita con Crostini



## CheeseBurger

12,00 €

Bun ai semi con Hamburger di Manzo di Predazzo,  
Lattuga, formaggio Cheddar, salsa Burger  
accompagnato da Patate fritte con buccia\*



## Parmigiana di Melanzane

9,00 €

Melanzane grigliate, Fior di Latte, Pomodoro, TrentinGrana

## Pepite di Pollo\*

10,00 €

Bocconcini di Pollo Fritti e Patate fritte con buccia\*  
oppure con Verdure pastellate\*

## Würstel di Predazzo\*

10,00 €

Würstel di Predazzo e Patate fritte con buccia\*  
oppure con Crauti Bio "Terre Altre"

## Patate fritte con buccia\*

5,00 €

## Verdure pastellate\*

7,00 €

## Attenzione...

Alcune delle Nostre Pizze non prevedono nella ricetta  
il Pomodoro o il Fior di Latte,  
se gradite aggiungerlo indicatelo al momento dell'ordinazione.

**Base Pizza No Glutine**  
prodotta artigianalmente in Alto Adige + 3,00 €



**Su Prenotazione Base Pizza No Glutine**  
prodotta artigianalmente da **Noi** + 3,00 €



**Mozzarella No Lattosio** € 1,00

Aggiunta ingredienti da € 1,00 a € 7,00

\* i seguenti prodotti potrebbero essere gelo

Per informazioni, intolleranze o allergie  
rivolgersi al personale o richiedere il registro allergeni.

**Coperto / Servizio** € 2,00

Dessert

Sacher 5,00 €

Torta al Cioccolato e Marmellata di Albicocca servita con Panna montata

 Semifreddo Brownies e Caffè 6,50 €

Semifreddo al Caffè su morbido Brownies al Cioccolato e cuore cremoso al Caffè

Cheese Cake 5,00 €

Croccante biscotto al burro, crema al Formaggio e Frutti rossi

Tortino al Cioccolato\* 5,50 €

Fondente al Cioccolato con cuore caldo servito con Panna montata

Tiramisù 5,00 €

Ricetta classica con Savoiardi imbevuti di Caffè Cavalese

Tartufo Nero 5,00 €

Gelato alla Crema e Cioccolato, granella di Nocciole e Cacao

Coppa Profiterole 6,00 €

Bignè ripieno e ricoperto da crema chantilly al cioccolato, decorato con scaglette di cioccolato

Calzoncino Goloso 7,00 €

130 gr di pasta della pizza Fritta  
farcita con Crema di Nocciole e Cioccolato

Strudelino 7,00 €

130 gr di pasta della pizza fritta farcita con Mele, Pinoli,  
Cannella, Uvetta, Marmellata di Albicocca servito con Panna Montata

---

I tempi di attesa per i calzoncini possono variare in base all'affluenza

Birre

Artigianali

## SCHWEIGER ALLA SPINA

<b>Helles Chiara</b>	Piccola	0,20 lt	2,50 €
sfumature dolci e amarognole al luppolo	Media	0,40 lt	4,50 €
con una leggera nota di miele			

<b>Weisse</b>	Piccola	0,30 lt	3,50 €
aromi di banana, albicocca e chiodi di garofano	Media	0,50 lt	6,00 €

<b>Keller Non Filtrata dorata</b>	Piccola	0,30 lt	3,50 €
aroma del pane, il gusto è morbido, vellutato	Media	0,50 lt	6,00 €

## LEFFE ALLA SPINA

<b>Rossa</b>	Piccola	0,30 lt	3,50 €
avvolgente, dolce, cereali tostati, note di liquirizia	Media	0,50 lt	6,00 €

## MONPIÈR DE GHERDÈINA

<b>Latemar 2846</b>	0,33 lt	6,50 €
Märzen rauch 5,4%. Dalla tradizione tedesca di Bamberg una birra caratterizzata dall'affumicatura dei malti su legno di faggio supportata dalla dolcezza dei malti stessi		

## BIRRIFICIO RETHIA

<b>Mariamata</b> 	0,33 lt	8,00 €
American Pale Ale 5,6%: bionda, leggermente amara, molto profumata e aromatica, prodotta con 10 tipologie di luppolo differenti		

## BIRRA DEL BOSCO

<b>Cabròn</b>	0,44 lt	7,00 €
Imperial Pils 6,2%. Pils di nuova generazione con note di lievito, fiori freschi e sentori citrici, tutto bilanciato da carbonazione e limpideità		

<b>Dark Deer</b>	0,33 lt	6,50 €
Porter 5,2%. Il primo stile "scuro" inglese caratterizzato da aromi di caffè d'orzo, cioccolato, nocciole, prugne ed un lieve accenno di umami		

<b>Froggy Hops</b>	0,33 lt	6,50 €
West coast IPA 6%. Stile americano con bilanciatura a favore dei luppoli Made in USA che portano un bouquet di frutti tropicali tra i quali passion fruit, pompelmo, ananas e melone		

## BIRRA DI FIEMME

**Black Sheep** 0,33 lt 6,00 €

Extra Stout 6%. Stile inglese più luppolato delle classiche stout con note di cioccolato fondente, caffè espresso, liquirizia e frutta secca

**Nosa** 0,33 lt 6,00 €

Belgian Ale 6%. Ispirazione belga con forti sentori di floreali e frutta matura, corpo pieno bilanciato da un gradevole amaro finale

**Fleimbier** 0,33 lt 5,00 €

Helles 4,8%. Un equilibrio tra l'erbaceo del luppolo ed il cereale.

A bassa fermentazione. Attacco maltato seguito da un sapore finemente amaro

**Larixbier** 0,33 lt 5,00 €

Dunkel 5,6%. Rossa dal gusto morbido, poco amaro, si percepisce immediatamente la liquirizia, il tostato ed infine il caramello. Bassa fermentazione

**White Flock** 0,33 lt 6,00 €

Blanche 4,3%. Dal carattere leggero e delicato, nasconde sentori speziati ed agrumati con note di coriandolo. Alta fermentazione. Apparenza lattiginosa naturale, effervescenza elevata e leggera cremosità. La spezzatura di coriandolo e bucce d'arancia crea un'eccellente armonia con gli intensi aromi dei luppoli aggiunti.

## BIRRIFICIO 5+

**Session Ipa 4,2%** 0,33 lt 6,50 €

Una IPA caratterizza da un grado alcolico moderato ed un corpo watery, che permettono di apprezzare i sentori tropicali e citrici

## PYRASER BRAUEREI

**Pils 5,1%** 0,50 lt 5,50 €

Pils perfettamente tedesca prodotta da un piccolo birrificio indipendente. La parte maltata viene bilanciata dalla tipica amarezza e dai sentori erbacei

## CHIMAY

**Chimay tappo Blu** 0,33 lt 6,00 €

Trappist Ale 9%. Birra Belga brassata in monastero dal 1862. Le ricette sono coperte da segreto ma si apprezzano note di lievito fruttato, caramello, fiori, timo e spezie varie fino al cioccolato e "vinoso"



Se gradisci un Calice di Vino noi utilizziamo il Coravin

Il sistema di conservazione del vino "Coravin" consente di versare vino da una bottiglia senza togliere il tappo quindi l'ossigeno non entra mai in contatto con il vino nella bottiglia, che resta protetto per mesi o anni.





Vini

Bevande

## VINI ROSSI

	Calice	Bottiglia
Lagrein Dunkel Trentino DOC "Toblino"	3,50 €	20,00 €
Teroldego Rotaliano Trentino DOC "Toblino"	4,00 €	22,00 €
Pinot Nero Trentino DOC Bio "Toblino"	4,50 €	23,00 €
Cimbro Rosso Trentino IGT "Villa Corniole"	4,50 €	25,00 €
Valpolicella Ripasso DOC "Santa Sofia"	5,00 €	26,00 €
Amarone della Valpolicella DOCG "Santa Sofia"	10,00 €	70,00 €

## VINI BIANCHI

	Calice	Bottiglia
Chardonnay Alto Adige DOC "St. Michael Eppan"	3,50 €	20,00 €
Müller Thurgau Trentino DOC "Villa Corniole"	3,50 €	20,00 €
Gewürztraminer Trentino DOC Bio "Toblino"	4,00 €	22,00 €
Kerner DOC "Istituto Agrario San Michele all'Adige"	4,00 €	23,00 €
Lugana DOC "Santa Sofia"	4,00 €	23,00 €
Pinot Grigio Trentino IGT "Villa Corniole"	4,50 €	24,00 €

## VINI DOLCI

	Calice	Bottiglia
Moscato Rosa Rosenkavalier Alto Adige IGT "Ritterhof"	3,50 €	19,00 €

# PROSECCO E BOLLICINE

	Calice	Bottiglia
"Nani Rizzi" Prosecco Extra Dry DOCG	3,50 €	19,00 €
"Zell" Cantina Sociale Trento DOC Brut	5,50 €	36,00 €
"Opera" Rose' Trento DOC		38,00 €
"LeVide" Maso Alesiera Trento DOC Brut Nature Riserva 2016		45,00 €
"Ferrari" Perle' Trento DOC Brut		54,00 €
"Roeno" Dèkatos Trento DOC Riserva Brut Nature 2011		68,00 €
"Opera" Riserva Nature 2012 Trento DOC		75,00 €
"Ferrari" Riserva Lunelli 2012 Trento DOC		98,00 €

## VINI DELLA CASA

	0,25 lt	0,50 lt	1,00 lt
Bianco frizzante <b>G</b> lera 100%	3,50 €	6,00 €	12,00 €
Bianco fermo <b>C</b> ustoza	3,50 €	6,00 €	12,00 €
Rosso fermo <b>C</b> abernet	3,50 €	6,00 €	12,00 €

## BEVANDE

Acqua 0,70 lt	3,00 €
---------------	--------


Abbiamo scelto di proporre il massimo della natura, del Trentino e dell'ecosostenibilità. La nostra acqua arriva direttamente dalle fonti di Bellamonte, microfiltrata, depurata e imbottigliata al momento... Con o senza bolle.

Coca <b>C</b> ola o <b>L</b> emonsoda alla spina	Piccola	0,20 lt	2,00 €
	Media	0,40 lt	4,00 €
Bibite in <b>L</b> attina - <b>S</b> ucchi di <b>F</b> rutta			3,00 €
<b>C</b> rodino, <b>S</b> anbitter, <b>C</b> alice di <b>R</b> ed <b>M</b> oon			3,00 €
Birra <b>A</b> nalcolica		0,33 lt	3,50 €
Aperitivi e <b>C</b> ocktail	da 4,50 €	a 8,00 €	

Caffetteria

Distillati

# CAFFETTERIA



Caffè - Espresso	1,30 €
Macchiatone	1,70 €
Decaffeinato	1,50 €
Correzione	0,50 €
Cappuccino	1,90 €
Cappuccino decaffeinato	2,10 €
Caffè d'orzo	1,50 €
Cappuccino d'orzo	2,10 €
Caffè shakerato	3,50 €
Caffè shakerato al Baileys	4,00 €
Latte	1,50 €
Latte macchiato	2,20 €
Cioccolata calda	3,00 €
Cioccolata calda con panna	3,50 €
Tè, Camomilla, Infusi	2,80 €
Spremuta d'Arancia	4,00 €
Punch	3,00 €
Bombardino con Panna montata	5,50 €

TORREFAZIONE

*Caffè Cavalese*

TEL. 29

## AMARI E LIQUORI

3,50 €

Liquore alla Mela verde, al Mirtillo, alle Pere Williams, alla Liquirizia  
Amaro Bruno Pilzer, Amaro del Capo, Amaro Marzadro, Averna, Baileys,  
FernetBranca, Braulio, Jagermeister, Limoncello, Arancello,  
Montenegro, Sambuca, BrancaMenta, Crema al Pistacchio

# GRAPPE

Grappa Trentina Tradizionale "Marzadro"	3,50 €
Grappa di Moscato "Marzadro"	3,50 €
Grappa ai Fiori di Luppolo "Terre Altre"	3,70 €
Grappa di Teroldego "Marzadro"	3,50 €
Grappa di Chardonnay "Marzadro"	3,50 €
Grappa alla Genziana "Marzadro"	3,50 €
Liquore al Fieno "Marzadro"	3,50 €
Grappa al Pino Mugo "Marzadro"	3,50 €
Grappa Infuso alla Camomilla "Marzadro"	3,50 €
Grappa al Cirmolo "Bruno Pilzer"	3,70 €
Grappa Stravecchia "Marzadro" Le Diciotto Lune	4,50 €
Grappa Barricata "Marzadro" la Trentina Barrique	4,50 €
Grappa di Amarone "Giare"	5,50 €
Grappa al Lupino tostato di Anterivo "L'Ones"	3,70 €
Grappa al Mirtillo Nero spontaneo "L'Ones"	3,70 €
Grappa Delmè "Bruno Pilzer"	4,50 €
Grappa Delmè d'Or "Bruno Pilzer"	5,50 €

# DISTILLATI

Gin Mountain Trentino	5,50 €
Ron Diplomatico Reserva	6,00 €
Rum Zacapa Centenario 23 Anni	7,50 €
Rum J. Bally Vieux Agricole Pyramide 7 Anni	8,50 €
Jack Daniel's Whiskey	5,00 €
Caol Ila 12 years Single Malt Scotch Whisky	6,00 €
Oban 14 years Single Malt Scotch Whisky	6,50 €
Lagavulin 16 years Single Malt Scotch Whisky	8,00 €
Rémy Martin V.S.O.P. Fine Champagne Cognac	6,00 €
Janneau Grand Armagnac V.S.O.P.	7,00 €



*Il segreto della pizza è l'acqua.*

*Il segreto della pizza è il pomodoro.*

*Il segreto della pizza è la farina.*

*Il segreto della pizza è l'impasto.*

*Il segreto della pizza è il forno a legna.*

*Il segreto della pizza è un segreto.*

*Buon Appetito...*

