



*Familie Sartori  
und der Chefkoch Massimiliano  
mit seinem lustigen Team*

*stellen:*

# *“Die Kleine Karte”*

*vor*

*RISTORANTE PIZZERIA*

*La Piazzetta*



## *Unsere Vorspeisen*

### *Per iniziare i nostri Antipasti*

- Lachsforelle Tartar mit süßem Crostini-Brot,* € 9,00  
*Majonäse aus Rettich und Grünem Apfel*  
La Tartar di trota salmonata con crostini di pan brioche e maionese al rafano e mela verde
- Törtchen mit Cavalese Caprino-Käse und Jogurt, Goldbrasse Filet und* € 13,00  
*Wassermelone-Gelee mit Kardamom*  
Il Tortino di Caprino di Cavalese e yogurt, il filettino d'orata,  
con gelatina d'anguria al cardamomo
- Zucchinibluemen gefüllt mit Ricotta und Poleiminze, Tomaten-Concassée* € 9,50  
*und Basilikum-Pesto*  
I Fiori di zuccina farciti di ricotta primo fiore e mentuccia,  
concassea di pomodoro e pesto al basilico
- Rind Carpaccio mit wilder Rauke , Oliven, Trentingrana-Käse Flocken* € 12,50  
*und Zitronenemulsion mit schwarzem Pfeffer*  
Il Carpaccio di manzo con rucoletta selvatica, olivette,  
scaglie di Trentingrana ed emulsione di limone al pepe nero
- Gemischter Aufschnitt der Gegend: „S. Daniele“ Rohschinken 18 Monaten,* € 13,00  
*Bündnerfleisch, heimischer Speck, Salami aus Felino,*  
*“Lardo” aus dem Trentino, Hausmarinierte Gemüse*  
Il Carosello di salumi nostrani: prosciutto crudo S. Daniele 18 mesi, la bresaola  
punta d'anca, lo speck nostrano, il salame di Felino, il lardo trentino, variazione di  
verdure marinate in casa



## *Unsere warmen Vorspeisen I nostri Primi piatti...*

- Lauwarme Tomatencreme parfümiert mit Sellerie* € 9,50  
*und Seezunge Röllchen mit Basilikum*  
La Crema di pomodoro tiepido al profumo di sedano  
con riccioli di sogliola dell'Adriatico al basilico
- Kamuth-Spaghetti sautiert mit Seebarben, Oliven, Kapern,* € 13,00  
*Tomaten aus Pachino und frischem Basilikum*  
Gli Spaghetti di grano kamut saltati alle triglie, olivette, capperi,  
pomodorini di Pachino e basilico fresco
- Paccheri (Nudelart) aus Gragnano, gratiniert mit* € 10,00  
*Trentingrana-Käse gefüllt mit Gemüse aus Grestatal und*  
*Büffelkuh-Mozzarella auf Velouté von süßen Paprikaschoten*  
I Paccheri di Gragnano gratinati al Trentingrana farciti di verdure  
della Val di Gresta e bufala su vellutata di peperoni dolci
- Kartoffel-Klößchen mit Julienne von kurz gebratenem* € 9,50  
*Rind-Lendenstück, Zucchini und Raukenpesto*  
Gli Gnocchetti di patate Grestane con julienne di controfiletto di bue scottato  
alle zucchini e pesto di rucola
- Carnaroli Reis mit Heidelbeeren aus St. Orsola und Pfifferlingen* € 12,00  
Il Risottino Carnaroli mantecato ai mirtilli di Sant'Orsola e finferli
- Cappellacci (Art von Eiernudeln) mit Kaffeearoma* € 11,00  
*gefüllt mit Spanferkel auf Fondue-Tropfen*  
I Cappellacci di pasta al caffè ripieni di maialino da latte  
su gocce di fonduta leggera



## *Unsere Hauptspeisen...* *Dalla padella alla brace...*

Hechtfilet geröstet mit Kartoffeln und Gewürzkräutern, Tomatenconcassé, Oliven, Kapern mit frischem Basilikum Il Filetto di Luccio perca tostato con galletta di patata alle erbette e concassea di pomodoro, olive e capperi al basilico fresco	€ 16,50
<i>Seebarsch in Salzkruste (20')</i> I Branzino di lenza in cartoccio ai Sali marini (20')	€ 16,00
Gegrillte Kaiserhummer und große Krebse mit Olivenöl La Grigliata di Scampi e Gamberoni all'olio d'oliva	€ 19,00
<i>Das echte Mailander Kalbkotelett</i> La Vera "costoletta di vitello" alla Milanese	€ 16,00
<i>Hänchen nach Teufelsart auf Bett von süßsauerer Paprikaschoten</i> Il Galletto aperto alla diavola su letto di peperonata della Casa in agrodolce	€ 13,50
<i>Geschnittenes Entrecôte vom Grill mit Steinpilzen sautiert mit Petersilie</i> La Tagliata di controfiletto di manzo alla griglia con porcini saltati al prezzemolo	€ 21,00
<i>Rindfilet vom Grill, Pont-Neuf Kartoffeln, Knuspriger Spinat und Krensauce</i> Il Filetto di manzo grigliato, le patate Pont-Neuf , gli spinaci croccanti e salsa al rafano cren	€ 21,00
<i>Gegrilltes Pferdefilet sautiert mit Frühling-Gemüse und Himalaya-Salz</i> Il Filetto di cavallo ai ferri con sauté di verdure primaverili e sale rosa dell'Himalaia	€ 17,50

*Wer sich nicht mit Fleisch oder Fisch zufrieden gibt  
bieten wir .... an*

*Per chi non ama nè carne nè pesce*

€ 9,50

*Typischer Knödel mit Gemüse aus dem Grestatal,  
flaumiger Butter und Salbei*

Il Canederlotto alle verdure Grestane  
con burro spumeggiante e salvia

€ 8,00

*Omelettes nach Ihrem Wunsch  
(mit Spinat, Trentingrana Käse, Zucchini)*

Le Omelettes a Vostro gradimento  
(agli spinaci, al Trentingrana, al pomodoro, alle zucchine)

*Unsere Beilagen  
I nostri Contorni*

Klein

Groß

*(\*) Unser reichhaltiges Gemüsebuffet (frisch oder gekocht)*

€ 4,00

€ 8,00

(\*) Il nostro ricco buffet di verdure (crude e cotte)

*Gegrilltes und in Dampf gegartes Gemüse*

€ 4,50

Le verdure grigliate o al vapore

*Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebel-Julienne*

€ 4,50

Le patate saltate con Julienne di speck e cipolle

*Feldblatt-Gemüse mit kleinen Tomaten,*

€ 4,50

*Knoblauch-Confit und scharfem Paprika*

Le Verdure di campo saltate con pomodorini,  
aglio confit e peperoncino

*(\*) Pommes frites*

€ 4,00

(\*) Le patatine fritte

---

Beim Restaurant Sartori's ist das Gedeck im Preis inbegriffen  
(\*) Im Bedarfsfall werden erstklassige Tiefkühlprodukte  
verwendet.

---

*Unsere Desserts*  
*I nostri Desserts*

<i>Klassisches Zitronensorbet</i>	€. 4,00
Il Sorbetto "classico" al limone	
<i>Frischer Fruchtsalat mit Vanilleeis</i>	€. 6,00
La Coppa di frutta fresca a pezzettoni accompagnata con gelato cremoso alla vaniglia	
<i>Ananas-Carpaccio mit Kokos-Bavarois und Englischer Creme mit weißer Schokolade</i>	€. 7,00
Il Carpaccio d'ananas con bavarese alla noce di cocco e crema inglese al cioccolato bianco	
<i>Die eisige „halbe Sphäre“ aus grüner Zitrone mit Erdbeer-Coulis</i>	€. 7,00
La Semisfera ghiacciata al limone verde con coulis di fragole di Sant'Orsola	
<i>Blätterteig mit Äpfeln Red Delicious und Zitrone mit Calvados-Sauce</i>	€. 6,00
La Sfogliatina alle mele Red Delicious e limone con salsa Calvados	
<i>Traditionelles Tiramisù aus weicher Mascarpone-Creme und hausgemachten Savoiard Biscuits</i>	€. 5,50
Il nostro Tiramisù con crema soffice al mascarpone e Savoiard fatti in casa	
<i>Unsere Dessertvariation: Tiramisù - Crème Brûlée - Quenelle aus Dunkler Schokolade - Törtchen aus Mürbteig mit Erdbeeren - Passionsfruchteis</i>	€. 11,00
La Sinfonia di Dolci della Piazzetta con: il "Tiramisù" - - la Crème Brûlée - la Quenelle al cioccolato fondente - la Frolla di fragole - il Gelato al frutto della Passione	
<i>Und unser Hausgemachtes Eis: Vanille, Kiwi, Erdbeeren, „Cremoso“ mit Strudel, Holunderblumen</i>	€. 1,70
Ed il nostro Gelato Artigianale: la Vaniglia, il Pistacchio, la Fragola, il Cremoso allo Strudel, il Sambuco	