

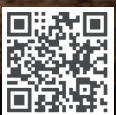
La Colombera



Deutsche Zoliakie
Gesellschaft e.V.



Associazione
Italiana Celiachia



Menù

...gli Antipasti

...Kalte Vorspeisen ...Starters

<p>Il prosciutto crudo e gorgonzola € 11,00 <i>Rohschinken mit Gorgonzola</i> <i>Parma ham with gorgonzola</i></p> <p>La "carne salada nostrana" con scaglie di Grana Trentino € 11,00 <i>Gesalzenes Rindfleisch mit Parmesankäse</i> <i>Salted beef with flakes of Trentino cheese</i></p> <p>I filetto di trota in agrodolce con polentina brustolita € 12,00 <i>Sußsaureres Forellenfilet mit Buchweizenpolenta</i> <i>Sweet and sour trout fillet with polenta</i></p> <p>L'insalata di mare € 12,00 <i>Meeresfrüchtesalat</i> <i>Sea Salad</i></p> <p>Il vitello tonnato € 11,00 <i>Marinierte Kalbfleisch mit thunfisch</i> <i>Veal With Tuna sauce</i></p>	<p>Il taglierino misto della Colombera con insalata alla Waldorf € 12,00 <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></p> <p>Il prosciutto d'oca reale con fragole marinate all'aceto balsamico € 12,00 <i>Gansschinken mit in Balsamessig marinierten Erdbeeren</i> <i>Goose ham with strawberries marinated in balsamic vinegar</i></p> <p>L'insalata estate (insalata verde, radicchio, tonno, pomodori, mais) € 8,00 <i>Sommer Salat (grüner Salat, Radicchio, Thunfisch, Tomaten, Mais)</i> <i>Summer salad (Green salad, radicchio, tuna, tomatoes, corn)</i></p>
--	--

...i Primi Piatti con pasta fresca

...frische Nudelgerichte ...first course

<p>Le tagliatelle al ragù di coniglio € 11,00 <i>Bandnudeln mit Kaninchenragout</i> <i>Tagliatelle pasta with rabbit sauce</i></p> <p>Le fettucce ai funghi porcini e rosmarino € 12,00 <i>Fettucce mit Steinpilzen und Rosmarin</i> <i>Fettucce pasta with Porcini mushroom and rosemary</i></p> <p>• Gli gnocchi di patate fatti in casa con ragù di manzo alla bolognese € 11,00 <i>Hausgemachte Gnocchi mit Rindfleischragout nach Bolognese Art</i> <i>Homemade potato gnocchi with bolognese meat sauce</i></p> <p>Gli strangolapreti al burro fuso e salvia € 10,00 <i>Spinatklößchen mit Butter, Salbei und Parmesankäse</i> <i>Homemade spinach gnocchi with butter and sage</i></p> <p>Le pennette con pomodoro fresco e basilico € 10,00 <i>Pennette mit frischen Tomaten und Basilikum</i> <i>Pennette with fresh tomato and basil</i></p>	<p>I bigoli alle sarde di lago € 13,00 <i>Bigoli mit Sardinien aus dem Gardasee</i> <i>Bigoli pasta with lake Garda sardines</i></p> <p>Gli spaghetti alle vongole veraci € 13,00 <i>Spaghetti mit Venusmuscheln</i> <i>Spaghetti with clams</i></p> <p>Gli spaghetti aglio olio e peperoncino € 10,00 <i>Spaghetti mit Knoblauch, Öl und scharfem Paprika</i> <i>Spaghetti with olive oil, garlic and red peppers</i></p> <p>• I ravioli giganti con formaggio di malga, burro fuso e noci € 11,00 <i>Ravioli mit Alpen Käse, Butter und Walnüssen</i> <i>Large Ravioli stuffed with a local cheese and walnuts, served in melted butter</i></p> <p>• I fiocchetti di formaggio e pere con salsa allo zafferano € 11,00 <i>Ravioli mit Käse und Birnen füllung in Safransoße</i> <i>Ravioli with a delicious pear and cheese stuffing in saffron sauce</i></p>
---	--

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

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

La tagliata di manzo alla rucola <i>Rindfleischscheiben mit Rucola</i> <i>Sliced grilled beef with rocket</i>	€ 23,00	Il filetto di cavallo <i>Pferdefilet</i> <i>Horse meat fillet</i>	€ 26,00
L'hamburger di manzo con formaggio fuso, bacon e patatine fritte <i>Hamburger mit Schmelzem käse, Bacon und Pommes</i> <i>Beef burger with melted cheese, bacon and chips</i>	€ 16,00	I saltimbocca alla romana <i>Pork fillet with ham - Saltimbocca alla romana</i>	€ 21,00
La cotoletta e patatine fritte <i>Schnitzel und Pommes</i> <i>Schnitzel and french fries</i>	€ 16,00	La "carne salada e fasoi" <i>Gesalzenes Rindfleisch vom Grill mit Bohnen</i> <i>Salted beef with "dressed" baked beans</i>	€ 21,00
Il filetto di manzo (ai ferri, al gorgonzola o al pepe verde) <i>Rindsfilet (vom Grill, mit Gorgonzolasauce oder mit grünem Pfeffer)</i> <i>Fillet steak (grilled, with gorgonzola or green pepper grain sauce)</i>	€ 26,00	La costata <i>Rindkotelett</i> <i>Rib of Beef</i>	l'etto € 6,00
		La fiorentina <i>T-Bone Steak nach Florentiner Art</i> <i>T-bone steak</i>	l'etto € 6,00

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

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

Il branzino ai ferri <i>Seebarsch vom Grill</i> <i>Grilled bass</i>	€ 23,00	La grigliata di gamberoni argentini <i>Garnelen vom Grill</i> <i>Grilled prawns</i>	€ 23,00
La trota salmonata ai ferri <i>Lachsforelle vom Grill</i> <i>Grilled Lake Garda Salmon Trout</i>	€ 22,00	La tagliata di tonno <i>Thunfischscheiben</i> <i>Sliced grilled tuna fish</i>	€ 24,00

1 Dessert

I dessert della Casa a scelta € 5,00
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	€ 4,00
Negroni	€ 5,00
Martini Bianco / Rosso / Dry	€ 4,00
Hugo	€ 4,00
Analcolico / Non-alcoholic aperitif Alkoholfreier Aperitif	€ 3,50

Bevande / Getränke / Drinks

Bibite alla spina / Getränke vom Fass (Cola, Fanta, Lemonsoda)	Cl. 20	€ 3,00
	Cl. 40	€ 4,00
Bibite in lattina / Dosengetränke / Drink cans (Cola Light, Cola Zero, Sprite, Eistee)	Cl. 30	€ 3,50
Succhi / Säfte / Juice (Orange, Apfel)	Cl. 20	€ 3,00
	Cl. 40	€ 4,00
Acqua minerale / Mineralwasser / Mineral water	Cl. 50	€ 2,50
	Cl. 75	€ 3,50

Bar

Caffè / Espresso / Decaffeinato / Orzo	€ 1,50
Caffè corretto / Fortified coffee Kaffee mit Schuss	€ 2,50
Caffè Americano / American Coffè	€ 2,00
Caffè doppio / Dubble coffè Doppelter Kaffee	€ 2,50
Cappuccino	€ 2,20
The - Camomilla / Tea - Camomile tea Tee - Kamillentee	€ 2,00
Latte macchiato / Milk with coffee Milch mit Kaffee	€ 2,20

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

Forst piccola alla spina / Small beer Kleines Forstbier vom Faß	Cl. 0.30	€ 3,00
Forst media alla spina / Medium beer Großes Forstbier vom Faß	Cl. 0.40	€ 5,00
Radler	Cl. 0.40	€ 5,00
Weizen Paulaner in bottiglia / Weizen Paulaner Hefe Weißbier Paulaner (Flasche)	Cl. 0.50	€ 5,00
Weizen Paulaner analcolica / Weizen Paulaner without alcohol Hefe Weißbier Alkoholfrei Paulaner (Flasche)	Cl. 0.50	€ 5,00
Warsteiner analcolica / Alcohol-free beer Alkoholfreies Bier Warsteiner (Flasche)	Cl. 0.33	€ 3,50

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

¼ di litro ¼ Liter	€ 4,00
½ di litro ½ Liter	€ 8,00
1 litro 1 Liter	€ 14,00

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