

Terrazza Lagorai



-
Proposte a Pranzo...

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

Charles Baudelaire

VIVANDE - FOOD



CAPRESE

10,00 €



Burrata, Pomodorini gialli e rossi, Pesto di Basilico
Burrata, yellow and red cherry tomatoes, basil pesto



CLASSICO

10,00 €



Bresaola, Rucola e scaglie di Trentingrana
Beef Bresaola, Rocket salad and Trentingrana cheese



TARTARE DI TROTA 13,00 €



Bocconcini di Trota Bio affumicata di Predazzo,
Zucchine marinate alla Menta, Olive taggiasche,
crema di Carciofi
Smoked Trout from Predazzo, minted Zuchinis,
Olives, Artichoke cream



TARTARE DI VITELLO 12,00 €



Tartare di Vitello, Cipolla di Tropea in agrodolce,
Foglie del Capperio di Pantelleria, Cavolo viola,
Mela Trentino Alto Adige, Pomodorini gialli
Veal Tartare, Tropea Onion, Pantelleria Caper Leaves,
Purple Cabbage, Apple, Yellow Cherry Tomatoes

VIVANDE - FOOD



PARMIGIANA

10,00 €

Melanzane grigliate*, Fior di Latte, salsa di Pomodoro, Trentingrana, Basilico
Grilled Aubergines*, Mozzarella, Tomato sauce, TrentinGrana cheese

POLLO & PATATINE

10,00 €

Bocconcini di Pollo Fritti e Patate fritte con buccia*
oppure con Verdure pastellate*
Fried Chicken Nuggets and French Fries with Skin*
or with Fried vegetables*



INSALATA MISTA

8,50 €

Lattuga, Pomodorini rossi e gialli, Mozzarella, Olive
Salad lettuce, red and yellow cherry tomatoes, Mozzarella, Olives

MEZZA PORZIONE MISTA

HALF PORTION - SMALL MIX

5,00 €

INSALATA CLEOPATRA

13,00 €

Lattuga, tartare di Trota Bio affumicata di Predazzo, Cipolla di Tropea in agrodolce, Pomodorini gialli, Mele, Cavolo viola, crema di Yogurt servita con Crostini
Lettuce, Predazzo Trout tartare, Onion, Cherry tomatoes, Apples, purple Cabbage, Yogurt cream, crunchy bread

PATATINE FRITTE

FRENCH FRIES

5,00 €

VERDURE IN PASTELLA

FRIED VEGETABLES

7,00 €

PANINI - SANDWICHES



TUTTOTOSTO

5,00 €

Prosciutto cotto, Formaggio Edamer
Cooked ham, Edamer cheese



CHEESEBURGER

12,00 €

Bun ai semi con Hamburger di Manzo, Lattuga,
formaggio Cheddar, salsa Burger e Patate fritte
Seeded Bun with Beef Burger, Lettuce,
Cheddar cheese, burger sauce and French fries



BOSCAIOLO

6,00 €

Speck, formaggio Briè
Speck, Brie cheese



FOCACCIA COTTO

6,00 €

Prosciutto cotto, formaggio Edamer
Cooked ham, Edamer cheese



COTOLETTA

6,00 €

Cotoletta di Pollo*, formaggio Edamer
Chicken cutlet*, Edamer cheese



NATURALE OLIVE

6,00 €

Pane ai Cereali con Semi misti, patè di Olive verdi,
Verdure grigliate
Cereal bread with seeds, Olive paté, grilled vegetable:



Terrazza Lagorai



Proposte a Cena...

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

Charles Baudelaire

Antipasti

Insalate

Gnocco & Crudo 12,00 €

dalla ricetta della Nonna...

160 gr di Pasta fritta con Crudo di Parma 24 mesi

Gnocco & Salumi 12,00 €

dalla ricetta della Nonna... 160 gr di Pasta fritta con
Speck 100% Val di Fiemme, Salame di Black Angus, Mortadella

Gnocco Fritto 4,50 €

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

Tagliere Tipico 12,00 €

Speck 100% Val di Fiemme, Speck cotto nostrano, Puzzone di Moena,
composta di Agrumi e Zenzero



Insalata Mista 8,50 €

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

Insalata Cleopatra 13,00 €

Lattuga, tartare di Trota Bio affumicata di Predazzo,
Petali di Cipolla di Tropea in agrodolce, Pomodorini gialli,
Mele Trentino Alto Adige, Cavolo viola, crema di Yogurt
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

10,00 €

Melanzane grigliate*, Fior di Latte, salsa di Pomodoro,
Trentingrana, Basilico

Pepite di Pollo*

10,00 €

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



Un Classico...

10,00 €

Bresaola, Rucola e scaglie di Trentingrana

Patate fritte con buccia*

5,00 €

Verdure pastellate*

7,00 €

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

11,00 €

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

13,00 €

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 2.0

12,00 €

Crema di Fior di Latte (Fior di Latte, Trentingrana, Olio),
Bufala campana DOP dopo cottura,
Pomodorini gialli e rossi, Pesto di Basilico

CONSIGLIATA CON

Birra Weisse "Schweiger"

Vino Müller Thurgau Trentino DOC "Villa Corniole"

Cacio e Pepe

11,00 €

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

CONSIGLIATA CON

Birra Blanche "Birra di Fiemme"

Vino Pinot Nero Trentino DOC Bio "Toblino"

Terrazza

Del Contadino

13,00 €

Fior di Latte, Gorgonzola, Pere, granella di Pistacchi

CONSIGLIATA CON

Birra Weisse "Schweiger"

Vino Gewürztraminer Trentino DOC Bio "Toblino"

Focu Meu!

15,00 €

Salsa di Pomodoro cotta con Nduja, Basilico e Olio,
Fior di Latte, Melanzane, Peperoni,
Salamino piccante, scaglie di Provola affumicata

CONSIGLIATA CON

Birra "Froggy Hops" West coast IPA "Birra del Bosco"

Vino "Zell" Trento DOC Brut

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

12,00 €

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

Chimera

13,50 €

Crema di Peperoni e Carote, Zucchine marinate alla Menta, filetti di Acciughe, olio all'Aglio, scaglie di Provola affumicata

CONSIGLIATA CON

Birra "Chimay" tappo Blu Trappist Ale

Vino Amarone della Valpolicella DOCG "Santa Sofia"

Tartufara

15,00 €

Fior di Latte, crema di Uovo con Pecorino e Trentingrana, salsa ai Funghi, Guancialetto nostrano in cottura, carpaccio di 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, crema di Carciofi, Mortadella granella di Pistacchi, Burrata

CONSIGLIATA CON

Birra "Nosa" Belgian Ale "Birra di Fiemme"

Vino "Zell" Trento DOC Brut

Territorio

Tipica

13,00 €

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

CONSIGLIATA CON

Birra Helles "Birra di Fiemme"

Vino Gewürztraminer Trentino DOC Bio "Toblino"

Pizza Malga

12,50 €

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

CONSIGLIATA CON

Birra Blanche "Birra di Fiemme"

Vino Teroldego Trentino DOC "Toblino"

Hulk... Spacca!

14,50 €

Crema di Spinaci, Cavolo viola, Mele Trentino Alto Adige,
Bresaola, scaglie di Trentingrana, crema di Yogurt

CONSIGLIATA CON

Birra "Froggy Hops" West coast IPA "Birra del Bosco"

Vino Cimbri Rosso Trentino IGT "Villa Corniole"

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 Savoiardini imbevuti di Caffè Bio

Tartufo Nero 5,00 €

Gelato alla Crema e Cioccolato, granella di Nocciole e Cacao

Coppa Profiterole 6,00 €

Bigné ripieno e ricoperto da crema chantilly al cioccolato, decorato con scagliette 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

Helles Chiara	Piccola	0,20 lt	2,50 €
sfumature dolci e amarognole al luppolo	Media	0,40 lt	4,50 €
con una leggera nota di miele			
Weisse	Piccola	0,30 lt	3,50 €
aromi di banana, albicocca e chiodi di garofano	Media	0,50 lt	6,00 €
Keller Non Filtrata dorata	Piccola	0,30 lt	3,50 €
aroma del pane, il gusto è morbido, vellutato	Media	0,50 lt	6,00 €

LEFFE ALLA SPINA

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

BIRRIFICIO RETHIA

Mariamata 		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

Cabròn		0,44 lt	7,00 €
Imperial Pils 6,2%. Pils di nuova generazione con note di lievitato, fiori freschi e sentori citrici, tutto bilanciato da carbonazione e limpideità			
Dark Deer		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			
Froggy Hops		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 €
"Ferrari" Perle' Trento DOC Brut		54,00 €
"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 G lera 100%	3,50 €	6,00 €	12,00 €
Bianco fermo C ustoza	3,50 €	6,00 €	12,00 €
Rosso fermo C 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 C ola o L emonsoda alla spina	Piccola	0,20 lt	2,00 €
	Media	0,40 lt	4,00 €
Bibite in L attina - S ucchi di F rutta			3,00 €
C rodino, S anbitter, C alice di R ed M oon			3,00 €
Birra A nalcolica		0,33 lt	3,50 €
Aperitivi e C ocktail	da	4,50 €	a 8,00 €

Caffetteria

Distillati

CAFFETTERIA

Caffè Bio - Espresso	1,40 €
Macchiato	1,80 €
Decaffeinato	1,60 €
Correzione	0,50 €
Cappuccino	2,00 €
Cappuccino decaffeinato	2,20 €
Caffè d'orzo	1,50 €
Cappuccino d'orzo	2,10 €
Caffè shakerato	3,60 €
Caffè shakerato al Baileys	4,10 €
Latte	1,50 €
Latte macchiato	2,30 €
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 €

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...

