

Terrazza Lagorai



*“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+"

Nuova 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 "Rechhof" Trento DOC Brut

Tradizione

Carrettiera

10,00 €

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

10,00 €

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 "Rechhof" Trento DOC Brut

Terrazza

Nuova Lussuriosa

12,50 €

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

CONSIGLIATA CON

Birra Weisse "Schweiger"

Vino Cabernet Franc Erminio Vallagarina IGT "Grigolli"

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

10,00 €

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

16,00 €

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

CONSIGLIATA CON

Birra Blanche "Birra Lagorai"

Vino Pinot Grigio Ramato Trentino IGT "Villa Corniole"

L'Amante

10,00 €

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

CONSIGLIATA CON

Birra "Chimay" tappo Blu Trappist Ale

Vino Pinot Nero Riserva Trentino DOC "Bellaveder"

Innovazione

Cappuccetto Rosso

12,00 €

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"

Hulk... Spacca!

13,00 €

Fior di Latte, Crema di Spinaci, Uovo
Guancialetto nostrano in cottura, Uvetta, scaglie di Trentingrana

CONSIGLIATA CON

Birra "Nosa" Belgian Ale "Birra di Fiemme"
Vino Cabernet Franc Erminio Vallagarina IGT "Grigolli"

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,
Guancia in cottura, Bottarga

CONSIGLIATA CON

Birra "Black Sheep" Extra Stout "Birra di Fiemme"
Vino Sauvignon Faedi Vigneti delle Dolomiti IGT "Bellaveder"

Terrazza Lagorai

16,00 €

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

CONSIGLIATA CON

Birra Rossa "Birra Lagorai"
Vino Bardolino Chiaretto DOC "Santa Sofia"

Territorio

Tipica

11,00 €

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

CONSIGLIATA CON

Birra KellerBier "Birra Lagorai"

Vino Gewürztraminer Trentino DOC Bio "Toblino"

Pizza Malga

11,00 €

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

CONSIGLIATA CON

Birra Blanche "Birra Lagorai"

Vino Teroldego Rotaliano Trentino DOC "Roveré della Luna"

Schüttelbrot

12,00 €

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"

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

11,00 €

Crudo di Parma 24 mesi, Squacquerone, Rucola

CONSIGLIATA CON

Birra "Nosa" Belgian Ale "Birra di Fiemme"

Vino Valpolicella Ripasso DOC "Santa Sofia"

...Chi Cerca Trova...

15,00 €

Crema di Patate, Cotechino di Modena,
Porcini, Tartufo, salsa Verde

CONSIGLIATA CON

Birra scura Dark Deer "Birra del Bosco"

Vino "Rechof" Trento DOC Brut

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 €



Disponibile **Mozzarella No Lattosio**

Aggiunta ingredienti da € 1,00 a € 6,00

* i seguenti prodotti potrebbero essere gelo

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

Servizio € 1,70

Antipasti

Insalate

Panini

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, Lardo tirolese

Gnocco Fritto

3,50 €

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

Tagliere Tipico

12,00 €

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



Insalata Mista

8,50 €

Lattuga, Pomodorini rossi e gialli, Mozzarella del Caseificio

Insalata Sfiziosa

13,00 €

Lattuga, Tartare di Trota Bio affumicata di Predazzo, Olive taggiasche,
Mela, petali di Cipolla rossa in agrodolce, Crostini di Pane



Insalata Fiemme

12,00 €

Lattuga, Puzzone di Moena, cubetti di Speck cotto nostrano,
Porcini*, Cipolla rossa marinata

SalmonBurger

10,00 €

Bun ai semi, Salmone affumicato, Mousse di Formaggio all'Olio di Oliva del Garda, Pepe, Erba Cipollina, Cipolla di Tropea marinata accompagnato da mini Rosti di Patate*

PiggyBurger

10,00 €

Bun ai semi, Crema di Patate, Cotechino di Modena, Salsa Verde, Mostarda



"Questione Salada"

10,00 €

Carpaccio di Carne Salada nostrana farcita con Ricotta, Trentingrana, Salsa verde

Pepite di Pollo*

9,00 €

Bocconcini di Pollo Fritti con Patatine Fritte oppure con Verdure Pastellate

Würstel & Patatine*

9,00 €

Würstel di Predazzo con Patatine Fritte

Patatine Fritte*

5,00 €

Verdure Pastellate*

6,00 €

* i seguenti prodotti potrebbero essere gelo
Per informazioni, intolleranze o allergie
rivolgersi al personale o richiedere il registro allergeni.

Servizio € 1,70

PANINI

Impasto ad **A**lta Idratazione con le **N**ostre migliori **F**arine

Classico

9,00 €

Speck Cotto di Predazzo, Fontal del Caseificio,
Insalata Scarola

Boscaiolo

9,00 €

Speck Nostrano, Boscatella del Caseificio, Porcini*

Würstel Trentino

9,00 €

Würstel di Predazzo, Crauti "Terre Altre", Peperoni grigliati*

Non si effettuano variazioni

Serviti con **S**alse a parte

* i seguenti prodotti potrebbero essere gelo

Dessert

Sacher

5,00 €

Torta al Cioccolato e Marmellata di Albicocca servita con Panna montata

Panna Cotta al Bombardino

6,00 €

Panna Cotta al Bombardino artigianale, crema Chantilly e scaglie di Cioccolato

Cheese Cake

5,00 €

Croccante biscotto al burro, crema al Formaggio e Frutti rossi

Tortino al Cioccolato*

5,00 €

Fondente al Cioccolato con cuore caldo servito con Panna montata

Tiramisù

5,00 €

Ricetta classica con Savoiardi imbevuti di Caffè Cavalese



Sorbetto al Limone

3,00 €

alcolico

3,50 €

Calzoncino Goloso

6,00 €

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

Strudelino

6,00 €

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

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

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

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

MONPIÈR DE GHERDÈINA

Latemar 2846		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

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			

LA BIRRA LAGORAI

KellerBier		0,33 lt	6,00 €
Lager Kellerbier 4,8%: chiara, a bassa fermentazione naturale. Gusto dissetante, fresco e morbido			

Blanche		0,33 lt	6,00 €
Blanche 4,3%: birra bianca dal colore paglierino, ad alta fermentazione. Sentori speziati dovuti ad un particolare tipo di lievito. Dissetante			

Dubbel Red		0,33 lt	6,00 €
Rossa belga 6%: color rosso rubino, ad alta fermentazione, il suo corpo rotondo e deciso è accompagnato da note biscottate, frutta matura, caramello, liquirizia.			

BIRRA DI FIEMME

Black Sheep 0,33 Lt 5,00 €

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 5,00 €

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

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 limpidezza

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

BIRRIFICIO 5+

Session Ipa 4,2% 0,33 Lt 6,50 €

Una IPA caratterizzata 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
Marzemino Trentino DOC "Grigoletti"	3,50 €	17,00 €
Lagrein Dunkel Trentino DOC "Toblino"	3,50 €	19,00 €
Teroldego Rotaliano Trentino DOC "Toblino"	4,00 €	20,00 €
Pinot Nero Trentino DOC Bio "Toblino"	4,50 €	21,00 €
Cimbro Rosso Trentino IGT "Villa Corniole"	4,50 €	25,00 €
Valpolicella Ripasso DOC "Santa Sofia"	5,00 €	26,00 €
Pinot Nero Riserva Trentino DOC "Bellaveder"	8,00 €	42,00 €
Cabernet Franc Erminio Vallagarina IGT "Grigolli"	9,00 €	56,00 €
Amarone della Valpolicella DOCG "Santa Sofia"	10,00 €	70,00 €

VINI BIANCHI E ROSATI

	Calice	Bottiglia
Bardolino Chiaretto DOC "Santa Sofia"	3,50 €	18,00 €
Chardonnay Alto Adige DOC "St. Michael Eppan"	3,50 €	19,00 €
Müller Thurgau Trentino DOC "Villa Corniole"	3,50 €	19,00 €
Gewürztraminer Trentino DOC Bio "Toblino"	4,00 €	20,00 €
Lugana DOC "Santa Sofia"	4,00 €	23,00 €
Pinot Grigio Ramato Trentino IGT "Villa Corniole"	4,50 €	24,00 €
Sauvignon Faedi Vigneti delle Dolomiti IGT "Bellaveder"	5,00 €	25,00 €

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 €	18,00 €
"Rechof" 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 G lera 100%	3,00 €	5,00 €	10,00 €
Bianco fermo C ustoza	3,00 €	5,00 €	10,00 €
Rosso fermo C abernet	3,00 €	5,00 €	10,00 €

BEVANDE

Acqua C edea 0,75 lt		3,00 €
-----------------------------	--	--------

The Dolomites' Mineral Water

Acqua Minerale Nobile. È l'unica acqua che nasce nel cuore delle Dolomiti patrimonio dell'UNESCO, ai piedi di Sua Maestà la **M**armolada.

C oca 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 €
A peritivi e C ocktail		da 4,50 €	a 8,00 €

Caffetteria

Distillati

CAFFETTERIA



Caffè - Espresso	1,20 €
Decaffeinato	1,40 €
Correzione	0,40 €
Cappuccino	1,70 €
Cappuccino decaffeinato	1,90 €
Caffè d'orzo piccolo	1,30 €
Caffè d'orzo grande	1,70 €
Cappuccino d'orzo	1,90 €
Caffè shakerato	3,10 €
Caffè shakerato al Baileys	3,60 €
Latte	1,30 €
Latte macchiato	1,90 €
Cioccolata calda	2,70 €
Cioccolata calda con panna	3,20 €
Tè, Camomilla, Infusi	2,50 €
Spremuta d'Arancia	3,20 €
Punch	3,00 €
Bombardino con Panna montata	5,00 €

TORREFAZIONE

Caffè Cavalese

TEL. 29

AMARI E LIQUORI

3,50 €

Liquore alla Mela verde, al Mirtillo, Pere Williams, alla Prugna, 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"	3,30 €
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	4,30 €
Grappa Barricata "Marzadro" la Trentina Barrique	4,20 €
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"	4,20 €
Grappa Delmè d'Or "Bruno Pilzer"	5,20 €

DISTILLATI

Ron Diplomatico Reserva	5,50 €
Rum Zacapa Centenario 23 Anni	7,50 €
Rum J. Bally Vieux Agricole Pyramide 7 Anni	8,50 €
Jack Daniel's Whiskey	4,50 €
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...

