

APERITIVO LAMO

BIRRA Artigianale Comparsa

Direttamente dal nostro birrificio - alla spina o in bottiglia, il meglio della nostra birra fresca artigianale

CHIEDI LA LISTA AGGIORNATA



SPRITZ

Bitter Campari / Aperol / Passoa / Alpino

HUGO

Prosecco, soda, sciroppo di Sambuco, menta

AMERICANO

Vermouth Rosso, Bitter Campari, soda

TRENTO DOC

maso martis trento - Bottiglia 75 cl

PROSECCO

KOMBUCHA analcolica

Bevanda frizzante a base di tè fermentato

SIDRO MELA DOLOMITI vol. 6.8%

Azienda Agricola Melchiorri - Val di Non

SUCCO PURO DI MELA "SUSOTTA"

Senza conservanti e zuccheri aggiunti

BRIO COLA gasata al succo di mela e cola

Azienda Agricola Melchiorri - Val di Non

GINGERINO / CRODINO

CEDRATA TASSONI

GINGER BIER TASSONI

TONICA TASSONI

SNACK FRITTI

PATATINE FRITTE

PATATINE DEPPER

Con buccia

OLIVE ASCOLANE

BOCCONCINI DI POLLO

ANELLI DI CIPOLLA

STICK DI MOZZARELLA

FALAFEL

Polpette di ceci

PICCOLI OSPITI

CAPUCETTO ROSSO

Solo pomodoro

PIMPA

Pomodoro, mozzarella

PESCIOLINA

Pomodoro, mozzarella, tonno

FLINSTONES

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

3 PORCELLINI

Pomodoro, mozzarella, würstel

PULCINO

Pomodoro, mozzarella, mais

PLUTO

Pomodoro, mozzarella, patatine fritte*

PIATTO WÜRSTEL

Würstel con patatine fritte*

PIATTO COTOLETTA

Cotoletta di pollo* con patatine fritte*

PIATTO COLORATO

Prosciutto cotto (senza conservanti), pomodorini, olive taggiasche e ricotta

PIZZA GOLOSA

Con Nutella, Smarties, panna

* ingrediente surgelato



Servizio: 1,70€

NOSTRANE*

*PIZZA FOCACCIA CROCCANTE

Impasto con Farina Pinetana e lievito madre
Idratazione all'80% e una lunga maturazione

MORTADELLA

Mozzarella fior di latte, mortadella, crema di piastacchio,
stracciatella di burrata, pomodorini semi dry

PORCHETTA

Mozzarella fior di latte, porchetta, friarielli, stracciatella di burrata

PRINCIPESSA

Mozzarella fior di latte, zucchine, pomodorini semi dry,
San Daniele, philadelphia.

ORTO

Mozzarella fior di latte, verdure miste, grana a scaglie,
crema di carciofi

BASICA

Mozzarella fior di latte, olio EVO, rosmarino



L'originale Farina Pinetana® è coltivata e lavorata esclusivamente
sull'Altopiano di Piné.

Trebbiata dai nostri contadini e macinata al Molino Moser Pressa
di Prada - Faida di Piné.

Farina di Frumento di tipo 1 semi-integrale da filiera controllata.



CASERECCÈ*

* UN NOSTRO MUST

Acqua, farina tipo 0 e Farina Pinetana, olio EVO, curcuma, semi vari (chia, girasole, **sesamo**, lino e zucca)
Lievito madre per un'impasto con oltre 72 ore di maturazione

BURRATA

Pomodoro, burrata 125gr., pomodorini, olio EVO al basilico

COMPARSA

Crema di asparagi, mozzarella fior di latte, pomodorini secchi semi dry, rucola, crudo San Daniele

KAISER

Mozzarella fior di latte, porcini, patate, speck cotto tirolese

FREGOLOTTI

Pomodoro, mozzarella fior di latte, lucanica trentina, radicchio al forno, stracciatella di burrata

CARCIOFI

Mozzarella fior di latte, carciofi, crudo San Daniele

ALPINA

Pomodoro, mozzarella fior di latte, speck, funghi misti, stracciatella di burrata

PASTORELLA

Mozzarella fior di latte, olive taggiasche, peperoncino, melanzane, ricotta affumicata

RUJOCH

Pomodoro, mozzarella di bufala, lucanica trentina, porcini

ITALIA

Mozzarella fior di latte, zucchine, brie, pomodorini, rucola, carpaccio di carne salada trentina

REGINA

Mozzarella di bufala, pomodorini, rucola, olio EVO al basilico

FRIULI

Mozzarella fior di latte, crudo San Daniele, pomodorini secchi semi dry, cipolle caramellate

MELE

Mozzarella fior di latte, gorgonzola, mele trentine, pistacchi

AUTUNNO

Mozzarella fior di latte, radicchio al forno, speck, glassa di aceto balsamico

CAMPAGNOLA

Mozzarella fior di latte, carciofi, olive taggiasche, feta greca

GRECA

Mozzarella fior di latte, pomodorini, olive taggiasche, origano, feta greca

PORRI

Mozzarella fior di latte, patate, porri, lucanica trentina

SOLE

Mozzarella fior di latte, pomodorini secchi semi dry, olive taggiasche, rucola

AGRUMIAMOCI

Mozzarella fior di latte, pesto di agrumi, pomodorini secchi semi dry, feta greca, rucola

GHIOTTA

Mozzarella fior di latte, pomodorini semi dry, cipolle caramellate, porchetta, staracciata di burrata,

SUD

Mozzarella fior di latte, 'nduja, olive, carciofi, crudo San Daniele, straciatella di burrata

MONTECROCE

Pomodoro, mozzarella fior di latte, radicchio al forno, finferli, ricotta affumicata

FRIARIELLI

Mozzarella fior di latte, lucanica trentina, friarielli, provola affumicata

CANTABRICO

Pomodoro, mozzarella fior di latte, pomodorini secchi semi dry, acciughe del Cantabrico, origano

SFIZIOSA

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, carciofi, olive taggiasche, burratina affumicata

CHE CAPPERO

Salsa di pomodoro, tonno, cipolla rossa, foglie di capperi, burrata

CARBONARA

Mozzarella fior di latte, uovo, guancia di maiale croccante, grana scaglie, pepe

BEPPE

Mozzarella fior di latte, ricotta, rucola, carpaccio di carne salada, glassa di aceto balsamico

Servizio: 1,70€

CLASSICHE*

* A LUNGA MATURAZIONE

Acqua, farina tipo 0 e Farina Pinetana,
olio EVO, lievito madre essiccato

MARINARA

Pomodoro, origano, aglio, pomodorini

MARGHERITA

Pomodoro, mozzarella

CALABRESE

Mozzarella, aglio, olio EVO, peperoncino

BUFALA

Pomodoro, mozzarella di bufala

CAPRICCIOSA

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi

GUSTOSA

Pomodoro, mozzarella, carciofi, peperoni, lucanica trentina, origano

FORMAGGI

Pomodoro, mozzarella, formaggi misti

FRESCHEZZA

Pomodoro, mozzarella, pomodorini, rucola, grana a scaglie

CONTADINA

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, zucchine, grana

ROMANA

Pomodoro, mozzarella, acciughe del mar Cantabrico, capperi

PRIMAVERA

Pomodoro, mozzarella di bufala, tonno, zucchine, pomodorini

VEGETARIANA

Pomodoro, mozzarella, zucchine, asparagi, radicchio al forno,
melanzane, grana

PICCANTINA

Pomodoro, mozzarella, olive taggiasche, peperoni, salamino piccante

QUATTRO STAGIONI

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, salamino piccante

DOLOMITI

Pomodoro, mozzarella, speck, carciofi, peperoncino

BASTARD

Pomodoro, mozzarella, finferli, formaggio di malga, salamino piccante

FINFERLI

Pomodoro, mozzarella, finferli, gorgonzola

LAGORAI

Pomodoro, mozzarella, lucanica trentina, funghi misti, formaggio di malga

PINETANA

Mozzarella, patate, gorgonzola, speck, rosmarino

BISMARK

Pomodoro, mozzarella, patate, pancetta, uovo, grana

TRENTINA

Pomodoro, mozzarella, lucanica trentina, patate, grana, rosmarino

DANIELE

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante e gorgonzola

BRIESONA

Pomodoro, mozzarella, porcini, brie, carpaccio di carne salada

BARACCA

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, porcini, grana

PUTTANESCA

Pomodoro, mozzarella, acciughe del mar Cantabrico, olive taggiasche, pomodorini, capperi, origano

RUSTICA

Salsa di pomodoro, mozzarella, radicchio al forno gorgonzola, guanciale di maiale croccante

CALZONE CLASSICO

Mozzarella, ricotta, prosciutto, funghi, salsa di pomodoro, grana

CALZONE SAPORITO

Mozzarella, ricotta, salamino piccante, gorgonzola, peperoni, salsa di pomodoro, grana

A RICHIESTA PER TUTTE LE TIPOLOGIE DI PIZZA

IMPASTO CASERECCIO € 1,00 | Mozzarella senza lattosio € 0,50

Supplementi da € 0,50 a € 4,00



SENZA GLUTINE

MARGHERITA

Pomodoro, mozzarella

PIOGGIA

Pomodoro, doppia mozzarella

RICOTTA

Pomodoro, mozzarella, ricotta

VIENNESE

Pomodoro, mozzarella, würstel

PROSCIUTTO

Pomodoro, mozzarella, prosciutto

VEGETARIANA

Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, asparagi, radicchio, grana

PRIMAVERA

Pomodoro, mozzarella, zucchine, pomodorini, tonno

BARACCA

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, porcini, grana

PORCINI

Pomodoro, mozzarella, porcini

BUFALA

Pomodoro, mozzarella di bufala

MELANZANE

Pomodoro, mozzarella, melanzane, grana

ZUCCHINE

Pomodoro, mozzarella, zucchine, grana

CRUDO

Pomodoro, mozzarella, crudo San Daniele

DIAVOLA

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante

TONNO

Pomodoro, mozzarella, tonno

CALABRESE

Mozzarella, aglio, peperoncino

FRESCHEZZA

Pomodoro, mozzarella, pomodorini, rucola, grana a scaglie

Servizio: 1,70€

NON SOLO PIZZA

INSALATONE ACCOMPAGNATE CON PANE TOSTATO

VALSUGANA

Insalata mista, pomodori, mais, grana a scaglie, speck croccante, olive taggiasche

MEDITERRANEA

Bocconcini di mozzarella, carote, rucola, zucchine, pomodorini secchi, origano

TEDESCA

Cavolo cappuccio, speck croccante, cumino, grana a scaglie

FETA

Insalata mista, pomodorini, olive taggiasche, mais, feta, dressing allo yogurt

DELICATA

Insalata mista, crudo San Daniele, olive taggiasche, ricotta, pomodriini

POLLO

Insalata mista, mais, carote, mozzarelline, pollo, dressing allo yogurt

PIATTI UNICI

CARPACCIO DI CARNE SALADA TRENTINA

Con porcini, rucola, grana a scaglie, pomodorini

Su richiesta anche Senza Glutine

ANTIPASTO TRENTINO

Selezione di salumi e formaggi

Su richiesta anche Senza Glutine

PIATTO PAESANO

Frittelle di patate (tortel), selezione di salumi e formaggi con fagioli borlotti

CARNE SALADA COTTA

Con fagioli borlotti

Su richiesta anche Senza Glutine

PIATTO CAPRESE

Mozzarella di bufala 200gr., pomodorini, olive, rucola, origano

Su richiesta anche Senza Glutine

PIATTO BAVARESE

Selezione di 3 würstel, patate depper

Salse: senape, rafano, barbecue

Servizio: 1,70€

COMPARSA

birrificio artigianale di montagna.ga



CHIARA 4,6% VOL.

Chiara ad alta fermentazione, fresca e dissente grazie al suo finale amaro. Pensata per un tuttopasto e un tuttogiorno.



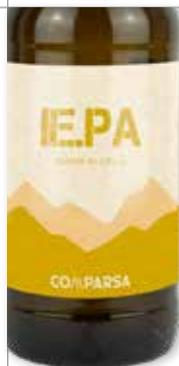
ALTBIER 5% VOL.

Ambra ad alta fermentazione, dal gusto maltato, dove le note fruttate, biscottate ed erbee formano il suo equilibrio.



BIRRA DI FRUMENTO 4,2% VOL.

Birra chiara di frumento Pinetano da filiera controllata e luppoli 100% made in Trentino. Un'alta fermentazione, fresca, leggera e dissente, grazie anche all'aggiunta dei fiori di sambuco



SESSION IPA 3,9 % VOL.

Birra leggera dalla luppolatura decisa, con luppoli americani che danno vita a profumi agrumati e floreali.



WEIZEN 5% VOL.

Meno spreco più birra. Un'alta fermentazione fatta con pane trentino raffermo. Colore giallo paglierino, nota sapida iniziale.



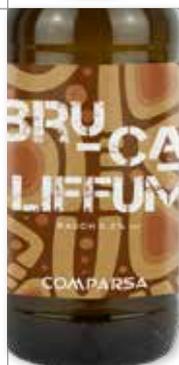
SEASONAL BEER 4,8% VOL.

Un perfetto equilibrio tra miele di castagno e saraceno di montagna. Birra ad alta fermentazione.



CHIARA 5,2% VOL.

Birra di colore giallo paglierino. Al naso presenta note floreali mentre al palato ricorda il malto e il pane bianco. Lascia un leggero e piacevole aroma speziato/agrumato.



RAUCH 5,2% VOL.

Birra a bassa fermentazione moderatamente affumicata con note di faggio dalla sfumatura biscottata e leggermente speziata.



IGA 6,4% VOL.

Colore giallo carico, profumo floreale, acidità moderata al palato derivante dall'uva bacca bianca del mosto di Müller 30%.



EIS BOCK SCURA 8,5% VOL.

Corposa dalle note speziate che ricordano il sottobosco e il tabacco. Amaro deciso ma non persistente. Birra a bassa fermentazione dal colore rosso scuro.



ACIDA 5,2% VOL.

Birra a fermentazione mista, barricata 2 anni in botti di rovere, brettata naturalmente da lieviti indigeni con un'acidità equilibrata.

PH 3.8



MISTERO!

Ordina e scoprirai!

**IN CONTINUO
FERMENTO!
CHIEDI LA NOVITÀ
DEL MOMENTO**



BIRRA IN LATTINA

Fresca artigianale non filtrata. Chiara 4,6% vol. Scatola da 24 lattine



Ricarica 2L con birra a scelta 15 €

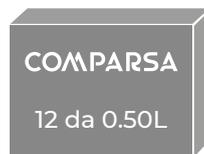
Acquisto Bottiglione riutilizzabile con chiusura ermetica 10 €



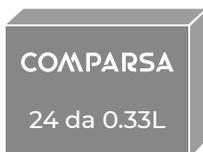
Confezione da 4 bottiglie a scelta da 0.50L



Confezione da 6 bottiglie a scelta da 0.33L



Confezione da 12 bottiglie a scelta da 0.50L



Confezione da 24 bottiglie a scelta da 0.33L

Per le tue occasioni speciali!



Chiedi i fusti da 20L con spillatore in comodato d'uso

BEVANDE

BIBITA

The pesca o limone, Chinotto, LemonSoda, Coca-Cola, Coca-Zero, Fanta, Sprite

ACQUA LEVICO

Naturale o Frizzante

KOMBUCHA analcolico

Bevanda frizzante a base di tè fermentato

SIDRO MELA DOLOMITI vol. 6.8%

Azienda Agricola Melchiorri - Val di Non

BIBITE TASSONI

Cedrata, Tonica, Ginger Beer

SUCCO PURO DI MELA "SUSOTTA"

Senza conservanti e zuccheri aggiunti

BRIO COLA gasata al succo di mela e cola

Azienda Agricola Melchiorri - Val di Non

VINI

MARZEMINO ISERA DOC

RIPASSO VALPOLICELLA

DOC Superiore

LAGREIN

MULLER THURGAU CEMBRA

PROSECCO BEDIN EXTRA DRY

TRENTO DOC

Brut Blanc de Blanc Bio MASO MARTIS bottiglia 0.75l

Rosè Extra Brut Bio MASO MARTIS bottiglia 0.75l

SCHIAVA CANTINA DI RIVA

BIANCO CANTINA DI RIVA

MERLOT CANTINA DI RIVA

CAFFETTERIA

CAFFÈ Liscio / macchiato

CAFFÈ Decaffeinato

CAFFÈ Orzo / Ginseng

CAFFÈ Corretto

AMARI/GRAPPE