

Aperitivi		€
APERITIF		
Aperol Spritz		5,5
Negroni		5,5
Martini Bianco Rosso Dry		5
Hugo		5,5
Analcolico		3,5
Alkoholfreier Aperitif		

Bevande		€
GETRÄNKE DRINKS		
Apfelschörle	cl. 30	3,5
Bibite in vetro	cl. 30	3,5
Getränke im glass (Cola Light, Cola Zero, Sprite, Eistee, Orange Säfte, Apfel Säfte)		
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 Espresso		
Cappuccino		2,2
The - Camomilla		2
Tee - Kamillentee		
Latte Macchiato		2,2
Milch mit Kaffee		

Birre alla Spina		€
FORST / FORSTBIER VOM FASS (VOM BOZEN)		
Forst Piccola alla Spina	cl. 30	3,5
Kleines Forstbier vom Fass		
Forst Media alla Spina	cl. 40	5
Großes Forstbier vom Fass		

Radler	cl. 40	5
Weizen Paulaner in bottiglia	cl. 50	6
Hefe Weissbier Paulaner (Flasche) Weizen		
Weizen Paulaner Analcolica	cl. 50	6
Hefe Weissbier alkoholfrei Paulaner (Flasche)		
Warsteiner Analcolica	cl. 33	3,5
Alkoholfreies Bier Warsteiner (Flasche)		

Vino della Casa		€
(Rosso, Bianco, Rosè)		
HAUSWEIN UNSERER PRODUKTION WINE OF OUR OWN PRODUCTION		
¼ di litro		5
¼ liter		
½ di litro		8
½ liter		
1 litro		15
1 liter		

Liquori		€
LIKÖR LIQUEURS		
Limoncino Mirtillo		4
Liquori Nazionali ed Amari		4
Grappa di Moscato, Chardonnay, Teroldego		4
Grappa di Amarone, Stravecchia		5
Whisky, Brandy, Cognac		5



Ristorante La Colombera

Menù

Antipasti		KALTE VORSPEISEN STARTERS		€
Tagliere di affettati misti con giardiniera nostrana	14	Salmerino alpino "En Saor" con polenta	13,5	
Platte mit gemischtem Aufschnitt, eingelegtem hausgemachtem Gemüse Assorted cured meats platter with homemade pickled vegetables		Sauer eingelegter Saibling mit gegrillter Polenta Marinated char "En Saor" with grilled polenta		
Carpaccio di carne salada con scaglie di Trentingrana	13	Insalatina di seppie e verdurine	14	
Carne Salada - Carpaccie (rehes Salzfleisch) mit Trentingrana-Flocken Carne Salada - Carpaccio (salted beef) with flakes of Trentino cheese		Tintenfisch-Gemüse-Salat Cuttlefish and vegetable salat		
Petto d'anatra, cappucci marinati e vinegrette al timo	13,5	Caprese di bufala e crudo di Parma	13	
Entenbrust, marinierter Kohl und Thymian-Vinaigrette Duck breast, marinated cabbage, and thyme vinaigrette		Caprese Salad und Parmaschinken Caprese salat und Parma ham		
Rosa di vitello tonnato	13	Insalata Colombera (insalata mista, crumble al rosmarino, noci, miele, mela verde e pollo)	8	
Rosa Kalbfleisch mit Thunfischsauce Slices of veal with tuna sauce		Gemischter Salat, Rosmarin-Crumble, Walnüsse, Honig, grüner Apfel und Hähnchen Mixed salad, rosemary crumble, walnuts, honey, green apple, and chicken		

Primi piatti		ERSTER GANG FIRST COURSE		€
Spaghettone "monograno" alle sarde di lago	14	Fusillone "monograno" ai funghi porcini	14	
Spaghettone mit Süßwasser - Sardinien Spaghettone pasta with freshwater Sardines		Fusillone mit Steinpilzen Fusillone pasta with Porcini mushrooms		
Tagliatelle all'uovo al ragù di vitello	13	Strangolapreti al burro fuso e salvia	12	
Eier-Tagliatelle mit Kalbfleischragout Egg tagliatelle pasta with veal ragout		Strangolapreti (Spinatklösschen) mit geschmolzener Butter und Salbei Homemade spinach gnocch with butter and sage		

Fiocchetti alle pere, crema di parmigiano, zafferano	13	Linguine "monograno" alle vongole	14
Fiocchetti mit Birnen und Käse gefüllt in Safransauce Fiocchetti with pear and cheese, in saffron sauce		Linguine mit Venusmuscheln Linguine pasta with clams	
Spaghetti alla carbonara originale "Felicetti"	13	Gnocchi di patate fatti in casa al ragù di manzo	13
Spaghetti Carbonara Spaghetti pasta alla Carbonara		Hausgemachte Kartoffeln Gnocchi mit Rinderragout Homemade potato gnocchi with beef ragu	
Tortelli al radicchio, riduzione al Teroldego e burro fuso	13	Zuppa di cipolle con crostone di pane al Trentingrana	12
Tortelli mit Radicchio in Teroldego-Wein Reduktion mit geschmolzen Butter Tortelli with Radicchio and Teroldego Wine served with melted butter		Zwiebelsuppe mit Trentingrana-Brot-Crostini Onion soup with Trentingrana bread crouton	

Secondi piatti con contorni del giorno		HAUPTGERICHTE MIT TAGESBEILAGE SECOND COURSE SERVED WITH POTATOES AND VEGETABLES		€
Tagliata di roastbeef di manzo	26	Hamburger di manzo, insalata verde, pomodoro, salsa colombera e patatine fritte	17	
Roastbeef in Scheiben geschnitten Sliced Roast Beef		Hamburger, grüner Salat, Tomaten, Colombera-Sauce und Pommes Beef burger, green salad, tomato, Colombera sauce, and french fries		
Carne salada cotta e fasoi	23	Filetto di maiale ai ferri, al gorgonzola o al pepe verde	26	
Kurzgebratenes Carne Salada (gesalzenes Rindfleisch) und Bohnen Cooked Carne Salda (salted beef) with beans		Gegrilltes Schweinefilet, mit Gorgonzola- oder grüner Pfeffersoße Grilled pork fillet, with gorgonzola or green pepper sauce		
Saltimbocca alla romana	23	Trota salmonata ai ferri	24	
Schweine Medaillon mit Parmaschinken und Salbei Pork sirloin with raw ham		Lachsforelle vom Grill Grilled salmon trout		
Cotoletta e patatine fritte	17	Salmerino alpino ai ferri	24	
Schnitzel und Pommes Breaded cutlet and fries		Alpen-Seesaibling vom Grill Grilled alpine char		
Filetto di manzo ai ferri, al gorgonzola o al pepe verde	32	Verdure grigliate	15	
Rinderfilet Gegrilltes, mit Gorgonzola oder grüner Pfeffersoße Beef fillet Grilled, with gorgonzola or green pepper sauce		Gegrilltes Gemüse Grilled vegetables		

Coperto 2,5
Gedeck / Cover service