

Aperitivi	€
APERITIF	
Aperol Spritz	5,5
Campari Spritz	6
Negroni	6,5
Martini Bianco Rosso Dry	5
Hugo	5,5
Gin&Tonic	8
Analcolico	3,5
Alkoholfreier Aperitif	

Bevande	
GETRÄNKE DRINKS	
Bibite alla spina	cl. 20 3
Getränke vom Fass	cl. 40 4
(Cola-Cola, Fanta, Lemonsoda)	
Bibite in lattina	cl. 30 3,5
Dosenge Getränke	
(Cola Light, Cola Zero, Sprite, Eistee)	
Succhi (Arancia, Mela)	cl. 20 3
Säfte (Orange, Apfel.)	cl. 40 4
Acqua minerale	cl. 50 2,5
Mineralwasser	cl. 75 3,5

Bar	
Caffè Espresso Decaffeinato Orzo	1,5
Caffè corretto	1,5
Kaffee mit Schuss	
Caffè Americano	2
Caffè doppio	2,5
Doppelter Kaffee	
Cappuccino	2,2
The - Camomilla	2
Tee - Kamillentee	
Latte Macchiato	2,2
Milchkaffee	

Birre alla Spina	€
FORST / FORSTBIER VOM FASS (AUS BOZEN)	
Forst Piccola alla Spina	cl. 30 3,5
Kleines Forstbier vom Fass	
Forst Media alla Spina	cl. 40 5,5
Großes Forstbier vom Fass	
Radler	cl. 40 5
Weizen Paulaner in bottiglia	cl. 50 6
Paulaner Hefeweissbier	
aus der Flasche	
Weizen Paulaner Analcolica	cl. 50 6
Alkoholfreies Paulaner Hefeweissbier	
aus der Flasche	
Warsteiner Analcolica	cl. 50 6
Warsteiner alkoholfrei aus der Flasche	

Vino della Casa	
(Rosso, Bianco, Rosè)	
HAUSWEIN AUS EIGENER PRODUKTION	
WINE OF OUR OWN PRODUCTION	
½ di litro	9
½ liter	
1 litro	14
1 liter	

Liquori	
LIKÖRE, SCHNAPS LIQUEURS	
Limoncino Mirtillo	4
Liquori Nazionali ed Amari	5
Grappa di Moscato, Chardonnay, Teroldego	5
Grappa di Amarone, Stravecchia	6
Whisky, Brandy, Cognac	8



Ristorante La Colombero

Menù

Antipasti		KALTE VORSPEISEN STARTERS		€
Tagliere di affettati misti con giardiniera nostrana e formaggi	14	Tartare di tonno fresco	14	
Platte mit gemischtem Aufschnitt, lokal eingelegtem Gemüse und Käse		Frisch Thunfisch-Tartar		
Assorted cured meats platter with homemade pickled vegetables and cheese		Fresh tuna tartare		
Carpaccio di carne salada con scaglie di Trentingrana	13	Carpaccio di polipo	14	
Carpaccio vom rohen, gesalzenen Rindfleisch mit Trentingrana-Flocken		Oktopus carpaccio		
Carne Salada-Carpaccio (salted beef) with flakes of Trentino cheese		Octopus carpaccio		
Prosciutto d’oca con mascarpone e noci	14	Impepata di cozze con crostini di pane	13	
Gänseschinken mit Mascarponekäse und Walnüssen		Gepfefferte Miesmuscheln mit Croutons		
Goose ham with mascarpone cheese and walnuts		Peppered mussels with brad crouton		
Rosa di vitello tonnato	13	Insalata Colombera (insalata verde, crostini di pane, noci, miele, pollo)	9	
Rosa Kalbfleisch mit Thunfischsauce		Grüner Salat, Croutons, Walnüsse, Honig, Hähnchen		
Slices of veal with tuna sauce		Green salad, croutons, walnuts, honey, chicken		
Trota marinata con dressing di miele e senape	14	Insalata Caprese (mozzarella di bufala, pomodoro cigliegia, basilico)	9	
Marinierte Forelle mit Honig-Senf-Dressing		Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum		
Marianted Trout with honey and mustard dressing		Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil		
Primi piatti		FRISCHE NUDELGERICHTE FIRST COURSE		€
Bigoli alle sarde di lago	14	Pennette alla rucola, feta e pomodorini	13	
Bigoli mit Süßwasser-Sardinen		Penne mit Rucola, Feta und Kirschtomaten		
Bigoli pasta with freshwater Sardines		Penne with arugula, feta and cherry tomatoes		
Pappardelle al ragù di cinghiale	13	Strangolapreti al burro fuso e salvia	12	
Pappardelle mit Wildschweinragout		Strangolapreti (Spinatklösschen) mit geschmolzener Butter und Salbei		
Pappardelle pasta with wild boar ragout		Homemade spinach gnocch with butter and sage		
Tagliatelle ai funghi porcini	14			
Tagliatelle mit Steinpilzen				
Tagliatelle pasta with Porcini mushrooms				
Coperto	2			
Gedeck - Cover service				
Secondi piatti con contorni del giorno		DIE HAUPTGERICHTE MIT TAGESBEILAGEN		€
SECOND COURSE SERVED WITH POTATOES AND VEGETABLES				
Tagliata di roastbeef di manzo	26	Hamburger di manzo con formaggio fuso, bacon, insalata verde, salsa colombera e patatine fritte	17	
Roastbeef in Scheiben geschnitten		Hamburger mit Schmelzkäse, Speck, Salat, Colombera-Sauce und Pommes		
Sliced Roast Beef		Beef burger with melted cheese, bacon, lettuce, colombera sauce and fries		
Carne salada cotta e fasoi	23	Filetto di manzo ai ferri, al gorgonzola o al pepe verde	29	
Kurzgebratenes Carne Salada (gesalzenes Rindfleisch) und Bohnen		Gegrilltes Rinderfilet, mit Gorgonzola- oder grüner Pfeffersöße		
Cooked Carne Salda (salted beef) with beans		Beef fillet		
		Grilled, with gorgonzola or green pepper sauce		
Saltinbocca alla romana	23	Trota salmonata ai ferri	24	
Schweinelendensteak mit rohem Schinken		Lachsforelle vom Grill		
Pork sirloin with raw ham		Grilled salmon trout		
Cotoletta e patatine fritte	17	Branzino ai ferri	24	
Putenschnitzel und Pommes		Seebarsch vom Grill		
Breaded cutlet and fries		Grilled bass		
Verdure grigliate	15	Tagliata di tonno	24	
Gegrilltes Gemüse		Thunfischscheiben vom Grill		
Grilled vegetables		Grilled sliced tuna		
Formaggio alla piastra con verdure grigliate	15			
Gegrillter Käse mit gegrilltem Gemüse				
Grilled cheese with grilled vegetables				
Costine di maiale alla piastra	23			
Gegrillte Schweinerippchen				
Grilled pork ribs				