

# La Colombera



Deutsche Zöliakie  
Gesellschaft e.V.



Associazione  
Italiana Celiachia



## Menù

## ...gli Antipasti

### ...Kalte Vorspeisen ...Starters

<b>Il prosciutto crudo e gorgonzola</b> <i>Rohschinken mit Gorgonzola</i> <i>Parma ham with gorgonzola</i>	<b>€ 10,00</b>
<b>La "carne salada nostrana" con scaglie di Grana Trentino</b> <i>Gesalzenes Rindfleisch mit Parmesankäse</i> <i>Salted beef with flakes of Trentino cheese</i>	<b>€ 10,00</b>
<b>I filetto di trota in agrodolce con polentina brustolita</b> <i>Sußsaurer Forellenfilet mit Buchweizenpolenta</i> <i>Sweet and sour trout fillet with polenta</i>	<b>€ 11,00</b>
<b>L'insalata di mare</b> <i>Meeresfrüchtesalat</i> <i>Sea Salad</i>	<b>€ 12,00</b>
<b>Il vitello tonnato</b> <i>Marinirte Kalbfleisch mit thunfisch</i> <i>Veal With Tuna sauce - Marinirte Kalbfleisch</i>	<b>€ 10,00</b>

*mit Thunfisch*

<b>Il taglierino misto della Colombera con insalata alla Waldorf</b> <i>Kalter Aufschnitt mit Salat nach Waldorf Art</i> <i>(Knollensellerie Äpfel, Mayonnaise, Käse und Walnüsse)</i> <i>Colombera cold meat selection and Waldorf salad</i>	<b>€ 10,00</b>
--	----------------

<b>Il prosciutto d'oca reale con fragole marinate all'aceto balsamico</b> <i>Gansschinken mit in Balsamessig marinierten Erdbeeren</i> <i>Goose ham with strawberries marinated in balsamic vinegar</i>	<b>€ 11,00</b>
---	----------------

<b>L'insalata estate (insalata verde, radicchio, tonno, pomodori, mais)</b> <i>Sommer Salat (grüner Salat, Radicchio, Thunfisch, Tomaten, Mais)</i> <i>Summer salad (Green salad, radicchio, tuna, tomatoes, corn)</i>	<b>€ 8,00</b>
--	---------------

## ...i Primi Piatti con pasta fresca

### ...frische Nudelgerichte ...first course

<b>Le tagliatelle al ragù di coniglio</b> <i>Bandnudeln mit Kaninchenragout</i> <i>Tagliatelle pasta with rabbit sauce</i>	<b>€ 11,00</b>
<b>Le fettucce ai funghi porcini e rosmarino</b> <i>Fettucce mit Steinpilzen und Rosmarin</i> <i>Fettucce pasta with Porcini mushroom and rosemary</i>	<b>€ 12,00</b>
<b>• Gli gnocchi di patate fatti in casa con ragù di manzo alla bolognese</b> <i>Hausgemachte Gnocchi mit Rindfleischragout nach Bolognese Art</i> <i>Homemade potato gnocchi with bolognese meat sauce</i>	<b>€ 11,00</b>
<b>Gli strangolapreti al burro fuso e salvia</b> <i>Spinatklößchen mit Butter, Salbei und Parmesankäse</i> <i>Homemade spinach gnocchi with butter and sage</i>	<b>€ 10,00</b>
<b>Le pennette con pomodoro fresco e basilico</b> <i>Pennette mit frischen Tomaten und Basilikum</i> <i>Pennette with fresh tomato and basil</i>	<b>€ 10,00</b>

<b>I bigoli alle sarde di lago</b> <i>Bigoli mit Sardinien aus dem Gardasee</i> <i>Bigoli pasta with lake Garda sardines</i>	<b>€ 12,00</b>
--	----------------

<b>Gli spaghetti alle vongole veraci</b> <i>Spaghetti mit Venusmuscheln</i> <i>Spaghetti with clams</i>	<b>€ 12,00</b>
---	----------------

<b>Gli spaghetti aglio olio e peperoncino</b> <i>Spaghetti mit Knoblauch, Öl und scharfem Paprika</i> <i>Spaghetti with olive oil, garlic and red peppers</i>	<b>€ 10,00</b>
---	----------------

<b>• I ravioli giganti con formaggio di malga, burro fuso e noci</b> <i>Ravioli mit Alpen Käse, Butter und Walnüssen</i> <i>Large Ravioli stuffed with a local cheese and walnuts, served in melted butter</i>	<b>€ 11,00</b>
--	----------------

<b>• I fiocchetti di formaggio e pere con salsa allo zafferano</b> <i>Ravioli mit Käse und Birnen füllung in Safransoße</i> <i>Ravioli with a delicious pear and cheese stuffing in saffron sauce</i>	<b>€ 11,00</b>
---	----------------

## ...i Piatti di carne ..con contorni del giorno

...Die Hauptgerichte ...mit Tagesbeilagen ...Second course ...served with potatoes and vegetables

<b>La tagliata di manzo alla rucola</b> <i>Rindfleischscheiben mit Rucola</i> <i>Sliced grilled beef with rocket</i>	<b>€ 21,00</b>	<b>Il filetto di cavallo</b> <i>Pferdefilet</i> <i>Horse meat fillet</i>	<b>€ 25,00</b>
<b>L'hamburger di manzo con formaggio fuso, bacon e patatine fritte</b> <i>Hamburger mit Schmelz em käse, Bacon und Pommes</i> <i>Beef burger with melted cheese, bacon and chips</i>	<b>€ 15,00</b>	<b>I saltimbocca alla romana</b> <i>Pork fillet with ham - Saltimbocca alla romana</i>	<b>€ 20,00</b>
<b>La cotoletta e patatine fritte</b> <i>Schnitzel und Pommes</i> <i>Schnitzel and french fries</i>	<b>€ 15,00</b>	<b>La "carne salada e fasoi"</b> <i>Gesalzenes Rindfleisch vom Grill mit Bohnen</i> <i>Salted beef with "dressed" baked beans</i>	<b>€ 20,00</b>
<b>Il filetto di manzo (ai ferri, al gorgonzola o al pepe verde)</b> <i>Rindsfilet (vom Grill, mit Gorgonzolasauce oder mit grünem Pfeffer)</i> <i>Fillet steak (grilled, with gorgonzola or green pepper grain sauce)</i>	<b>€ 25,00</b>	<b>La costata</b> <i>Rindkotelett</i> <i>Rib of Beef</i>	<b>l'etto € 6,00</b>
		<b>La fiorentina</b> <i>T-Bone Steak nach Florentiner Art</i> <i>T-bone steak</i>	<b>l'etto € 6,00</b>

## ...i Piatti di pesce ...con contorni del giorno

...Die Hauptgerichte ...mit Tagesbeilagen ...Grilled fish ...with potatoes and vegetables

<b>Il branzino ai ferri</b> <i>Seebarsch vom Grill</i> <i>Grilled bass</i>	<b>€ 22,00</b>	<b>La grigliata di gamberoni argentini</b> <i>Garnelen vom Grill</i> <i>Grilled prawns</i>	<b>€ 22,00</b>
<b>La trota salmonata ai ferri</b> <i>Lachsforelle vom Grill</i> <i>Grilled Lake Garda Salmon Trout</i>	<b>€ 20,00</b>	<b>La tagliata di tonno</b> <i>Thunfischscheiben</i> <i>Sliced grilled tuna fish</i>	<b>€ 23,00</b>

## 1 Dessert

**I dessert della Casa a scelta € 4,00**  
*Nachspeise des Hauses nach Wunsch*  
*Dessert of your choice*

**Coperto / Gedeck / Service charge € 2,00**

- \* In caso di necessità può accadere di dover utilizzare prodotti surgelati.
- \* If needed we may use frozen products.
- \* Im Bedarfsfall benutzen wir tiefgefrorene Produkte
- \* Wir bieten nur österreichisches Fleisch und Fisch unseres Landes

• **Contiene Glutine / Contain gluten / Das enthält Gluten**

Follow us on...



## Aperitivi / Aperitiv / Aperitif

Aperol Spritz	€ 3,50
Negroni	€ 3,50
Martini Bianco / Rosso / Dry	€ 3,50
Hugo	€ 3,50
Analcolico / Non-alcoholic aperitif <i>Alkoholfreier Aperitif</i>	€ 3,00

## Bevande / Getränke / Drinks

Bibite alla spina / Getränke vom Fass (Cola, Fanta, Lemonsoda)	Cl. 20 € 2,50
	Cl. 40 € 3,50
Bibite in lattina / Dosengetränke / Drink cans (Cola Light, Cola Zero, Sprite, Eistee)	Cl. 30 € 3,00
Succhi / Säfte / Juice (Orange, Apfel)	Cl. 20 € 2,50
	Cl. 40 € 3,50
Acqua minerale / Mineralwasser / Mineral water	Cl. 50 € 2,50
	Cl. 75 € 3,50

## Bar

Caffè / Espresso / Decaffeinato / Orzo	€ 1,50
Caffè corretto / Fortified coffee <i>Kaffee mit Schuss</i>	€ 2,50
Caffè Americano / American Coffè	€ 2,00
Caffè doppio / Dubble coffè <i>Doppelter Kaffee</i>	€ 2,50
Cappuccino	€ 2,00
The - Camomilla / Tea - Camomile tea <i>Tee - Kamillentee</i>	€ 2,00
Latte macchiato / Milk with coffee <i>Milch mit Kaffee</i>	€ 2,00

## Birre alla Spina / Forst / Forstbier vom Faß (Vom Bozen) / Draught beer

Forst piccola alla spina / Small beer <i>Kleines Forstbier vom Faß</i>	Cl. 0.30 € 2.50
Forst media alla spina / Medium beer <i>Großes Forstbier vom Faß</i>	Cl. 0.40 € 4.50
Radler	Cl. 0.40 € 4.00
Weizen Paulaner in bottiglia / Weizen Paulaner <i>Hefe Weißbier Paulaner (Flasche)</i>	Cl. 0.50 € 4.50
Weizen Paulaner analcolica / Weizen Paulaner without alcohol <i>Hefe Weißbier Alkoholfrei Paulaner (Flasche)</i>	Cl. 0.50 € 4.50
Warsteiner analcolica / Alcohol-free beer <i>Alkoholfreies Bier Warsteiner (Flasche)</i>	Cl. 0.33 € 3.00

## Vino della Casa / Hauswein unserer Produktion (Rot, Weiß, Rosè) / House wine

¼ di litro ¼ Liter	€ 3,00
½ di litro ½ Liter	€ 6,00
1 litro 1 Liter	€ 12,00

## Liquori / Likör / Liqueur

Limoncino / Mirtillo	€ 3,00
Liquore nazionali ed amari	€ 3,00
Grappa di Moscato, Chardonnay, Teroldego,	€ 3,50
Grappa di Amarone, stravecchia	€ 4,00
Whisky, Brandy, Cognac	€ 5,00