Europa

enjoy your food

menu

Europa

enjoy your food

SERVIZIO CUCINA
dalle 12:00 alle 14:30
dalle 18:00 alle 22:30

SERVIZIO PIZZERIA
dalle 12:00 alle 23:30

COPERTO | GEDECK
Euro 2,50 a persona

SERVIZIO TORTA
Euro 1,00 a persona

SOCIAL
#europacaldonazzo

Lista allergeni

Si avvisa la gentile clientela che nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio, e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Consulta il nostro menu digitale per avere la lista allergeni.

enjoy your

food

- Pizze Tradizionali
- Pizze Integrali
- Low gluten
- Baby menu
- Piatti di mare
- Piatti di terra
- Insalate
- Dessert
- Gelati
- Bevande
- Vini
- Cocktail
- Gin Tonic

Vegetariani

Senza lattosio

Trentini

Basso contenuto di glutine

I piatti contraddistinti dall'icona e quelli presenti nella sezione "Low Gluten" sono preparati con ingredienti naturalmente privi di glutine. In cucina è tuttavia difficile escludere completamente il rischio di contaminazioni crociate.
In caso di celiachia o particolare sensibilità al glutine, vi invitiamo comunque a segnalarlo al personale al momento dell'ordine: saremo lieti di attivare una procedura dedicata di preparazione, pensata per ridurre al minimo il rischio di contaminazione.
Die mit dem Symbol gekennzeichneten Gerichte sowie jene im Bereich „Low Gluten" werden mit von Natur aus glutenfreien Zutaten zubereitet. In der Küche ist es jedoch schwierig, eine vollständige Vermeidung von Kreuzkontaminationen zu gewährleisten.
Bei Zöliakie oder einer besonderen Glutenempfindlichkeit bitten wir Sie, dies dennoch bei der Bestellung dem Servicepersonal mitzuteilen: Wir aktivieren gerne ein spezielles Zubereitungsverfahren, das darauf ausgelegt ist, das Risiko einer Kontamination so weit wie möglich zu minimieren.
De gerechten met het symbool en die in de sectie "Low Gluten" worden bereid met van nature glutenvrije ingrediënten. In de keuken is het echter moeilijk om kruisbesmetting volledig te vermijden.
In geval van coeliakie of een bijzondere glutenintolerantie vragen wij u dit bij het bestellen aan ons personeel door te geven: wij activeren graag een speciale bereidingsprocedure, die erop gericht is het risico op contaminatie zoveel mogelijk te beperken.

Per esigenze di mercato all'occorrenza qualche ingrediente può essere surgelato.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) n.853/2004, Allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera d, punto 3

pizze tradizionali

Impasto preparato
con lievito madre
a lenta lievitazione

MARGHERITA € 9,00
mozzarella e pomodoro
Tomaten und Mozzarella
Tomaat en mozzarella

CALABRESE € 10,00
mozzarella, aglio e peperoncino
Mozzarella, Knoblauch und Chili
Mozzarella, knoflook en rode peper

SALAMINO € 11,00
mozzarella, pomodoro e salamino piccante
Tomaten, Mozzarella und pikante Salami
Tomaat, mozzarella en pikante salami

CAPRICCIOSA € 11,50
mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto, funghi e carciofi
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons und Artischocken
Tomaat, mozzarella, ham, champignons en artisjokken

CALZONE € 11,50
mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto, funghi e ricotta
Tomaten, Mozzarella, Ricotta, Champignons und Schinken
Tomaat, mozzarella, kwark, champignons en ham

CALZONE BIZZARRO € 14,00
mozzarella, rucola, crema di carciofi, Philadelphia
e dopo cottura crudo di parma e glassa balsamica
Mozzarella, Rucola, Artischockencreme, Philadelphia-Frischkäse
und nach dem Garen Parmaschinken und Balsamico-Glasur
Mozzarella, rucola, artisjokcrème, Philadelphia-kaas,
en na het bakken Parmaham en balsamico-glazuur

WÜRSTEL € 11,00
mozzarella, pomodoro e würstel
Mozzarella, Tomaten und Würstel
Mozzarella, tomaat en worstjes

QUATTRO FORMAGGI € 12,00
mozzarella, gorgonzola, ricotta, grana e brie
Mozzarella und vier Käsesorten
Mozzarella en vier soorten kaas

VERDURE € 13,00
mozzarella, pomodoro e verdure
Tomaten, Mozzarella und Gemüse
Tomaat, mozzarella en groenten

BUFALA € 13,00
mozzarella di bufala, pomodoro, pomodorini e basilico
Tomaten, Büffelmozzarella, Kirschtomaten und Basilikum
Tomaat, Buffelmozzarella, cherrytomaten en basilicum

TREVIGIANA € 12,50
mozzarella, pomodoro, radicchio e pancetta
Tomaten, Mozzarella, Radicchio und Speck
Tomaat, mozzarella, radicchio en bacon

BOSCAIOLA € 13,00
mozzarella, pomodoro, porcini e lucanica
Tomate, Mozzarella, Steinpilze, Lucanica-Wurst
Tomaat, mozzarella, eekhoorntjesbrood, lucanica

ESTIVA € 12,00
pomodoro, mozzarella, melanzane, pomodorini e basilico
Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Tomatenschnitten und Basilikum
Tomaat, mozzarella, tomatenschijfjes, basilicum en aubergine

MARESCIALLA € 12,50
pomodoro, mozzarella, prosciutto, salamino e aglio
Tomaten, Mozzarella, Schinken, pikante Salami und Knoblauch
Tomaat, mozzarella, ham, pikante salami en knoflook

SAPORITA € 12,50
pomodoro, mozzarella, salamino, gorgonzola e peperoni
Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Gorgonzola und Paprika
Tomaat, mozzarella, pikante salami, Gorgonzola en paprika

SFIZIOSA € 12,50
pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine,
scamorza dolce e salamino piccante
Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Zucchini, Scamorzakäse und Salami
Tomaat, mozzarella, aubergine, courgette, Scamorza kaas en salami

TIROLESE € 13,00
mozzarella, pomodoro, cipolla, funghi e Tito speck Riserva
Mozzarella, Tomaten, Zwiebeln, Champignons und Speck
Mozzarella, tomaat, ui, champignons en spek

GHIOTTA € 13,00
mozzarella, ricotta, zucchine, salamino piccante e pecorino
Mozzarella, Ricotta, Zucchini, scharfe Salami und Pecorino-Käse
Mozzarella, ricotta, courgette, pittige salami en pecorinokaas

GAMBERI* € 15,00
mozzarella, pomodorini, zucchine, gamberi e aglio
Mozzarella, Kirschtomaten, Zucchini, Garnelen und Knoblauch
Mozzarella, cherry tomaten, courgette, garnalen en knoflook

FRUTTI DI MARE* € 15,00
poco pomodoro, calamari, gamberi, polipo, cipolle e aglio
Ein wenig Tomate, Tintenfisch, Garnelen, Oktopus, Zwiebeln und Knoblauch
Een beetje tomaat, inktvis, garnalen, octopus, uien en knoflook

pizze integrali

Impasto preparato
con lievito madre
e farina integrale

PISTACCHIOSA € 16,00
mozzarella, porcini, prosciutto cotto,
crema di pistacchi, stracciatella di burrata
Mozzarella, Steinpilze, gekochter Schinken,
Pistaziencreme, Burrata Stracciatella
Mozzarella, eekhoorntjesbrood, gekookte ham,
pistachecrème, burrata stracciatella

VEGANA € 15,00
crema di carciofi, radicchio e porcini
Artischockencreme, Radicchio und Steinpilzen
Crème van artisjokken, radicchio en eekhoorntjesbrood

NAPOLETANA € 15,00
pomodoro, origano, acciughe, olive, capperi, pecorino, aglio
Tomaten, Oregano, Sardellen, Oliven, Kapern, Pecorino-Käse, Knoblauch
Tomaat, oregano, ansjovis, olijven, kappertjes, pecorinokaas, knoflook

AMATRICIANA € 15,00
pomodoro, pancetta, aglio, peperoncino, cipolla e pecorino
Tomaten, Speck, Knoblauch, Chilischoten, Zwiebeln und Pecorino-Käse
Tomaat, spek, knoflook, chilipeper, ui en pecorinokaas

SORRENTINA € 15,00
mozzarella, melanzane, scamorza, lucanica
e dopo cottura pomodorini confit, basilico
Mozzarella, Auberginen, Scamorza, Lucanica-Wurst und
nach dem Backen konfitierte Kirschtomaten, Basilikum
Mozzarella, aubergines, scamorza, lucanica en
na het bakken gekonfijte kerstomaatjes, basilicum

CREMOSINA € 15,00
crema di carciofi, mozzarella, brie, prosciutto cotto
Artischockencreme, Mozzarella, Brie, gekochter Schinken
Artisjokcrème, mozzarella, brie, gekookte ham

Whole Wheat Pizzas

VESUVIO € 15,00
salsa di pomodoro giallo, acciughe, olive, poca mozzarella, pomodorini e dopo cottura stracciatella di burrata, basilico
Gelbe Tomatensauce, Sardellen, Oliven, etwas Mozzarella, Kirschtomaten und nach dem Backen Burrata Stracciatella, Basilikum
Gele tomatensaus, ansjovis, olijven, een beetje mozzarella, cherrytomaten en na het bakken burrata stracciatella, basilicum

TONNARA € 15,00
salsa di pomodoro giallo, tonno, capperi, bufala, olive, pomodorini e dopo cottura basilico
Gelbe Tomatensoße, Thunfisch, Kapern, Büffelmozzarella, Oliven, Kirschtomaten und nach dem Backen Basilikum
Gele tomatensaus, tonijn, kappertjes, buffelmozzarella, olijven, cherrytomaatjes en, na het bakken en basilicum

CRUDAIOLA € 15,00
focaccia e dopo cottura bufala, pomodorini, basilico, glassa di aceto balsamico, scaglie di grana
Focaccia und nach dem Backen Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum, Balsamico-Essigglasur, Parmesanspäne
Focaccia en na het bakken buffelmozzarella, cherrytomaten, basilicum, balsamico-glazuur en Parmezaanse kaasschaafsel

ITALIA € 15,00
poca mozzarella, crema di pistacchi, pomodorini confit e stracciatella di burrata
Mozzarella, Pistaziencreme, Kirschtomaten und Burrata
Mozzarella, pistachecrème, kerstomaatjes en burrata

NORVEGESE € 15,00
mozzarella e dopo cottura salmone, Philadelphia e rucola
Mozzarella, Lachs, Streichkäse und Rauke
Mozzarella, gerookte zalm, Philadelphia kaas en rucola

special low gluten

special low gluten

pizze

REGINA MARGHERITA € 12,50
mozzarella senza lattosio, pomodoro
laktosefreier Mozzarella, Tomaten
lactosevrije mozzarella, tomaat

GOLOSA € 15,00
Pomodoro, mozzarella
senza lattosio, gorgonzola, radicchio e pancetta
Tomaten, laktosefreier
Mozzarella, Gorgonzola,
Radicchio und Speck
Tomaat, lactosevrije
mozzarella, gorgonzola,
radicchio en spek

CAMPAGNOLA € 15,00
Pomodoro, mozzarella
senza lattosio, melanzane, zucchine,radicchio
Tomaten, laktosefreier Mozzarella,
Auberginen, Zucchini, Radicchio
Tomaat, lactosevrije mozzarella,
aubergines, courgette, radicchio

PRINCIPESSA € 15,00
Crema di carciofi, radicchio,
funghi porcini
Creme aus Artischocken,
Radicchio und Steinpilzen
Creme van artisjokken,
radicchio en eekhoorntjesbrood

Impasto fatto in casa

Altri piatti del menu possono essere preparati in versione senza glutine su richiesta.
Vi invitiamo a chiedere al nostro personale di sala, che sarà felice di indicarvi le proposte disponibili e le possibili variazioni.
Weitere Gerichte unserer Speisekarte können auf Anfrage glutenfrei zubereitet werden. Unser Servicepersonal informiert Sie gerne über die verfügbaren Optionen und möglichen Anpassungen.
De gerechten met het symbool LG en die in de sectie "Low Gluten" worden bereid met van nature Andere gerechten op ons menu kunnen op verzoek glutenvrij worden bereid. Ons bedienend personeel informeert u graag over de beschikbare opties en mogelijke aanpassingen.

antipasti

INSALATA DI MARE TIEPIDA*
Meeresfruchter Salade
Zeevruchten Salade
€ 15,00

BUFALA CAMPANA DOP ALLA CAPRESE
Frischer Büffelkäse
mit frischen Tomaten
Buffelmozzarella
met verse tomaat
€ 13,00

insalate

NIZZARDA
misticanza, pomodorini, carote, cetrioli, patate, olive, tonno e uovo sodo
Salat, Tomaten, Gurken, Möhren, Kartoffeln, Oliven, Thunfisch und Ei
Salade, tomaat, komkommers, wortelen, aardappelen, olijven, tonijn en eieren
€ 15,00

GRECA
misticanza, radicchio, pomodoro, cetrioli, peperoni, feta, olive nere e cipolla di Tropea in agrodolce
Salat, Radicchio, Tomaten, Gurken, Paprikaschoten, Feta-Käse, Oliven und Zwiebeln
Salade, tomaat, radicchio, komkommers, paprika, feta kaas, olijven en uien
€ 15,00

primi

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE*
Risotto mit Meeresfruchten
Risotto met zeevruchten
€ 19,00

RISOTTO ALLA NORCINA CON PORCINI E SALAMELLA
mit Steinpilzen und Salami
met eekhoorntjesbrood en salami
€ 17,00

aggiunta di tartufo nero + € 3,00
Zugabe von schwarzem Trüffel
toevoeging van zwarte truffel

secondi

BRANZINO CON MISTICANZA E POMODORINI
Seebarsch mit Gemüse
Gegrilde zeebaars met groenten
€ 24,00

SUPREMA DI POLLO AI FUNGHI CON RISO BASMATI cotto a bassa temperatura
Hähnchen Supreme
mit Pilzen und Basmatireis
Kip Supreme met champignons en basmatirijst
€ 22,00

special low gluten

insalate

insalate

PROTEICA*
misticanza, pomodori, finocchio, arancia, salmone affumicato, gamberi, semi di zucca e crumble di pane
Salat, Tomaten, Fenchel, Orange, Lachs, Garnelen, Kürbiskerne und Croutons
Salade, tomaat, venkel, sinaasappel, zalm, garnalen, pompoenpitten en croutons
€ 15,00

NIZZARDA
misticanza, pomodorini, carote, cetrioli, patate, olive, tonno e uovo sodo
Salat, Tomaten, Gurken, Möhren, Kartoffeln, Oliven, Thunfisch und Ei
Salade, tomaat, komkommers, wortelen, aardappelen, olijven, tonijn en eieren
€ 15,00

GRECA
misticanza, radicchio, pomodoro, cetrioli, peperoni, feta, olive nere e cipolla di Tropea in agrodolce
Salat, Radicchio, Tomaten, Gurken, Paprikaschoten, Feta-Käse, Oliven und Zwiebeln
Salade, tomaat, radicchio, komkommers, paprika, feta kaas, olijven en uien
€ 15,00

CAESAR SALAD
misticanza, pomodori, carote, cotoletta croccante, Pratomagno, crumble di pane e salsa yogurt
Salat, Tomaten, Möhren, crispy Milanese, Pratomagno Käse, Croutons und Joghurt Sauce
Salade, tomaat, wortelen, crispy milanese, Pratomagno kaas, croutons en yoghurtsaus
€ 15,00

baby menu

primi

GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO
Kartoffelklöschen mit Tomatensauce
Aardappelnoedels met tomatensaus
€ 6,00

MACCHERONCINI AL RAGÙ
fatti in casa
Makkaroni mit Fleischsauce
Macaroni met vleessaus
€ 6,00

secondi

COTOLETTA E PATATE FRITTE
Wienerschnitzel mit Pommes
Wiener schnitzel met frietjes
€ 9,00

WÜRSTEL E PATATE FRITTE
Würstel mit Pommes
Worstjes met frietjes
€ 8,00

HAMBURGER E PATATE FRITTE
Hamburger mit Pommes
Hamburger met frietjes
€ 9,00

FILETTO DI BRANZINO E PATATE FRITTE
See Barsch Filet mit Pommes
Zeebaarsfilet met frietjes
€ 10,00

pizze

NEMO
pomodoro, mozzarella
Tomaten, Mozzarella | Tomaat, mozzarella
€ 7,00

TOPOLINO
pomodoro, mozzarella, würstel
Tomaten, Mozzarella, Würstel
Tomaat, mozzarella, worstjes
€ 7,50

PLUTO
pomodoro, mozzarella, salamino dolce
Tomaten, Mozzarella, Salami
Tomaat, mozzarella, salami
€ 7,50

MINNI
pomodoro, mozzarella, prosciutto
Tomaten, Mozzarella, Schinken
Tomaat, mozzarella, ham
€ 7,50

SPONGEBOB
pomodoro, mozzarella, tonno
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch
Tomaat, mozzarella, tonijn
€ 8,00

dessert

COPPA SMARTIES
€ 4,50

baby menu

antipasti mare

antipasti

ANTIPASTO MISTO DI MARE*
Gemischte Fisch Vorspeise
Voorgerecht zeevruchten
€ 22,00

Full of seafood flavors

TARTARE DI TONNO*
con mango e pistacchi
Thunfischtartar mit Mango und Pistazien
Tonijntartaar met mango en pistachenoten
€ 15,00

AVOCADO TOAST
Pane integrale fatto in casa, avocado, Philadelphia e salmone affumicato
Hausgemachtes Vollkornbrot, Avocado, Philadelphia und Räucherlachs
Zelfgemaakt volkorenbrood, avocado, Philadelphia en gerookte zalm
€ 15,00

COCKTAIL DI GAMBERI*
Garnelencocktail
Garnaalcocktail
€ 15,00

OSTRICHE GILLARDEAU
Austern Gillardeau
Oesters Gillardeau
l'una € 5,00

I COLORI DEL MARE PIATTO DI CRUDITÀ*
Roher Fisch
Rauwe Vis
€ 35,00

GAMBERONI* CROCCANTI
con zucchine marinate e maionese al rosmarino
Knusprige Garnelen mit Zucchini und Rosmarinmayonnaise
Krokante garnalen met courgette en rozemarijnmayonaise
€ 15,00

TORTILLA CON GAMBERI* ALLA CATALANA E AVOCADO
Our Signature Seafood
Tortilla mit Garnelen und Avocado
Tortilla met garnalen en avocado
€ 15,00

antipasti terra

New in menu

CROSTONE TOSCANO
pane integrale fatto in casa,
uovo morbido e tartufo nero estivo
Hausgemachtes Vollkornbrot,
weiches Ei und schwarzer
Sommertrüffel
Hausgemachtes Vollkornbrot, weiches
Ei und schwarzer Sommertrüffel
€ 16,00

BUFALA CAMPANA DOP ALLA CAPRESE
Frischer Büffelkäse
mit frischen Tomaten
Buffelmozzarella
met verse tomaat
€ 13,00

TARTARE DI FILETTO DI MANZO
con tartufo nero estivo
Rinderfilet-Tartare
mit Schwarzer Trüffel
Steak-tartaar met Zwarte truffel
€ 19,00

CRUDO DI PARMA CON MELONE
Parma Rohschinken mit Melone
Meloen met rauwe ham
€ 15,00

DELIZIA CAMPANA
Melanzana fritta
con stracciatella di burrata,
pomodorini e olio al basilico
Gebratene Aubergine mit
Burrata Stracciatella,
Kirschtomaten und Basilikumöl
Gebakken aubergine met
burrata stracciatella,
kerstomaatjes en basilicumolie
€ 13,00

Feel the summer

BRUSCHETTA TRADIZIONALE
con pan crostoni fatti in casa
Bruschetta mit frisch
gewürzten Tomaten
Bruschetta met gekruide verse tomaat
€ 9,50

primi mare

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO* per 2 persone

The ultimate seafood pasta

Spaghetti mit Meeresfrüchten für zwei Leute
Spaghetti met verschillende zeevruchten voor twee mensen
€ 36,00

MACCHERONCINI fatti in casa CON PESCE SPADA E POMODORINI

Hausgemachte Pasta Paccheri mit Schwertfisch und Kirschtomaten
Huisgemaakte pasta paccheri met zwaardvis en kerstomaatjes
€ 15,00

PACCHERI fatti in casa CON PESTO ALLA TRAPANESE E GAMBERI*

Paccheri met pesto in Trapani-stijl en garnalen
Paccheri mit Pesto nach Trapani-Art und Garnelen
€ 15,00

MACCHERONCINI fatti in casa DEL MARINAIO*

con salmone, gamberi, pomodori freschi e panna
Hausgemachte Makkaroni mit Lachs, Garnelen, Tomaten und Sahne
Huisgemaakte macaroni met zalm, garnalen, tomaat en crème
€ 15,00

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE*

Risotto mit Meeresfrüchten
Risotto met zeevruchten
€ 19,00

ZUPPA DI PESCE

New in menu

Fischsuppe
Vissoep
€ 20,00

primi terra

PACCHERI fatti in casa CON CREMA DI PISTACCHI, STRACCIATELLA E POMODORI CONFIT

Hausgemachte Paccheri mit Pistaziencreme,Stracciatella und Confit-Tomaten
Huisgemaakte paccheri met pistacheroom, stracciatella en gekonfijte tomaten

A taste of Italy

€ 15,00

RISOTTO ALLA NORCINA CON PORCINI E SALAMELLA

mit Steinpilzen und Salami
met eekhoorntjesbrood en salami

€ 17,00

aggiunta di tartufo nero + € 3,00
Zugabe von schwarzem Trüffel
toevoeging van zwarte truffel

SPAGHETTI ALLA CHITARRA ALLA CARBONARA fatti in casa

Spaghetti mit Ei und Speck
Spaghetti in roomsaus met ei en bacon

€ 13,00

TAGLIATELLE fatte in casa AL TARTUFO NERO ESTIVO

Hausgemachte tagliatelle mit schwarzem Trüffel
Huisgemaakte tagliatelle met zwarte truffel

€ 18,00

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Chili
Spaghetti met knoflook, olie, rode peper

€ 11,00

SPAGHETTI AL POMODORO

Spaghetti mit Tomatensauce
Spaghetti met tomatensaus

€ 11,00

ZUPPA DI VERDURE*

Gemüsesuppe | Groentensoep

€ 9,50

STRANGOLAPRETI fatti in casa ALLA TRENTINA AL BURRO E SALVIA

Alpine tradition

Spinat-Gnocchi mit Salbeibutter
Spinaziegnocchi met salieboter

€ 13,00

primi

secondi mare

secondi

PIATTO DEL CAPITANO* CON PATATE FRITTE
gamberoni, scampi,
cappesante, frittura di mare
Krabben, Krustentieren,
Fischfrittüre mit Pommes
Krab, schaaldieren, gefrituurde
zeevruchten met frietjes
€ 29,00

Chef's seafood selection

GRIGLIATA DI MARE* CON MISTICANZA E POMODORINI
Gemischte Grillplatte mit
Meeresfrüchten und Gemüse
Gemengde gegrilde zeevruchten
met groenten
€ 28,00

BRANZINO CON MISTICANZA E POMODORINI
Seebarsch mit Gemüse
Gegrilde zeebaars met groenten
€ 24,00

TAGLIATA DI TONNO* IN CROSTA DI SESAMO CON ZUCCHINE
Geschnittener Thunfisch mit Zucchini
Gesneden tonijn met courgette
€ 24,00

SALMONE CON GERMOGLI DI CRESCIONE
con patata ai ferri
e crema alla panna acida
Lachs mit Brunnen Kressesprossen,
Grillkartoffeln und Sauerrahm
Zalm met waterkerskiemen, gegrilde
aardappel en zure room
€ 24,00

GRIGLIATA DI CROSTACEI*
per 2 persone

Top!

Gegrillte Krebstiere für zwei Leute
Gegrilde schelpdieren voor twee
mensen
€ 75,00

secondi mare

TENTACOLI DI POLIPO*
con crema di datterini gialli, melanzana fritta e olio al basilico
Oktopus mit gebratener Aubergine, gelber Tomatencreme und Basilikumöl
Octopus met gebakken aubergine, gele tomatencrème en basilicumolie
The Taste of the Mediterranean
€ 24,00

FILETTO DI TROTA CON PATATE FRITTE
Gegrillte Forelle mit Pommes Frites
Gegrilde forel met frietjes
€ 22,00

PESCE SPADA CUBETTATO, POMODORINI, OLIVE E RISO BASMATI
Schwertfisch mit Kirschtomaten und Oliven
Zwaardvis met cherrytomaatjes en olijven
€ 24,00

COZZE ALLA MARINARA CON PAN CROSTONI
fatti in casa
Miesmuscheln "Marinara" mit Brot
Mosselen met tomatensaus met brood
€ 18,00

FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI*
Frittierte Calamari und Garnelen
Gefrituurde inktvis en garnalen
€ 23,00

CENA AL PORTO*
per 2 persone
Seafood experience
servita su pietra lavica con astice fresco, gamberoni, cappesante, tagliata di pesce spada e tentacoli di polipo
Serviert auf Lavastein mit frischem Hummer, Garnelen, Jakobsmuscheln, geschnittenem Schwertfisch und Tintenfischtentakeln für zwei Leute
Geserveerd op lavasteen met verse kreeft, garnalen, coquilles, gesneden zwaardvis, octopustentakels voor twee mensen
€ 69,00

secondi terra

secondi

HAMBURGER DI SCOTTONA CON PATATE FRITTE

Burger XXL

con pancetta, insalata, pomodoro, cipolla di Tropea in agrodolce e salsa BBQ
Scottona-hamburger mit Speck, Salat, Tomate, süß-saurer Tropea-Zwiebel und Pommes Frites
Scottona hamburger met bacon, sla, tomaat, zoetzure Tropea ui en frietjes
€ 20,00

FILETTO DI MANZO CON PATATE FRITTE

Filetsteak mit Pommes
Biefstuk van de grill met frietjes
€ 28,00

TAGLIATA DI MANZO AL ROSMARINO CON PATATE FRITTE

Rindfleischscheiben mit Rosmarin mit Pommes
Gesneden rundvlees en rozemarijn met frietjes
€ 24,00

SUPREMA DI POLLO AI FUNGHI CON RISO BASMATI cotto a bassa temperatura

Hähnchen Supreme mit Pilzen und Basmatireis
Kip Supreme met champignons en basmatirijst
€ 22,00

PIATTO TRENTINO

con formaggio fuso, funghi, salsiccia e polenta
Mit Tosella, gemischten Waldpilzen, Trentiner Wurst und Polenta
Gesmolten kaas, paddestoelen, verse worst en polenta
€ 22,00

RIBEYE STEAK DI SCOTTONA CON PATATE FRITTE

Perfectly Marbled for Extra Flavor

Scottona Ribeye Steak mit Pommes
Scottona ribeye steack met frietjes
€ 24,00

secondi terra

PIATTO VEGETARIANO

con verdure fresche croccanti cotte al forno, tomino piemontese, funghi
Frisch gebackenes Gemüse, Käse und Pilze
Verse gebakken groenten, kaas en paddestoelen
€ 18,00

Colorful garden dish

TAGLIATA DI POLLO GRIGLIATO

con zucchine e champignon freschi
Gegrillte Hähnchenbrust mit sautierten Zucchini und frischen Champignons
Gegrilde kipfilet met gebakken courgette en verse champignons
€ 19,00

COTOLETTA ALLA MILANESE CON PATATE FRITTE

Wienerschnitzel mit Pommes
Milanese kotelet met frietjes
€ 18,00

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE CON PATATINE FRITTE

Rinderfilet mit grünem Pfeffer und Pommes Frites
Ossenhaas met groene peper en frietjes
€ 28,00

contorni

PATATE FRITTE*

Pommes Frites | Frietjes
€ 5,00

INSALATA MISTA

Gemischter Salat
Gemengde salade
€ 6,50

VERDURE CROCCANTI AL FORNO

Knusprig gebackenes Gemüse
Knapperig gebakken groenten
€ 7,00

PATATE SALTATE CON PANCETTA

Bratkartoffeln mit Speck
Gebakken aardappelen met bacon
€ 6,50

dessert

dessert

COCO LOCO
Semifreddo al frutto della passione e cocco
Passionsfrucht-Kokos-Semifreddo
Passievrucht en kokos semifreddo
€ 7,50

A Taste of Summer Paradise

TIRAMISÙ
€ 6,50

CREMA CATALANA
Katalanische Creme
Catalaanse crème
€ 6,50

PANNA COTTA ALLE FRAGOLE
Bayrische Creme mit Erdbeeren
Roompudding met aardbeien
€ 6,50

PANNA COTTA AL CARAMELLO
Bayrische Creme mit Karamell
Roompudding met caramel
€ 6,50

SEMIFREDDO ALL'AMARETTO
Amaretto Eistorte
Amaretto ijstaart
€ 6,50

SORBETTO AL LIMONE
Zitronensorbet | Citroensorbet
€ 4,50

CREMA AL CAFFÈ
€ 4,50

GELATO ALLA VANIGLIA CON LAMPONI CALDI
Vanilleeis mit heißen Himbeeren
Vanille-ijs met warme frambozen
€ 6,50

ANANAS AL GRAND MARNIER
€ 8,00

FRAGOLE CON PANNA
Erdbeeren mit Sahne
Aardbeien met slagroom
€ 7,50

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA
Frischer Fruchtsalat
Vruchtensalade
€ 8,00

LINGOTTO AL CIOCCOLATO FONDENTE E LAMPONI
Dunkler Schokoladenmousse und Himbeeren
Dunkere Chocolade en frambozen mousse
€ 7,50

For True Chocolate Lovers

gelati

EIS CAFFÈ
EIS SCHOKOLADE
€ 8,00

COPPA HAWAII
Gelato alla frutta
con panna e ananas
Eis, Sahne, Ananas
IJs met slagroom en ananas
€ 9,50

COPPA ESTATE
Gelato alla frutta con
macedonia e panna
Eis, Fruchtsalat, Sahne
Ijs met vruchtensalade
en slagroom
€ 10,00

HEISSE LIEBE
Gelato alla vaniglia
con lamponi caldi
Vanilleeis mit heißen Himbeeren
Vanille-ijs met warme frambozen
€ 9,50

gelati

gelati

COPPA SPAGNOLA
Gelato alla frutta assortito
con panna e amarena
Früchteis, Sahne, Kirschen
Ijs met slagroom en kersen saus
€ 8,50

BANANA SPLIT
Gelato misto creme con banana,
panna, granelle di nocciola
e cioccolato fuso
Eis, Bananen, Sahne,
Nüsse, Schokolade
Ijs met banaan, slagroom,
nootjes en chocolade siroop
€ 9,50

COPPA FRAGOLOSA
Gelato al fiordilatte, fragole,
yogurt al naturale e panna
Eis mit Erdbeeren, Yogurt und Sahne
yogurtijs met aardbeien,
yoghurt en slagroom
€ 9,50

COPPA AUTUNNO
Gelato misto creme, panna,
gherigli di noci, nocciole,
mandorle, caramello
Eis, Sahne, Nüsse, Karamellsirup
Ijs, slagroom, walnoten, karamelsiroop
€ 9,50

gelati

COPPA RICCA
Gelato misto creme, meringhe,
panna, vov e cioccolato fuso
Eis und Gebäck, Sahne,
vov und Schokolade
Ijs, schuimgebak, slagroom,
advocaat en chocoladesaus
€ 9,50

COPPA DANEMARK
Gelato misto creme con panna
e cioccolato fuso
Eis, Sahne, Schokolade
Ijs met slagroom en chocoladesaus
€ 8,00

COPPA BAILEYS
Gelato misto creme
con panna, Baileys
e caramello
Eis, Sahne, Baileys, Karamell
Ijs met slagroom, Baileys, karamel
€ 9,50

COPPA AMARETTO
Gelato misto creme con panna,
Di Saronno, amaretti e caramello
Eis, Sahne, Di Saronno,
Makrone, Karamell
Karamelijs met slagroom,
Di Saronno, bitterkoekje, karamel
€ 9,50

bevande e birre

bevande e birre

soft

ACQUA MINERALE
0,25 L. € 2,00
0,75 L. € 3,50

BIBITA
piccola € 3,00
media € 5,00

BIBITA IN LATTINA
€ 4,00

SUCCO DI FRUTTA
€ 3,50

SPREMUTA D'ARANCIA
€ 4,50

birre alla spina

HELLES BIER BENEDIKTINER
0,20 L. € 3,00
0,40 L. € 5,50

KELLERBIER RIEGELE
0,30 L. € 4,50
0,50 L. € 6,50

WEIZENBIER RIEGELE
0,30 L. € 4,50
0,50 L. € 6,50

vini sfusi

0,25 L. € 5,00
0,50 L. € 10,00

BIANCO FRIZZANTE
sparkling white wine

BIANCO
weiß | wit-Nosiola

ROSATO
rosé | Schiava

ROSSO
rot | rood-Merlot

birre in bottiglia

WEIZENBIER
Analcolica
0,50 L. € 6,50

BITBURGER 0.0
Analcolica
0,33 L. € 5,50

DOLOMITI ROSSA
0,33 L. € 5,50

BIRRA DI FIEMME SENZA GLUTINE
0,33 L. € 5,50

vini al calice

bollicine

ALTEMASI BRUT MILLESIMATO
TRENTODOC - Cavit - Trento
€ 5,50

MASO MARTIS BRUT BLANC DE BLANCS
TRENTODOC METODO CLASSICO
Maso Martis - Martignano (TN)
€ 6,00

PROSECCO ASTORIA
DOCG, Valdobbiadene (TV) - Extra Dry
€ 4,50

ALTEMASI MILLESIMATO ROSÉ
TRENTODOC Metodo Classico
Terre del Lagorai - Castel Ivano
€ 6,00

rossi

VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO
Brigaldara - Valpolicella San Floriano
€ 5,00

BLAUBURGUNDER
Pinot Nero DOC, Petruskellerei
Bolzano
€ 5,00

LAGREIN
Riserva DOC, Rynnhof - Termeno
€ 5,00

TERRE DI SAN LEONARDO
IGT Tenuta San Leonardo
Borghetto all'Adige (TN)
€ 5,00

bianchi

PINOT GRIGIO
Bottega Vinai DOC, Cavit - Trento
€ 4,50

CHARDONNAY
Bottega Vinai DOC, Cavit - Trento
€ 4,50

LUGANA DOC
Giarola - Palazzolo di Sona
€ 5,00

VETTE DI SAN LEONARDO SAUVIGNON
IGT Tenuta San Leonardo
Borghetto all'Adige (TN)
€ 5,00

GEWÜRZTRAMINER
DOC, Rottensteiner - Bolzano
€ 5,00

rosati

GEMMA
Tenuta San Leonardo
Borghetto all'Adige (TN)
€ 5,00

vini al calice

cocktail

cocktail

NEGRONI gin, red vermouth, campari bitter	€ 8,00
AMERICANO red vermouth, campari bitter, soda	€ 8,00
APEROL SPRITZ aperol, prosecco, soda, orange	€ 6,00
LIMONCELLO SPRITZ limoncello, prosecco, soda, lemon slice	€ 6,00
HUGO elderberry syrup, prosecco, soda, fresh mint	€ 5,00
COSMOPOLITAN vodka, cointreau, lime juice, cranberry juice	€ 8,00
MOJITO rum, lime, sugar, fresh mint, soda	€ 8,00
SEX ON THE BEACH vodka, peach liquor, orange juice, cranberry juice	€ 8,00
MOSCOW MULE vodka, ginger beer, lime	€ 8,00
BAHAMA MAMA rum, malibu, banana cream, pineapple juice, orange juice, granatina	€ 10,00
PIÑA COLADA rum, pineapple juice, coconut	€ 10,00

le nostre proposte analcoliche

EUROPA orange juice, ginger, lemon	€ 4,50
SAN FRANCISCO grapefruit, pineapple juice, orange juice, strawberries	€ 8,00
COCOBA pineapple juice, s&s, coconut, banana	€ 8,00
VIRGIN COLADA pineapple juice, s&s, coconut	€ 10,00

gin tonic

MALFY GIN ROSA
41% Alc € 10,00
MONCALIERI, TORINO, ITALIA
Pink Gin
Morbido a tratti dolce, mix del pompelmo rosa
di Sicilia con la dolcezza del rabarbaro ed altre botaniche

PINK PEPPER GIN AUDEMUS
44% Alc € 10,00
FRANCIA
Distilled Gin
Morbido e speziato con l'assemblaggio a mano di 9 ingredienti
tra cui pepe rosa, ginepro, miele e 4 botaniche

EVAN NUNQUAM
42% Alc € 10,00
PRATO, ITALIA
Old Tom Gin
Caratterizzato da una dolce morbidezza e con persistenti
note fruttate a bilanciare il gusto secco del ginepro

PETER IN THE NAVY
58% Alc € 10,00
FIRENZE, ITALIA
Navy Strength Gin
Aromatico e bilancia l'elevata gradazione alcolica
con la freschezza delle proprie botaniche

GIN BATHTUB NUNQUAM
45% Alc € 10,00
PRATO, ITALIA
Cold compounding Gin
Molto profumato e ben bilanciato al palato grazie alle note fresche
degli agrumi e a quelle amaricanti delle erbe e delle spezie

GLASWEGIN
37,5% Alc € 10,00
SCOZIA
Raspberry & Rhubarb Gin
Gin rosa delicato con note di lampone, rabarbaro e vaniglia,
rifinite da pepe rosa e fiori d'arancio

gin tonic

ristorante-europa.it