



ANTIPASTI

MEAT AND VEGETARIAN OPTIONS *VORSPEISEN „TERRA“ (LÄNDLICHE KÜCHE)*

Antipasti platter *Aufschnitt-Teller des Hauses*

(Val di Non Mortandela ham, lard, prosciutto crudo, salami nostrano, Pratomagno cheese, Casolet cheese, and various compotes)

(Mortandela Val di Non, Speck, roher Schinken, heimische Salami, Pratomagno-Käse, Casolet-Käse, verschiedene Kompotte)

€ 13,00

Bruschetta with fresh tomatoes, garlic, and basil
Bruschetta mit frischen Tomaten, Knoblauch und Basilikum

€ 6,50

Carpaccio of carne salada from Bertoldi Butcher's Shop in Trentino,
served with rocket and Grana Padana shavings
*Carpaccio vom typischen Carne Salada aus dem Trentino "Macelleria Bertoldi"
mit Ruculetta und Grana Padano-Splittern*

€ 10,00

Burrata from Puglia with datterini tomatoes and basil
Burrata Pugliese mit Datteltomaten und Basilikum

€ 9,00

Vitello tonnato
Getones Kald

€ 9,50

SEAFOOD OPTIONS "MARE" (MEERESKÜCHE)

Mussels steamed with black pepper "alla Tarantina"
Gepfefferte Miesmuscheln alla "Tarantina"

€ 11,00

Lightly smoked salmon tartare with crème fraîche and celery marinade
Tatar vom leicht geräucherten Lachs mit Crème fraîche und mariniertem Sellerie

€ 12,00

Basil-infused calamari and prawns in a tomato, black olive, and caper sauce
Garnele im Kalmar mit Basilikum, mit Sauce aus Tomaten, schwarzen Oliven und Kapern

€ 12,00

Sea bass fish balls
Seebarsch-Klößchen

€ 14,00

Grilled octopus
Tintenfisch-Röllchen vom Grill

€ 14,00

FIRST COURSES

MEAT AND VEGETARIAN OPTIONS **NUDEL- UND REISGERICHTE "TERRA"**

Home-made potato gnocchi with Gorgonzola and porcini mushrooms
Hausgemachte Kartoffel-Gnocchetti mit Gorgonzola und Steinpilzen

€ 11,00

Khorasan wheat linguine with vegetables and Casolet cheese
Kamut-Linguine mit Gemüse und Casolet-Käse

€ 11,00

Single-grain Felicetti penne in a cream, speck, and walnut sauce
Penne Monograno "Felicetti" mit Sahne, Räucherschinken und Walnüssen

€ 10,00

Single-grain Felicetti spaghetti in a tomato, buffalo mozzarella, and light pesto sauce
Spaghetti Monograno „Felicetti“ mit frischen Tomaten, Büffel-Mozzarella und leichtem Pesto

€ 10,00

Home-made aubergine parmigiana
Hausgemachter Auberginenauflauf

€ 12,00

SEAFOOD OPTIONS „MARE“ (MEERESKÜCHE)

Single-grain Felicetti spaghetti with a seafood sauce
Spaghetti Monograno „Felicetti“ mit Meeresfrüchten

€ 17,00

Prawn linguine alla busara (tomato and prawn sauce)
Linguine mit Scampi „alla Busara“ (mit Tomatensauce)

€ 17,00

Single-grain Felicetti spaghetti with clams and cherry tomatoes
Spaghetti Monograno „Felicetti“ Venusmuscheln und Kirschtomaten

€ 15,00

Acquerello risotto with a creamy prawn, asparagus, and burrata sauce
Risotto „Acquerello“ Garnelen, Spargel und Burrata in Creme

€ 15,00

PRIMI PIATTI

"THE CLASSICS" "ITALIENISCHE KLASSIKER"

Single-grain Felicetti spaghetti with aglio olio e peperoncino (garlic, olive oil, and chili)
Spaghetti Monograno „Felicetti“ mit Knoblauch, Öl und Chili

€ 8,00

Felicetti mezze maniche pasta alla carbonara
Mezze maniche "Felicetti" alla carbonara

€ 9,50

Single-grain Felicetti penne alla arrabbiata
Penne Monograno "Felicetti" Il Capelli all'arrabbiata

€ 9,00

Strangolapreti pasta in a butter and sage sauce
Typische Strangolapreti mit Butter und Salbei

€ 9,00

Vegetable soup with croutons
Gemüsepuree mit Croûtons

€ 8,00

BABY MENU

Potato gnocchi with ragù or tomato
Kartoffel-Gnocchi mit Ragù oder Tomaten

€ 5,00

Pasta with ragù or tomato
Teigwaren mit Ragù oder Tomaten

€ 5,00

Milanese cutlet with french fries
Mailänder Schnitzel mit Pommes frites

€ 10,00

Fish and chips

€ 10,00

SECOND COURSES

MEAT AND VEGETARIAN OPTIONS *FLEISCHGERICHTE „TERRA“ (LÄNDLICHE KÜCHE)*

Grilled carne salada with beans
Typisches Carne Salada vom Grill und „Fasoi“ (Bohnen)

€ 16,00

Fillet of scottona beef grilled or served with green pepper
Rinderfilet (von der Färse) mit grünem Pfeffer oder vom Grill

€ 24,00

Fillet of beef tartare with a garnish
Tatar vom Rinderfilet garniert

€ 22,00

Scottona beef tagliata served with rocket and a port reduction
Rindersteak (von der Färse) mit Ruculetta vom Feld und Portwein-Reduktion

€ 22,00

Selection of grilled meats
(Cuts of beef, veal, pork, chicken, sausage, and carne salada)

Grillplatte
(Rind, Kalb, Schwein, Huhn, Würstel, Wurst, Carne Salada)

€ 24,00

Large rib of beef (about 600 gr.)
Großes Rumpsteak (ca. 600 g)

€ 5,00 per 100 gr.

Cutlet alla Milanese with french fries and cranberry compote
Mailänder Schnitzel mit Pommes frites und Preiselbeer-Kompott

€ 16,00

Chicken breast alla Milanese
Hühnerbrust (vom heimischen Huhn) nach Mailänder Art

€ 12,00

Grilled cheese and vegetables
Käse vom Grill mit gegrilltem Gemüse

€ 12,00

SECOND COURSES

SEAFOOD OPTIONS *MEERESKÜCHE*

Seared fillet of sea bass on a bed of potato purée, fresh spinach, and confit tomatoes
*Kurz angebratenes Seebarsch-Filet auf Kartoffelpüree
mit frischem Babyspinat und Kirschtomaten-Confit*

€ 19,00

Roasted salmon fillet with herbs and crunchy vegetables
Gebackene Lachsscheibe mit Kräutern und knackigem Gemüse

€ 16,00

Prawn and calamari platter
Gemischt Frittiertes mit Garnelen und Calamari

€ 19,00

Grilled seafood platter
(sea bass, swordfish, king prawns, squid, octopus, and cuttlefish)
*Großes Fisch-Grillteller
(Seebarsch, Schwertfisch, Riesengarnelen, Kalmare, Oktopus, Tintenfische)*

€ 24,00

SANDWICHES

MADE TO ORDER AND SERVED HOT WITH CHIPS OR CRISPS

FRISCH ZUBEREITET UND HEISS SERVIERT MIT CHIPS ODER BACKKARTOFFELN

Il Tonino

Pizza bread with salad, tomato, buffalo mozzarella, and tuna in olive oil
Pizzabrot, grüner Salat, Tomaten, Büffel-Mozzarella, Thunfisch in Öl

€ 10,00

Panino dal mare

Home-made bread with lettuce, tomato, tuna tartare, and a creamy burrata and avocado sauce
Hausgemachtes Brot, Kopfsalat, Tomaten, Thunfisch-Tatar, Avocado- und Burrata-Creme

€ 14,00

Beefburger

Home-made bread with beef burger (200g), curly leaf salad, tomato, cucumber salsa, caramelised onions, and melted cheese
Hausgemachtes Brot, Rinder-Hamburger (200 g), Friséesalat, Tomaten, Gurken, „Rolly“-Sauce, karamellierte Zwiebeln, Schmelzkäse

€ 16,00

SIDES *BEILAGEN*

Mixed salad *Gemischter Salat*

(salad, cabbage, cherry tomatoes, carrot, and fennel)
(grüner Salat, Weißkohl, Kirschtomaten, Karotten, Fenchel)

€ 5,00

Fries *Pommes frites*

€ 5,00

Grilled vegetables *Gegrilltes Gemüse*

€ 7,00

Seasonal cooked vegetables *Gekochtes Gemüse der Saison*

€ 6,00

SALADS *GROSSE SALATSCHÜSSEL*

Rolly salad

Mixed salad, cherry tomatoes, chicken, hard-boiled egg, Grana Padana shavings, and buffalo mozzarella
Gemischter Salat mit Kirschtomaten, Huhn, gekochtes Ei, Grana Padano-Splitter, Büffel-Mozzarella

€ 12,00

Greek salad

Mixed salad, black olives, feta cheese, cherry tomatoes, cucumber, yoghurt salsa
Gemischter Salat, schwarze Oliven, Feta, Kirschtomaten, Gurken, Joghurt-Sauce

€ 10,00

Busa salad

Green salad, fennel, apple, orange, walnuts, and Casolet cheese
Grüner Salat, Fenchel, Äpfel, Orangen, Walnüsse, Casolet-Käse

€ 12,00

Caesar salad

Green salad, chicken, pancetta, Grana Padana, Caesar dressing
Grüner Salat, Huhn, Bauchspeck, Grana Padano, Caesar-Sauce

€ 12,00

Service charge € 2,00

Please ask a member of staff for a list of allergens if you have any allergies or intolerances.

We always serve fresh, high-quality products but may occasionally use frozen produce if there are supply shortages.

*Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte das Personal nach der Liste mit den Allergenen
Wir servieren immer frische und hochwertige Produkte. Sollten wir keine frischen Produkte bekommen,
verwenden wir ausnahmsweise auch Tiefkühlprodukte*

ANTIPASTI

TERRA

Il tagliere della casa

(Mortandela val di Non, lardo, prosciutto crudo, salame nostrano, Pratomagno, Casolet, composte varie)

€ 13,00

La Bruschetta con pomodoro fresco aglio e basilico

€ 6,50

Il Carpaccio di carne salada tipica trentina "Macelleria Bertoldi" con rucoletta e scaglie di grana

€ 10,00

La burrata Pugliese con pomodori datterini e basilico

€ 9,00

Il Vitello tonnato

€ 9,50

MARE

Impepata di cozze alla "Tarantina"

€ 11,00

La tartare di salmone leggermente affumicato con creme fraiche e sedano marinato

€ 12,00

Il gambero nel calamaro al basilico con zuppetta di pomodori, olive nere e capperi

€ 12,00

Le polpette di branzino

€ 14,00

Riccioli di polpo alla griglia

€ 14,00

PRIMI PIATTI

TERRA

Gnocchetti di patate fatti in casa al gorgonzola e porcini

€ 11,00

Linguine Kamut "Felicetti" con verdure e Casolét

€ 11,00

Penne rigate "Felicetti" Il Cappelli con panna, speck e noci

€ 10,00

Spaghettoni "Felicetti" Il Cappelli con pomodoro fresco, mozzarella di bufala e pesto leggero

€ 10,00

Parmigiana di melanzane fatta in casa

€ 12,00

MARE

Spaghettoni "Felicetti" Il Cappelli allo scoglio

€ 17,00

Linguine con scampi alla busara

€ 17,00

Spaghettoni "Felicetti" Il Cappelli con vongole e pomodorini

€ 15,00

Risotto "Acquerello" con gamberi,
asparagi e burrata in crema

€ 15,00

PRIMI PIATTI

"I CLASSICI ITALIANI"

Spaghettoni "Felicetti" Il Cappelli con aglio olio e peperoncino

€ 8,00

Spaghettoni "Felicetti" Il Cappelli alla carbonara

€ 9,50

Penne rigate "Felicetti" Il Cappelli all'arrabbiata

€ 9,00

Strangolapreti tipici al burro e salvia

€ 9,00

Passato di verdure con crostini di pane

€ 8,00

MENÙ BABY

Gnocchi di patate con ragù o pomodoro

€ 5,00

Penne con ragù o pomodoro

€ 5,00

Cotoletta alla milanese con patatine fritte

€ 10,00

Fish and chips

€ 10,00

SECONDI PIATTI

TERRA

La carne salada "Macelleria Bertoldi" alla piastra e "fasoi"

€ 16,00

Il filetto di "scottona" al pepe verde o alla griglia

€ 24,00

La tartare di filetto di manzo con le sue guarnizioni

€ 22,00

La Tagliata di "scottona" con rucoletta di campo e riduzione al porto

€ 22,00

La grigliata di carne

(Tagli di manzo, vitello, maiale, pollo, würstel, salsiccia, carne salada)

€ 24,00

La gran costata di scottona (circa 600 gr.)

€ 5,00 per 100 gr.

La cotoletta alla milanese con patate fritte e composta di mirtilli rossi

€ 16,00

Il petto di pollo nostrano alla milanese

€ 12,00

Il formaggio alla piastra con verdure grigliate

€ 12,00

SECONDI PIATTI

MARE

Il filetto di branzino scottato su crema di patate, spinacini freschi e pomodorini confit

€ 19,00

Trancio di salmone al forno con erbette e verdure "croccanti"

€ 16,00

Il fritto misto di gamberi e calamari

€ 19,00

La grigliata di pesce

(branzino, pesce spada, gamberoni, calamari, polpo, seppie)

€ 24,00

I NOSTRI PANINI

PREPARATI AL MOMENTO, SERVITI CALDI, ACCOMPAGNATI DA PATATE FRITTE

*Il Tonino

Pasta della pizza, insalata verde, pomodoro, mozzarella di bufala e tonno sott'olio

€ 10,00

*Panino dal mare

Pane fatto in casa, lattuga, pomodoro, tonno in tartare, crema di avocado e di burrata

€ 14,00

*Il nostro Hamburger

Pane fatto in casa, hamburger di manzo (200 gr), insalata riccia, pomodoro, cetrioli, salsa Rolly, cipolle caramellate e formaggio fondente

€ 16,00

CONTORNI

Insalata mista

(insalata verde, cappuccio, pomodorini, carote, finocchi)

€ 5,00

Patatine fritte

€ 5,00

Verdure alla griglia

€ 7,00

Verdure cotte di stagione

€ 6,00

INSALATONE

Insalata "Rolly"

Insalata mista con pomodorini, pollo, uovo sodo, scaglie di grana e mozzarella di bufala

€ 12,00

Insalata "Greca"

Insalata mista, olive nere, feta, pomodorini, cetrioli e salsa yogurt

€ 10,00

Insalata "Busa"

Insalata verde, finocchio, mela, arancia, noci e Casolét

€ 12,00

Insalata "Cesar"

Insalata verde, pollo, pancetta, grana, salsa cesar

€ 12,00

Coperto € 2,00

Nel caso di allergie o intolleranze chiedere al personale la lista degli allergeni

Serviamo sempre prodotti freschi e di qualità per mancanza di reperibilità potremmo servire qualche prodotto congelato.