BISTRÒ



STARTERS

TARTAR DI MANZO 19.00 €
Marinatura speciale · anguria all'aceto balsamico · mela Granny · gelato al caprino · pan brioche alle mandorle

CALAMARO CBT 19.00 €
Ripieno alla mediterranea · laccatura all'umami di pomodoro · salsa di burrata al limone · polvere di olive · olio al basilico

SALMONE AL KEFIR E YUZU 19.00 €
Guacamole · crostone alla cipolla rossa caramellata · zuppetta di mango e menta · caviale di tapioca allo yuzu

CAVOLFIORE IN PASTELLA 15.00 €
Hummus al limone · chutney di pesca · dukkah di nocciole e sesamo
VEGETARIAN

VERDURE INVERNALI ARROSTO 14.00 €
Zucca · baby carote · barbabietola · finocchio arrosto · semi tostati · crema allo yogurt e agrumi · dressing al miele
VEGETARIAN

+ petto di pollo allevato al mais +6.00 €
+ gamberi piastrati +6.00 €
+ falafel di ceci +6.00 €
VEGETARIAN

PASTA...

ZUPPA D'INVERNO 12.00€
Lenticchie · bulgur · castagne · zucca · cannella
VEGETARIAN

RISOTTO AL PREZZEMOLO 20.00 €
Polpo alla brace · pomodori confit · zucchine alla scapece · ricotta fredda di anacardi

RAVIOLI ALLA CAPRICCIOSA 18.00 €
Ricotta e prosciutto cotto del contadino · carciofi fritti · salsa di datterino · spuma di mozzarella di bufala · brodo di pizza

PAPPARDELLE AL RAGÚ DI CERVO 19.00 €
Ragú di cervo brasato al Lagrein e ginepro · mirtilli rossi · spuma di castagne

MEZZE MANICHE AL CUCCHIAIO 18.00 €
Crema di cannellini · cozze · vongole · gamberi · bisque piccante al limone e peperoncino

GRILLHOUSE

Il manzo che vi proponiamo è della razza autoctona Rendena, originario delle valli del Trentino occidentale. Si tratta di uno come pregiata, a filiera corta, rinomato per la sua tenerezza, sapore delicato e alta digeribilità.

FILETTO DI BUFALO ca. 200gr 40.00 €
Broccoli selvatici alla brace · patatine fritte · maionese all'aglio nero e miso

CONTROFILETTO DI MANZO ca. 350gr 40.00 €
Broccoli selvatici alla brace · patatine fritte · maionese all'aglio nero e miso

MEZZO GALLETTO ALLA BRACE 29.00 €
Broccoli selvatici alla brace · patatine fritte · maionese all'aglio nero e miso

COSTINE DI MAIALE BBQ 25.00 €
Cipollotto verde · cipolla croccante · broccoli selvatici · patatine fritte · maionese all'aglio nero e miso

PRINZ CHEESEBURGER 22.00 €
Bun fatto in casa · burger di manzo · cipolle caramellate · Cheddar e Emmental · insalata · salsa burger · patatine fritte · maionese all'aglio nero e miso

PATATA DOLCE ALLA BRACE 19.00 €
Salsa ai peperoni affumicati · fungo portobello fritto
VEGETARIAN

DESSERT

TIRAMISÚ 2.0 12.00€
La nostra rivisitazione

PANNACOTTA AL PISTACCHIO 11.00€
Lamponi · crumble salato alle nocciole

CHEESECAKE ALLA VANIGLIA 11.00€
Albicocche · melone · menta

Coperto 1.50€

ALLERGENI
ALLERGENE

PIZZERIA



LE CLASSICHE

MARGHERITA 8.50 €
pomodoro, mozzarella fior di latte, origano

PROSCIUTTO E FUNGHI 11.00 €
pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto del contadino, champignon trifolati

SALAME PICCANTE 11.00 €
pomodoro, mozzarella fior di latte, spianata calabra piccante

CAPRICCIOSA 12.00 €
pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto del contadino, carciofini sott'olio, champignon trifolati

DIAVOLA 11.50 €
pomodoro, mozzarella fior di latte, spianata calabra piccante, olive leccino, peperoni lombardi

4 STAGIONI 13.00 €
pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto del contadino, carciofini sott'olio, champignon trifolati, olive leccino, acciughe

RUCOLONA 14.00 €
pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo, rucola, pomodorini, scaglie di grana, olio EVO

LE BIANCHE

GUSTOSA 13.00 €
mozzarella fior di latte, gorgonzola, salsiccia locale al finocchietto, noci tostate, olio evo

CARBONARA 13.00 €
mozzarella fior di latte, pecorino, crema alla carbonara, guanciale croccante, polvere di pepe nero

SFIZIOSA 15.00 €
mozzarella fior di latte, pesto di basilico, pomodori confit, gamberi argentini, origano

SUDTIROLO 14.00 €
mozzarella fior di latte, patate al forno, formaggio di malga, speck altoatesino, pomodorini freschi, rucola

MEDITERRANEA BIANCA 12.00€
Scamorza affumicata, scarola, capperi, olive taggiasche, pinoli, uvetta, filetto di acciuga, polvere di limone

LIGHT PER FINTA 15.00 €
mozzarella fior di latte, burrata, pesto di basilico, pomodorini gialli e rossi confit, pomodori secchi, olio EVO, basilico

LE SPECIALI

NAPOLI 2.0 13.50 €
pomodoro, mozzarella fior di latte, provola affumicata, pomodorini, basilico, olio EVO

NORMA 13.00 €
pomodoro brasato, mozzarella fior di latte, melanzana alla piastra, ricotta affumicata, basilico

CALZONE 14.00 €
mozzarella fior di latte, ricotta, salame Napoli e prosciutto cotto del contadino a julienne, pepe, salsa di pomodoro sopra

AMATRICIANA 14.00 €
Pomodoro brasato, guanciale, pecorino, cipolla croccante, basilico

MARGHERITA ALLA NAPOLETANA 12.00 €
pomodoro, mozzarella di bufala, parmigiano, pecorino, basilico, olio EVO

PRINZ MARINARA 14.00 €
Pomodoro, pomodorini gialli e rossi confit, olive leccino, filetto di acciuga, pasta d'aglio BBQ

BOMBA 14.00 €
ragù napoletano, provola affumicata, parmigiano, pecorino, basilico

QUELLE AI 5 CEREALI

VERDURE 13.00 €
impasto ai 5 cereali, mozzarella fior di latte, zucchine fritte, melanzane alla piastra, peperoni al forno, parmigiano, olio EVO

TONNO E CIPOLLA 14.00 €
impasto ai 5 cereali, mozzarella fior di latte, cipolla di tropea agrodolce, tonno, maionese al wasabi e peperone crusco

BOSCAIOLA MONTE27 16.00 €
impasto ai 5 cereali, mozzarella fior di latte, formaggio monte 27, funghi misti trifolati, aglio, salsa al prezzemolo, olio EVO

SALSICCIA E FRIARIELLI 15.00 €
impasto ai 5 cereali, mozzarella fior di latte, salsiccia locale al finocchietto, friarielli, pecorino, olio EVO