

# ANTIPASTI



## TAGLIARE PARADISO € 20,00

Salumi e Formaggi di Tremosine  
" Caseificio Alpe del Garda "  
Mixed Tremosine cured meats and cheeses  
from the Alpe del Garda dairy  
| 3,9 |

## TARTARE DI GAMBERI € 23,00

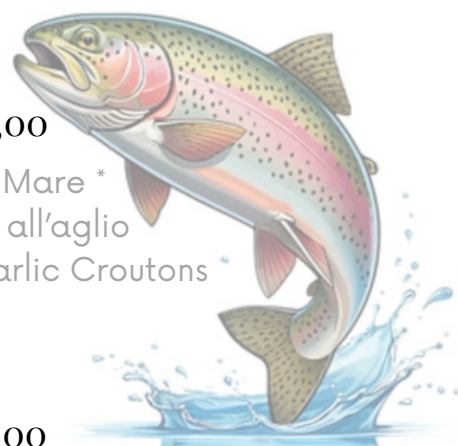
Tartare di Gamberi\*, emulsione di Burrata Pugliese, Pomodori Secchi,  
Capperi, Basilico e Caviale Royal Food  
Shrimp tartare, Apulian burrata emulsion, dried tomatoes, capers,  
basil and Royal Food caviar  
| 3, 5, 8, 9 |

## CARNE SALADA TRENTINA € 20,00

Carpaccio di Carne Salada Trentina, Grana di Montagna Di  
Tremosine, Mostarda e Cetrioli sottaceto  
Trentino Salad Meat Carpaccio, Tremosine Mountain Grana  
Cheese, Mustard and Pickled Cucumbers  
| 3, 9 |

## ZUPPETTA DI PESCE € 24,00

Zuppetta mista di Pesce di Lago e Mare \*  
accompagnata da Crostini di Pane all'aglio  
Mixed Lake and Sea Fish Soup with Garlic Croutons  
| 4, 5, 8, 9 |



## TROTA AFFUMICATA € 23,00

Trota Affumicata a Freddo Az, Agricola Troticoltura Armanini, Ricotta,  
Caviale di Trota e Limone  
Cold-Smoked Trout Az, Agricola Troticoltura Armanini, Ricotta,  
Trout Caviar and Lemon  
| 3, 5, 9 |

PANE E COPERTO € 2,00 - BREAD AND COVERED € 2,00

\*I PRODOTTI POTREBBE ESSERE SUEGELATI ALL'ORIGINE - THEY PRODUCT MAY BE FROZEN AT THE SOURCE

# PRIMI PIATTI

## ZAFFERANO, BURRATA, PORCINI E SALSICCIA € 22,50

Riso Carnaroli Riserva allo Zafferano, Funghi Porcini, Burrata e Salsiccia croccante

Carnaroli Riserva Rice with Saffron, Porcini Mushrooms, Burrata and Crispy Sausage

| 3, 9 | MIN. 2 PERSONE



## GNOCCHI DI TREMOSINE € 23,00

Gnocchi farciti alla formagella di Tremosine alla Carbonara, Guanciale croccante, Tartare di gamberi\* e Caviale Royal Food  
Gnocchi stuffed with Tremosine cheese, Carbonara sauce, crispy bacon, prawn tartare and caviar

| 3, 5, 8, 9, 14 |

## CASONCELLI ALLO SPIEDO € 23,00

Casoncelli allo Spiedo, Formagella di Tremosine, Ragù Bianco di Vitello e Speck Croccante

Spit-roasted Casoncelli (Ravioli), Tremosine Cheese, White Veal Ragù, and Crispy Speck

| 3, 9, 14 |

## PESTO & TONNO € 23,00

Spaghetti Monograno Felicetti al Pesto, Olive  
Tartare di Tonno\*, Pomodorini secchi

Spaghetti with Pesto, Olives,

Tuna Tartare, and Sun-Dried Tomatoes

| 1, 2, 3, 5, 9, 14 |



## AJO, OJO E PEPERONCINO € 23,50

Mezze maniche aglio, olio, peperoncino, pomodorini e ragù di crostacei\* e Caviale Royal Food

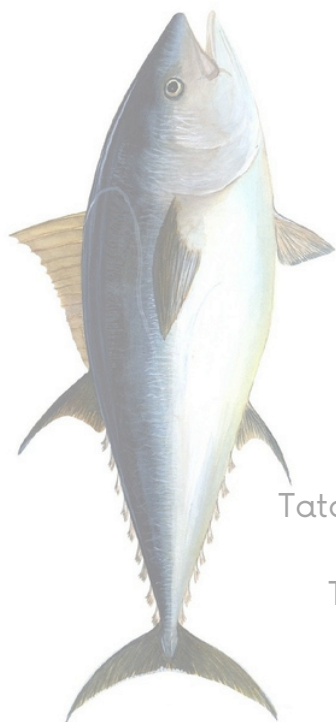
Mezze maniche with garlic, oil, chili pepper, cherry tomatoes and shellfish ragù and Kaviar Royal Food

| 3, 5, 8, 9, 14 |

PANE E COPERTO € 2,00 - BREAD AND COVERED € 2,00

\*I PRODOTTI POTREBBE ESSERE SUEGELATI ALL'ORIGINE - THEY PRODUCT MAY BE FROZEN AT THE SOURCE

# SECONDI PIATTI



## FRITTURA PARADISO € 25,00

Gran Frittura mista di Pesce\*  
Mixed Fried Fish  
| 1, 4, 5, 8, 9 |

## TATAKI DI TONNO € 27,00

Tataki di Tonno\*, salsa Teriyaki, Insalatina di  
Misticanza e pomodorini secchi  
Tuna Tataki, Teriyaki Sauce, Mixed Salad  
and Dried Tomatoes  
| 5, 6, 7, 9 |

## COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE € 29,00

Costoletta di Vitello alla Milanese e Patatine Fritte | 350 gr circa |  
Milanese-style veal cutlet and French fries  
| 1, 3, 9, 14 |

## HAMBURGER DI TREMOSINE € 19,00

Hamburger 200 gr di Fassona, Formagella di  
Tremosine, Guancialetto croccante, Funghi Porcini,  
Insalata, Pomodori e Patatine Fritte  
Fassona Beef Burger, Tremosine Cheese, Bacon, Porcini  
Mushrooms, Salad, Tomatoes and French fries  
| 3, 9, 14 |



## COSTATA DI MANZO "ITALIA" € 35,00

Costata Di Manzo di Scottona Italiana 600 gr circa cotta nel burro  
aromatizzato alle erbe di campo e Patate al Forno  
Italian Scottona Beef Rib 600 gr Cooked in Butter Flavored with  
Wild Herbs and Baked Potatoes  
| 3, 9 |

PANE E COPERTO € 2,00 - BREAD AND COVERED € 2,00

\*I PRODOTTI POTREBBE ESSERE SUEGELATI ALL'ORIGINE - THEY PRODUCT MAY BE FROZEN AT THE SOURCE

# PIZZE



“ MARGHERITA “ € 9,00

| POMODORO, FIORDILATTE |  
| TOMATO AND MOZZARELLA |

“ MARINARA “ € 7,00

| POMODORO, OLIO, AGLIO |  
| TOMATO, OIL, GARLIC |

“ PROSCIUTTO E FUNGHI “ € 11,00

| POMODORO, FIORDILATTE, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI |  
| HAM AND MUSHROOMS |

“ CAPRICCIOSA “ € 11,50

| POMODORO, FIORDILATTE, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI, CARCIOFI |  
| CAPRICIOUS |

“ SICILIANA” € 10,00

| POMODORO, ACCIUGHE, CAPPERI, OLIVE, ORIGANO |  
| TOMATO, ANCHOVIES, CAPERS, OLIVES |

“ TREVISANA “ € 11,60

| POMODORO, FIORDILATTE, RADICCHIO, TALEGGIO, SPECK |  
| TOMATO, MOZZARELLA, RADICCHIO, TALEGGIO, SPECK |

“ ISOLA “ € 12,50

| FIORDILATTE, CRUDO, RUCOLA, POMODORINI FRESCHI GRANA, OLIO EVO |  
| MOZZARELLA, RAW HAM, ROCKET, FRESH TOMATOES, PARMESAN |

“ GORGO E TONNO “ € 11,00

| POMODORO, FIORDILATTE, GORGONZOLA, TONNO |  
| TOMATO, MOZZARELLA, GORGONZOLA, TUNA |

“ ZINGARA “ € 11,50

| POMODORO, FIORDILATTE, CIPOLLE, FUNGHI, CARCIOFI, OLIVE NERE |  
| TOMATO, MOZZARELLA, ONIONS, MUSHROOMS, ARTICHOKES, BLACK OLIVES |

“ SALAME DOLCE “ € 10,50

| POMODORO, FIORDILATTE, SALAME PICCANTE |  
| TOMATO, MOZZARELLA, SPICY SALAMI OR SALAMI MILANO |

“ VIENNESE “ € 10,50

| POMODORO, FIORDILATTE, PATATE FRITTE, WURSTEL |  
| TOMATO, FIORDILATTE, FRIED POTATOES , SAUSAGE |

“ CAPRESE “ € 11,00

| FIORDILATTE, POMODORI FRESCHI, MOZZARELLA DI BUFALA, BASILICO |  
| FIORDILATTE, FRESH TOMATOES, BUFFALO MOZZARELLA, BASIL |

“ ORTOLANA “ 11,00

| POMODORO, FIORDILATTE, VERDURE GRIGLIATE |  
| TOMATO, MOZZARELLA, GRILLED VEGETABLES |

# PIZZE

“ PISTACCHIOOOOO “ € 16,00

| CREMA DI PISTACCHIO | FIOR DI LATTE | MORTADELLA BOLOGNESE | BURRATA |  
GRANELLA DI PISTACCHIO

| PISTACCHIO CREAM | FIOR DI LATTE | MORTADELLA BOLOGNESE | BURRATA | PISTACHIO GRAINS

“ DELIZIA DI TREMOSINE “ € 15,00

| POMODORO, FIORDILATTE, PANCETTA NOSTRANA, FORMAGELLA DI TREMOSINE |  
| TOMATO, FIORDILATTA, LOCAL BACON, TREMOSINE CHEESE |

“ TRENTINA “ € 15,00

| POMODORO, MOZZARELLA, GRANA A SCAGLIE, CARNE SALADA |  
| TOMATO, MOZZARELLA, PARMESAN CHEESE, SALTED MEAT |

“ MARE E MONTI “ € 15,00

| POMODORO, MOZZARELLA, GAMBERETTI, PORCINI |  
| TOMATO, MOZZARELLA, SHRIMP, MUSHROOMS PORCINI |

“ TROPEA “ € 12,50

| FIORDILATTE, POMODORINI, TONNO, CIPOLLE DI TROPEA |  
| FIORDILATTE, TOMATOES, TUNA, TROPEA ONIONS |

“ NAPOLETANA “ € 12,00

| FIORDILATTE, OLIVE NERE, POMODORINI, NDUJA CALABRA |  
| FIORDILATTE, BLACK OLIVES, TOMATOES, CALABRIAN NDUJA |

“ DIAVOLA “ € 11,00

| POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE |  
| RICOTTA CREAM, FIORDILATTE, SALAMI NAPOLI, BLACK PEPPER |

“ SALSICCIA E FRIARIELLI “ € 12,50

| MOZZARELLA CHEESE | SAUSAGE | BROCCOLI RABE

“ 4 FORMAGGI “ € 14,00

| FIORDILATTE | GORGONZOLA | PROVOLA | GRANA | TALEGGIO |  
| FIORDILATTE CREAM | FIORDILATTE | GORGONZOLA | PROVOLA |

“ INFERNO “ € 12,00

| FIORDILATTE, CREMA NDUJA, SALSICCIA |  
| MOZZARELLA, NDUJA, SAUSAGE |

“ FOCACCIA PRIMAVERA “ € 11,00

| FOCACCIA, BUFALA CAMPANA, RUCOLA, POMODORINI |  
| FOCACCIA, BUFFALO MOZZARELLA, ROCKET, CHERRY TOMATOES |



PANE E COPERTO € 2,00 - BREAD AND COVERED € 2,00

\*I PRODOTTI POTREBBE ESSERE SUEGELATI ALL'ORIGINE - THEY PRODUCT MAY BE FROZEN AT THE SOURCE

# PIZZE

## LA NOSTRA PIZZA

“ TREMOSINE ... TERRAZZA DEL BRIVIDO “ € 18,00

| CREMA DI TARTUFO E FUNGHI PORCINI, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP, SPECK CROCCANTE |  
OLIO TARTUFATO |  
| PORCINI AND TRUFFLE CREAM, MOZZARELLA CAMPANA DOP, CRISPY SPECK | TRUFFLE OIL

“ FRUTTI DI MARE “ € 18,00

| POMODORO, COZZE, VONGOLE, SCAMPI, GAMBERONI ROSSI, CALAMARI |  
| TOMATO, SEAFOOD SALAD, MUSSELS, CLAMS, SCAMPI, PRAWNS, CALAMARI |

## CALZONI:

“ CALZONE CLASSICO “ € 10,00

POMODORO E MOZZARELLA E PROSCIUTTO COTTO  
| CALZONE, TOMATO, MOZZARELLA, HAM |

“ CALZONE FARCITO “ € 10,50

| POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI |  
| TOMATO, MOZZARELLA, COOKED HAM, MUSHROOMS |

“ NUTELLA “ € 8,50

| FOCACCIA, NUTELLA |  
| FOCACCIA, NUTELLA |

“ ANANAS “ € 10,50

| MOZZARELLA, ANANAS CARAMELLATA E PROSCIUTTO COTTO |  
| MOZZARELLA, CAMELIZED PINEAPPLE, HAM |

AGGIUNTE INGREDIENTI + € 2,00

ADDED INGREDIENTS + € 2,00



PANE E COPERTO € 2,00 - BREAD AND COVERED € 2,00

\*I PRODOTTI POTREBBE ESSERE SUEGELATI ALL'ORIGINE - THEY PRODUCT MAY BE FROZEN AT THE SOURCE

# CONTORNI



**PATATE FRITTE** € 5,00

French Fries

**PATATE DOLCI FRITTE** € 6,00

Sweet Potato Fries

**VERDURE GRIGLIATE** € 5,00

Mixed grilled vegetables

**INSALATA MISTA** € 5,50

Mixes salad



**INSALATA DI BUFALA** € 12,00

Insalata, Pomodori, Prosciutto cotta e Mozzarella di Bufala  
Green Salad, Tomatoes, Ham and Buffalo Mozzarella

**INSALATA NIZZARDA** € 13,00

Insalata, Pomodori, Mais, Formaggio e Uova  
Green Salad, Tomatoes, Corn, Cheese and Egg

PANE E COPERTO € 2,00 - BREAD AND COVERED € 2,00

\*I PRODOTTI POTREBBE ESSERE SUEGELATI ALL'ORIGINE - THEY PRODUCT MAY BE FROZEN AT THE SOURCE



## IL GRAN TAGLIERE DI PESCE PARADISO

Tagliere Misto di Pesce con Crostacei Grigliati, Fritto Misto, Pesce grigliato e al Forno in base al pescato, salse d'accompagnamento

| 4, 5, 8, 9, |

| MIN. 2 PERSONE |

Mixed Fish Platter with Grilled Shellfish, Mixed Fried Fish, Grilled and Baked Fish (depending on the catch), and accompanying sauces

| MIN. 2 PEOPLE |

€ 40,00 PER PERSONA