

(1,4) **SALMONE MARINATO E AFFUMICATO DA NOI  
CON MISTICANZA, PANE CARASAU E SALSA AL RAFANO | 14.00 €**

Smoked Salmon with crouton and horseradish  
Gerookte zalm met mierikswortelsaus en croutons  
Selbstgeräucherter Lachs mit Croutons und Meerrettichsauce

(1,4,6) **TARTARE DI TROTA SALMONATA  
CON ZENZERO, FINOCCHIO E VELLUTATA DI PISELLI | 14.00 €**

Trout Tartare with ginger, fennel and pea cream  
Tartaar van zalmforel met Gember, Venkel en Erwtencrème  
Tartare von Lachsforelle mit Ingwer, Fenchel und Erbsencrème

(4,8,13) **POLPO TIEPIDO SU CARPACCIO DI ZUCCHINE,  
LA SUA EMULSIONE, CIPOLLE AGRE E POMODORINI CONFIT | 14.00 €**

Octopus with zucchini carpaccio, sour onion and candied cherry tomatoes  
Lauwe inktvis op courgettesalade met zoetzure uien en gedroogde tomaatjes  
Lauwarme Krake auf Zucchinicarpaccio mit süß-saure Zwiebeln und Kirschtomaten-Confit

(1,3,7,10) **PICCOLA TARTARE DI MANZO  
CON SALSA ALLA CARBONARA E PECORINO SOFFIATO | 14.00 €**

Beef Tartare with Carbonara sauce and puffed Pecorino cheese  
Rundertartaar met carbonara saus en Pecorino kaas puff  
Rindertartar mit Carbonara Soße mit Pecorino Käse-puff

(7) **BURRATA CAMPANA D.O.P.  
CARPACCIO DI POMODORO, RUCOLA, CRUDO DI PARMA E PESTO DI BASILICO | 14.00 €**

Burrata (fresh spun curd cheese) with Tomato Carpaccio, Rucola, Parma raw Ham and Basil Pesto  
Mozzarella kaas met zachte roomkern op tomaten carpaccio met Parma rauwe ham, rucola en Basilicum pesto  
Frischer Sahnemozzarella auf Tomatencarpaccio mit Rucola, Parma Rohschinken und Basilikum-Pesto

(7,9) **CARNE SALADA FATTA DA NOI IN CARPACCIO  
CON ERBETTE, NOCI, MELA E SCAGLIE DI GRANA | 14.00 €**

Beef Carpaccio with rucola, walnuts, apples and parmesan cheese shavings  
Gepekeldrundvlees als carpaccio met rucola, appel en parmezaanse kaas  
Carpaccio von „Carne Salada“ mit Rucola, Apfel, Walnüssen und Parmesansplittern

(1) **CAROSSELLO DI SALUMI | 14.00 €  
(Crudo di parma, bresaola punta d'anca, speck dell'Alto Adige, Luganega trentina, coppa e cotto del contadino)**

Mixed Charcuterie Platter  
Gemengde italiaanse vleeswaren schotel  
Gemischten lokalen Aufschnitten Platte



(1,7,9) **SELEZIONE DI FORMAGGI D.O.P. DEL TRENINO-ALTO ADIGE | 14.00 €  
(Caprino di Lagundo, Caselet della Val di Sole, Vezzena, Pecorino Genussbunker, Primiero, Alpkäse)**

Mixed cheese platter with honey  
Selectie van lokale kaasspecialiteiten  
Auswahl von lokalen Käsespezialitäten



Coperto 2.00

**Alcuni dei nostri piatti possono essere adattati alle vostre esigenze alimentari, chiedi al nostro Staff!**

Nelle pietanze fatte in casa, per mantenere il massimo della qualità, alcuni alimenti vengono abbattuti e conservati come da piano HACCP. Alcuni prodotti che compongono i nostri piatti possono essere congelate o surgelate all'origine dal produttore.

(1.glutine-2.crostacei-3.uova-4.pesce-5.arachidi-6.soia-7.latte-8.sedano-9.frutta guscio-10.senape-11.sesamo-12.lupini-13.molluschi-14.solfiti)



(1) **SPAGHETTI** MONOGRANO FELICETTI **bio** **POMODORO E BASILICO** | 11,00 €  
Spaghetti with tomato sauce and basil  
Spaghetti met tomatensaus en basilicum  
Spaghetti mit Tomatensauce und Basilikum

(1) **SPAGHETTI** MONOGRANO FELICETTI **bio** **ALL'AMATRICIANA "A MODO NOSTRO"** | 12.00 €  
Spaghetti with tomato sauce, onion and bacon  
Spaghetti met tomatensaus, uien, knoflook en spekjes  
Spaghetti mit Tomatensauce, Zwiebeln, Knoblauch und Speck

(1,7) **SPAGHETTI** MONOGRANO FELICETTI **bio** **AI PORCINI E PANCETTA** | 12.00 €  
Spaghetti with Porcini-mushroom, cream and bacon  
Spaghetti met steenpaddenstoelen, roomsaus en spekjes  
Spaghetti mit Steinpilzen, Sahne und Speck

(1,3,7) **SPAGHETTI** MONOGRANO FELICETTI **bio** **ALLA CARBONARA** | 12.00 €  
Spaghetti with egg, Trentingrana and bacon  
Spaghetti met met spekjes, eieren en Trentingrana-kaas  
Spaghetti mit Eigelb, Trentingrana-Käse und Speck

(1,8) **MACCHERONCINI FATTI IN CASA AL RAGU' DI MANZO** | 11,00 €  
Home-made pasta with beefsauce (Bolognese)  
Zelfgemaakte pasta met rundvleessaus (Bolognese)  
Selbstgemachte Pasta mit Rinderhackfleischsauce (Bolognese)



(1) **MACCHERONCINI FATTI IN CASA ALL'ARRABBIATA** | 12,00 €  
Home-made pasta with spicy Tomato sauce (Arrabiata sauce)  
Zelfgemaakte pasta met pittige tomatensaus (Arrabiata Saus)  
Selbstgemachte Pasta mit scharfer Tomatensauce (Arrabiata -Sauce)

(1,4,7) **MACCHERONCINI FATTI IN CASA AL SALMONE** | 13,00 €  
Home-made pasta with salmon and cream  
Zelfgemaakte pasta met zalmroomsaus  
Selbstgemachte Pasta mit Lachs-Sahnesoße



Coperto 2.00

**Alcuni dei nostri piatti possono essere adattati alle vostre esigenze alimentari, chiedi al nostro Staff!**

Nelle pietanze fatte in casa, per mantenere il massimo della qualità, alcuni alimenti vengono abbattuti e conservati come da piano haccp. Alcuni prodotti che compongono i nostri piatti possono essere congelate o surgelate all'origine dal produttore.

(1.glutine-2.crostacei-3.uova-4.pesce-5.arachidi-6.soia-7.latte-8.sedano-9.frutta guscio-10.senape-11.sesamo-12.lupini-13.molluschi-14.solfiti)

(1,2,8,3,7)

**GAZPACHO TIEPIDO CON SCAMPI MARINATI AGLI AGRUMI, RAVIOLI RIPIENI DI BUFALA, LIME E BASILICO ED EMULSIONE DI POLPO | 15.00€**

Gazpacho met gemarineerde scampi's, ravioli gevuld met buffelmozzarella, en octopus emulsie  
Gazpacho with marinated scampi, ravioli filled with buffalo mozzarella, and octopus emulsion  
Gazpacho mit marinierten Scampi, Ravioli gefüllt mit Büffelmozzarella, und Oktopus-Emulsion



**VELLUTATA DI PISELLI CON OLIO ALLE ERBE AROMATICHE | 12.00€**

Peas soup with herbs oil  
Erwtencremesoep met aromatische olie  
Erbsencremesuppe mit aromatisierten Olivenöl

(1,3,8)

**TAGLIATELLE ALLO SCHÜTTELBROT CON RAGOUT DI VITELLINO DA LATTE E "LUGANEGA" TRENTINA E POLVERE DI PORCINO | 15.00€**

Homemade pasta with „Alpine rye flatbread” veal and sausage ragout and dry porcino mushroom  
Huisgemaakte Schüttelbrottagliatelle met Kalfsvlees en worst ragù en poeder van steen paddelstoelen  
Hausgemachten Schüttelbrottagliatelle mit Kalbfleisch-Wurst-Ragout und Steinpilzen Pulver



(1,3,7,9)

**GNOCCHI DI RICOTTA DI BUFALA SU FONDUTA AL GORGONZOLA, PESTO DI NOCI e POLVERE DI SPINACI | 15.00€**

Ricotta cheese Gnocchi with Gorgonzola cheese fondue, walnuts pesto and dry Spinach  
Ricotta gnocchi met Gorgonzola kaas fondue, noten pesto en poeder van Spinazie  
Gnocchi aus Quark auf Gorgonzola-Käse Fondue, mit Walnusspesto und Spinataroma

(1,3,7)

**MEZZELUNE DI PATATE RIPIENE DI CREMA DI MALGA D.O.P. CON PORCINI e POLVERE DI SPECK | 15.00€**

Cheese-filled potato dumplings with porcino mushroom and chopped Speck  
Aardappelgnocchi gevuld met romige kaas, steenpaddenstoelen en Speck poeder  
Kartoffelteigtaschen mit Käsecremefüllung, Steinpilzen und Speck Pulver



(7,8)

**RISOTTO AL MIRTILLO NERO e FINFERLI DI MONTAGNA | 15.00€**

Blueberry Risotto with mushroom  
Rijst met bosbessen en cantharellen paddestoelen  
Risotto mit Blaubeeren und frische Pfifferlingen

(1,4,8,13)

**SPAGHETTO QUADRATO MONOGRANO FELICETTI .bio CON ZENZERO, COLATURA DI ALICI, BURRATA E TARTARE DI RICCIOLA | 18.00€**

Spaghetti with ginger, "colatura di alici" (anchovy sauce), burrata, and amberjack tartare  
Spaghetti met gember, "colatura di alici" (ansjovisextract), burrata en tartaar van hamachi  
Spaghetti mit Ingwer, "colatura di alici" (Anchovisauce), Burrata und Gelbschwanz-Tartar

(1,2,4,8,13)

**SPAGHETTI MONOGRANO FELICETTI .bio ALLO SCOGLIO\* | 18.00€**

Spaghetti with seafood  
Spaghetti met zeevruchten  
Spaghetti mit Meeresfrüchten



Coperto 2.00

**Alcuni dei nostri piatti possono essere adattati alle vostre esigenze alimentari, chiedi al nostro Staff!**

Nelle pietanze fatte in casa, per mantenere il massimo della qualità, alcuni alimenti vengono abbattuti e conservati come da piano haccp. Alcuni prodotti che compongono i nostri piatti possono essere congelate o surgelate all'origine dal produttore.

(1.glutine-2.crostacei-3.uova-4.pesce-5.arachidi-6.soia-7.latte-8.sedano-9.frutta guscio-10.senape-11.sesamo-12.lupini-13.molluschi-14.solfiti)

**PATATINE FRITTE\* | 4.50 €**

French fries / Pommes frites

**PATATE SALTATE\* (con speck croccante) | 4.50 €**

Baked potatoes with bacon/ Brat-Kartoffeln mit knusprige Speck

(7) **SPINACI AL BURRO\* | 4.50 €**

Buttered spinach / Spinat mit Butter

**COMPOSIZIONE DI VERDURE SCOTTATE | 6.00 €**

Mixed grilled vegetables / gemischte Gemüse vom Grill

# I NOSTRI Baby Menü

(1,7) **TOPOLINO | 10.00€**

Baby Margherita con le patatine fritte\* + bevanda piccola  
Baby Margherita with French fries\* + 0,2 lt.drink

(1,3) **PAPERINO | 10.00€**

Milanese con le patatine fritte\* + bevanda piccola  
Baby breaded escalope with french fries\* + 0,2 lt.drink

**PIPPO | 10.00€**

Wurstel con patatine fritte\* + bevanda piccola  
Grilled Frankfurte with french fries\* + 0,2 lt.drink

(1,7) **PLUTO | 10.00€**

Hamburger con patatine fritte\* + bevanda piccola  
Grilled Hamburger with french fries\* + 0,2 lt.drink



Coperto 2.00

**Alcuni dei nostri piatti possono essere adattati alle vostre esigenze alimentari, chiedi al nostro Staff!**

Nelle pietanze fatte in casa, per mantenere il massimo della qualità, alcuni alimenti vengono abbattuti e conservati come da piano HACCP. Alcuni prodotti che compongono i nostri piatti possono essere congelate o surgelate all'origine dal produttore.

(1.glutine-2.crostacei-3.uova-4.pesce-5.arachidi-6.soia-7.latte-8.sedano-9.frutta guscio-10.senape-11.sesamo-12.lupini-13.molluschi-14.solfiti)

- (1,4) **TROTA SALMONATA ALLA PLANCIA  
CON PATATE SALTATE\* | 18.00€**  
Grilled Trout fillet with potatoes and speck  
Gegrilde zalmforel met gebakken aardappels  
Gegrillte Lachsforelle mit Speck-Bratkartoffeln
- (1,2,4) **FRITTURA MISTA DI PESCE\* | 23.00€**  
Mixed fried Fish (squid rings, shrimp, fish fillets)  
Gemengde gefrituurde visschotel (inktvisringen, garnalen, visfilets)  
Gemischte Fischfritüre (Tintenfischringe, Garnelen, Fischfillet)
- (1,4) **FILETTO DI BRANZINO ALLA MEDITERRANEA  
COTTO IN PASTA PANE | 22.00€**  
Mediterranean style sea bass fillet (with olives, capers, cherry tomatoes and zucchini) baked in a bread cover  
Zeebaarsfilet op mediterrane wijze (met olijven, kappertjes, kerstomaatjes en Courgette) gebakken in een brooddeksel  
Seebarschfilet nach mediterraner Art (mit Oliven, Kapern, Kirschtomaten und Zucchini) im Brotdeckel gebacken
- (6,10) **PANCIA DI MAIALE COTTA 12 ORE,  
MORBIDO DI MELANZANA e LAMPONI DI SANT'ORSOLA | 20.00€**  
12-hour slow-roasted pork belly (bacon) with mashed eggplant and raspberries  
Varkensbuik 12 uur op lage temperatuur gegaard op aubergine puree en frambozen  
Zwölf Stunden lang niedrig gegartes Schweinebauch auf Auberginepüree und Himbeeren
- (1,7) **FILETTO DI MAIALINO IN CROSTA D'ERBE,  
FONDUTA AL GORGONZOLA e SPINACI SPADELLATI | 18.00€**  
Pork fillet with Gorgonzola-cheese fondue and spinach  
Varkenshaasje met Gorgonzola-kaas fondue en gebakken spinazie  
Schweinefilet mit Gorgonzola-Käse Fondue und Spinat
- (1,10) **POLLO DA CORTILE COTTO A BASSA TEMPERATURA  
CON PATATE SALTATE\* ALLO SPECK | 18.00€**  
Slow-roasted chicken with potatoes and speck  
Kip garen op lage temperatuur met gebakken speck-aardappels  
Freilandhähnchen bei niedriger Temperatur mit Speck-Bratkartoffeln
- (7) **TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI ANGUS  
CON RUCOLA e GRANA | 24.00€**  
Grilled Black Angus beef steak (Sirloin) with rucola and parmesan sliver  
Gesneden Black Angus runder biefstuk (Sirloin) met rucola en geraspte kaas  
Geschnittenes Black Angus Rindfleisch (Sirloin) mit Rucola und Parmesankäsesplittern
- (6,7) **MANZETTA IRLANDESE AL TARTUFO NERO ESTIVO,  
CON EDAMAME e MORBIDO DI MELANZANA | 24.00€**  
Irish beef steak, with Black truffle, mashed Eggplant and Edamame beans  
Irish runder biefstuk met zwart truffel, aubergine puree en edamame bonen  
Irish Rindfleisch mit schwarz Trüffel, Aubergine Püree und Edamame Bohnen



Coperto 2.00

**Alcuni dei nostri piatti possono essere adattati alle vostre esigenze alimentari, chiedi al nostro Staff!**

Nelle pietanze fatte in casa, per mantenere il massimo della qualità, alcuni alimenti vengono abbattuti e conservati come da piano haccp. Alcuni prodotti che compongono i nostri piatti possono essere congelate o surgelate all'origine dal produttore.

(1.glutine-2.crostacei-3.uova-4.pesce-5.arachidi-6.soia-7.latte-8.sedano-9.frutta guscio-10.senape-11.sesamo-12.lupini-13.molluschi-14.solfiti)



(3,7,10,8,11) **INSALATONA DI SEMI | 12.00€**

**Insalata, radicchio, cappuccio, mela, pomodori secchi , mix di semi e dressing alle erbette**

Salad, radicchio, cabbage, apple, dry tomato and mix of seeds and herb-dressing

Salat, Radicchio, Kohl, Apfel, getrockneten Tomaten, Samenmischung und Kräuter-Dressing

(1,3,7,8,10) **INSALATONA CAESAR | 12.00€**

**Insalata, pomodoro, cappuccio, crostini di pane, grana, pollo e dressing caesar**

Salad, tomato, cabbage, bread croutons, parmesan, chicken and dressing caesar

Salat, Tomaten, Kohl, Brotcroutons, Parmesan, Hähnchen und Caesar-Dressing

(4,7,14) **INSALATONA TONNATA | 12.00€**

**Insalata, pomodoro, cappuccio, cipolla, mozzarella, tonno, acciughe**

Salad, tomato, cabbage, onion, mozzarella, tuna and anchovy

Gemischter Salat mit Zwiebeln, Mozzarella, Thunfisch und Sardellen



**INSALATA MISTA | 6.00€**

**Insalata, pomodoro, cappuccio**

Mix salad / Gemischter Salat



Coperto 2.00

**Alcuni dei nostri piatti possono essere adattati alle vostre esigenze alimentari, chiedi al nostro Staff!**

Nelle pietanze fatte in casa, per mantenere il massimo della qualità, alcuni alimenti vengono abbattuti e conservati come da piano haccp. Alcuni prodotti che compongono i nostri piatti possono essere congelate o surgelate all'origine dal produttore.

(1.glutine-2.crostacei-3.uova-4.pesce-5.arachidi-6.soia-7.latte-8.sedano-9.frutta guscio-10.senape-11.sesamo-12.lupini-13.molluschi-14.solfiti)

# DOLCI I NOSTRI



SHARE YOUR EXPERIENCE  
#vecchiafattorialevico @vecchiafattorialevico

HOME MADE



(1,3,7)

## FANTASIA DI CIOCCOLATO FONDENTE | 7.00€

**Tortino cuore morbido, mousse, tartufini e gelato**  
Choco cake, choco mousse and choco ice cream



(1,3,7,9)

## MAGIA DEL BOSCO | 8.00€

**Tronchetto al cioccolato ripieno di mousse al cioccolato bianco, frutti di bosco freschi, muschio al pino mugu e gelato ai frutti di bosco**  
Crunchy dark chocolate filled with white chocolate mousse, mixed fresh berries and wild berries ice cream



(1,3,7,9)

## SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA | 7.00€

**Semifreddo vaniglia, gel di lime, mousse cioccolato bianco, coulis di fragole e fragole fresche**  
Vanilla Semifreddo with fresh strawberries, Lime gel and strawberry coulis



(1,7)

## PANNA COTTA | 7.50€

**allo zenzero e melissa con cheesecake, coulis di mango e gelato al frutto della passione**  
Ginger and Lemon balm "Panna cotta" with cheesecake, Mango-coulis and passion fruit ice cream



(1,3,7)

## TIRAMISU' | 6.00€

(Alcohol free)

(7)

## FRAGOLE FRESCHE | 7.00€

**Marinate con zucchero, limone e panna montata**  
Strawberry with cream



(1,3,7)

## NOSTRO PORCINO (Tartufo)

**Classico (Homemade Black truffle ice cream) | 5,00€**  
**Affogato al caffè (... float with coffee) | 6,00€**  
**Affogato al liquore (... float with spirit) | 7,50€**

## ANANAS AL NATURALE | 6.00€

Pineapple au naturel

(7)

## SORBETTO AL LIMONE Analcolico | 4.00€

Lemon sorbet (Alcohol free)

(1,7)

## MERINGATA | 5.00€

**con salsa al cioccolato**  
Meringue ice-cream-cake with chocolate

(1,3,7,9)

## PRALINE E CAFFE' | 5.00€

**4 varietà di praline di altissima qualità da accompagnare ad un buon caffè**  
4 types of chocolate pralines with coffee



Coperto 2.00

**Alcuni dei nostri piatti possono essere adattati alle vostre esigenze alimentari, chiedi al nostro Staff!**  
Nelle pietanze fatte in casa, per mantenere il massimo della qualità, alcuni alimenti vengono abbattuti e conservati come da piano HACCP. Alcuni prodotti che compongono i nostri piatti possono essere congelate o surgelate all'origine dal produttore.  
(1.glutine-2.crostacei-3.uova-4.pesce-5.arachidi-6.soia-7.latte-8.sedano-9.frutta guscio-10.senape-11.sesamo-12.lupini-13.molluschi-14.solfiti)

### VINI DOLCI AL CALICE / SWEET WINE BY THE GLASS

**MERLINO** Pojer e Sandri | Rosso fortificato Lagrein. e brandy Trentino | **8.00€**

**ORO DI BAC** Sandri Arcangelo | GoldTraminer passito | **6.50€**

**MOSCATO GIALLO** Gaiherhof | **4.00€**