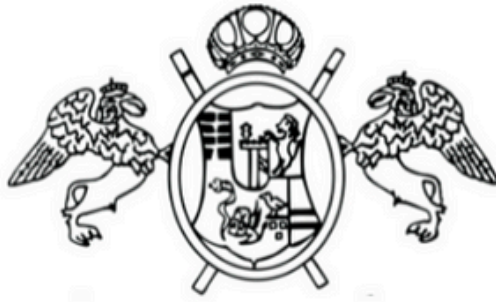


Arciduca



BEER GARDEN *e* RISTORANTE

Largo Pina, 3 · 38062 Arco (TN)

Tel. +39 0464 717405



ANTIPASTI

BRUSCHETTE

- | | | |
|------------|--|---------|
| (1) | CLASSICA AL POMODORO
Bruschetta with cherry tomatoes, olive oil, salt
Bruschetta mit frische Tomaten, OlivenÖl , Salz | € 8,00 |
| (1,12,4,7) | SALMONE salmone affumicato, stracciatella e pistacchio
Bruschetta with smoked salmon, stracciatella and pistachios
Bruschetta mit Raucherlachs, stracciatella und Pistazien | € 11,00 |
| (1,4) | MEDITERRANEA pancetta arrotolata, crema di formaggio e pomodori secchi
Bruschetta with rolled pancetta, cream cheese and dried tomatoes
Bruschetta mit gerollter Pancetta, Frischkäse und getrocknete Tomaten | € 10,00 |

- | | | | | | |
|-----------|--|---------|----------|--|---------|
| (2,4,15) | INSALATA DI MARE
Seafood salad
Meeresfrühtesalat | € 15,00 | (7) | TAGLIERE DELL'ARCIDUCA
CON AFFETTATI E FORMAGGI MISTI
House selection of cold cuts and cheese
Gemischte Aufschnitt und Käseplatte | € 21,00 |
| (9,10,15) | IMPEPATA DI COZZE
AL POMODORO
Peppered Mussels with tomato sauce
Miesmuscheln mit Pfeffer und TomatenSauce | € 16,50 | (7) | CARPACCIO DI CARNE SALADA
CON RUCOLA E GRANA
Carne Salada carpaccio with rocket and grana
Carne Salada Carpaccio mit Rucola und Grana | € 16,00 |
| (2,4,15) | GAMBERI E MELONE CON RUCOLA
E CITRONETTE AL LIMONE (IN STAGIONE)
Shrimps and melon with rocket and lemon citronette
Garnelen und Melone mit Rucola und Zitronen | € 17,00 | (1,7,12) | FRITTELLINE CON MORTADELLA E
CREMA AL PISTACCHIO
Fried bread sticks with mortadella
and pistachio cream
Gebratenes Brot mit Mortadella
und Pistaziencreme | € 10,00 |
| (7) | CAPRESE DI FIORDILATTE E BASILICO
Caprese with mozzarella and basil pesto
Caprese mit Mozzarella und Basilikum Pesto | € 13,00 | | | |

COPERTO

Gedeckt Preis / Cover charge

€ 2,50



La lista degli allergeni è disponibile su richiesta. Die Liste der Allergene ist auf Anfrage erhältlich. Allergens register is available upon request.

Cucina e pizzeria potrebbero avere tempi di attesa differenti. Ci scusiamo per ogni disagio.

Kitchen and pizzeria might have different waiting time. We apologize for any inconvenience.

Küche und Pizzeria können unterschiedliche wartezeiten haben. Bitte nehmen sie unsere entschuldigung für die unannehmlichkeit an .

PRIMI PIATTI

(1,2,4, 9,15)	SPAGHETTONE ALLO SCOGLIO E POMODORINI DATTERINI Spaghettone with sea food and datterini tomatoes Spaghettone mit Meeresfrüchten und Datterini Tomaten	€ 20,00
(1,2,7,15)	ORECCHIETTE CON CREMA DI CIME DI RAPA, GAMBERI E TARALLO SBRICIOLATO Orecchiette with shrimps, cime di rapa broccoli and crunchy taralli biscuits on top Orecchiette-Nudeln mit Garnelen, Cime di Rapa Brokkoli und knusprige Taralli-Kekse obendrauf	€ 18,00
(1,12,7)	MEZZE MANICHE AL PESTO DI BASILICO, GUANCIALE, DATTERINI E BURRATA Mezzemaniche with basil pesto, cheek lard, datterini tomatoes and burrata Mezzemaniche mit Basilikumpesto, Guanciale, datterini Tomaten und burrata	€ 16,00
(1,7,3, 12,15)	FIOCCHI RIPIENI DI PERE E FORMAGGIO SU FONDUTA DI PARMIGIANO E MANDORLE TOSTATE Pear and cheese ravioli with Parmesan fondue and toasted almonds Birne und Käse Ravioli mit Parmesan Fondue und gerösteten Mandeln	€ 16,00
(1,7,3)	STRANGOLAPRETI ALLA TRENTINA AL BURRO FUSO E SALVIA Strangolapreti gnocchi with melted butter and sage Strangolapreti Gnocchi mit geschmolzener Butter und Salbei	€ 13,00
(1,7,3,10)	LASAGNA DELLA CASA ALLA BOLOGNESE Homemade italian Lasagna with Bolognese sauce Hausgemachte Lasagna mit Bolognese Sauce	€ 13,50

I NOSTRI CLASSICI

(1,10)	SPAGHETTONE ALLA BOLOGNESE Spaghetti Bolognese Spaghetti mit Bolognese Sauce	€ 13,50	(1,10)	SPAGHETTONE AL POMODORO Spaghetti with tomato sauce Spaghetti mit Tomatensauce	€ 12,50
(1)	SPAGHETTONE AGLIO OLIO E PEPERONCINO Spaghetti with garlic, oil and chilli pepper Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Chili	€ 12,50	(1,3,7)	MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA Carbonara Mezzemaniche	€ 14,50



SECONDI PIATTI

(1,2,4,15)	FRITTO MISTO DI CALAMARI E GAMBERI Fried fish (squids and shrimps) Fischfrittüre (Tintenfisch und Garnelen)	€ 22,00	(1,10)	CARNE SALADA TRENTINA CON FAGIOLI Grilled Carne Salada with beans Typisches Carne Salada vom Grill und Bohnen	€ 18,00
(1,4,15)	INVOLTINI DI BRANZINO AL FORNO ALLE VERDURE Baked sea bass rolls with vegetables Gebackene Wolfsbarschröllchen mit Gemüse	€ 21,00	(7)	TAGLIATA DI ROAST BEEF CON RUCOLA E GRANA Beef steak Tagliata rocket and Grana RinderSteak Tagliata mit Rucola und Grana	€ 25,00
(4,15)	FILETTI DI TROTA SALMONATA AI FERRI Grilled lake salmon trout fillet Gegrillte Lachsforelle Filet	€ 20,00	(7)	RIBS DI MAIALE IN SALSA BBQ AL VINO PRIMITIVO Pork ribs in Primitivo wine bbq sauce Schweinerippchen in PrimitivoWein-BBQ-Sauce	€ 19,00
(9,15)	CALAMARI ALLA GRIGLIA AL PEPE ROSA E LIME Grilled squids (calamari) pepper and lime Gegrillte Tintenfisch Pfeffer und Lime	€ 21,00		GALLETTO AL FORNO Roasted cockerel Gebackenen Hahn	€ 19,00
			(1,7,3,15)	COTOLETTA DI POLLO E PATATINE FRITTE Chicken cutlet with fries Hähnchenschnitzel mit Pommes	€ 18,00

CONTORNI

PATATE AL FORNO CON LA BUCCIA Roast potatoes - gebackene Kartoffeln	€ 6,50
PATATE FRITTE French fries - Pommes Frites	€ 6,00
INSALATA MISTA Mixed Salad - Gemischter Salat	€ 7,00
VERDURE MISTE GRIGLIATE Mixed grilled vegetable Gegrilltes Gemüse	€ 8,50



BURGERS

CON PATATINE
WITH FRIES / MIT POMMES

- | | | |
|------------|--|---------|
| (1,7,15) | BURGER CLASSICO hamburger di angus 200gr, pomodoro, insalata, fontina
Black angus hamburger (200gr), fontina, salad, fresh tomato
Black angus Hamburger (200gr), fontina, Salat, Frische Tomaten | € 15,50 |
| (1,7,15) | BACON CHEESEBURGER hamburger di angus 200gr, pomodoro, insalata, bacon, fontina, salsa BBQ
Black angus hamburger (200gr), fontina, salad, fresh tomato, bacon, BBQ sauce
Black angus Hamburger (200gr), Fontina, Salat, Frische Tomaten, Bacon und BBQ Sauce | € 16,50 |
| (1,3,7,15) | BURGER DELLA BIRRERIA hamburger di angus 200gr, pomodoro, insalata, bacon, fontina, cipolla caramellata, uovo all'occhio di bue
Black angus hamburger (200gr), fontina, salad, fresh tomato, bacon, egg, caramelized onions
Black angus Hamburger (200gr), Fontina, Salat, Frische Tomaten, Bacon, Ei und Karamellisierte | € 18,00 |
| (1,7,15) | TRUFFLE BURGER hamburger di angus 200gr, insalata, provola affumicata, bacon, salsa al tartufo nero
Black angus hamburger (200gr), smoked scamorza, salad, bacon, black truffle sauce
Black angus Hamburger (200gr), geräucherter Scamorza, Salat, Bacon, schwarze Trüffelsauce | € 18,00 |

VARIAZIONI DA € 1,50
CON DOPPIO HAMBURGER + € 4,00

Double hamburger +4,00 / ingredients variation from € 1,50
Doppel Hamburger +4,00/ Zutaten Variationen vom € 1,50



INSALATONE

(4,7) MEDITERRANEA

€ 14,00

insalata mista, rucola, pomodori, carote,
tonno, mozzarella fiordilatte

Mixed salad, fresh tomatoes, carrots, tuna,
mozzarella

Gemischte Salat, Frische Tomaten, Karotten,
Tunfisch, Mozzarella

(7) GRECA

€ 16,00

insalata mista, rucola, pomodori, carote,
feta Greca, olive nere, cetrioli, cipolla rossa

Mixed salad, fresh tomatoes, carrots, Greek Feta,
olives, cucumbers, onions and oregano

Gemischte Salat, Frische Tomaten, Karotten, Fetakäse,
Oliven, Gurken, Zwiebeln und Oregano

(7,3) CHICKEN SALAD

€ 17,00

insalata mista, rucola, pomodori,
carote, grana in scaglie,
petto di pollo alla griglia, uova sode

Mixed salad, fresh tomatoes, carrots, Grana,
grilled chicken breast, hardboiled egg

Gemischte Salat, Frische Tomaten, Karotten,
Granakäse, Gegrillte Hähnchenbrust, Ei

(7,12) TRENTINA

€ 16,00

insalata mista, rucola, mele, noci,
gorgonzola, mirtilli disidratati

Mixed salad, rocket, apples, walnuts,
gorgonzola and dried cranberry

Gemischter Salat, Rucola, Äpfel, Walnüsse,
Gorgonzola, getrocknete Heidelbeeren

MENU BAMBINI

(1,10) PASTA AL POMODORO € 8,50

Pasta with tomato sauce
Pasta mit TomatenSauce

(1,7) PASTA PANNA E PROSCIUTTO € 8,50

Pasta with ham and cream
Pasta mit Sahne und Schinken

(1) HAMBURGER (SOLO CARNE) E PATATINE € 10,00

Hamburger (only meat) with fries
Hamburger (nur Fleisch) mit Pommes
PANE/bread/Brot + € 2,00

PIZZA BABY – € 1,50



PIZZE



PIZZE D'ITALIA

ARCIDUCA ALBERTO € 12,50

pan di focaccia, Mortadella Bologna IGP, stracciatella pugliese, granella di pistacchio

Pizza bread, Mortadella, Stracciatella, pistachios

Pizza Brot, Stracciatella, Mortadella, Pistazien

BURRATINA € 13,00

pomodoro Manfuso Bio, pomodorini datterini, olive taggiasche, burrata, basilico fresco

Manfuso BIO Tomato, tomatoes, olives, Burrata, fresh basil

Manfuso BIO Tomato, frische Tomaten, Oliven,

Burrata, Basilikum

INVERNO € 14,50

pesto alla genovese, mozzarella fiordilatte, pancetta Piacentina stagionata, noci, gorgonzola, funghi porcini, basilico fresco

Basil pesto, Mozzarella, Gorgonzola, bacon "Pancetta

Piacentina", Porcini mushrooms, fresh basil, walnuts

Basilikum Pesto, Mozzarella, Gorgonzola, Bacon

"Pancetta Piacentina", Porcini Pilze, Basilikum, Walnüsse

TREVISANA € 13,00

pomodoro Manfuso Bio, mozzarella fiordilatte, radicchio, pancetta Piacentina stagionata, formaggio Brie, Grana Padano grattugiato

Manfuso BIO Tomato, Mozzarella, radicchio, bacon

"pancetta Piacentina", brie, parmesan

Manfuso BIO Tomato, Mozzarella, Radicchio, Bacon

"pancetta Piacentina", Brie, Grana Padano

ITALIA € 14,00

mozzarella di bufala, pesto alla genovese, burrata, zucchine saltate, pomodorini datterini, basilico fresco

Bufala mozzarella, basil pesto, zucchini, cherry tomatoes,

burrata, fresh basil

Bufala Mozzarella, Basilikum Pesto, frische Tomaten,

Zucchini, Burrata, Basilikum

PUGLIESE € 13,50

mozzarella fiordilatte, gamberetti saltati, crema di cime di rapa, pomodorini arrosto

Mozzarella, shrimp, turnip greens cream,

roasted cherry tomatoes

Mozzarella, sautierte Garnelen, Rübenblüten,

geröstete Kirschtomaten

BUFALINA € 11,50

pomodoro Manfuso Bio, mozzarella di bufala, pomodorini datterini, basilico fresco

Manfuso BIO Tomato, Bufala, cherry tomatoes, fresh basil

Manfuso BIO Tomato, Bufala, frische Tomaten, Basilikum

TIROLESE € 13,00

pomodoro Manfuso Bio, mozzarella fiordilatte, würstel bianco bavarese, cipolle rosse caramellate, speck dell 'Alto Adige

Manfuso BIO Tomato, mozzarella, caramelized

red onions, Bavarian white sausage, Speck

Manfuso BIO Tomato, Mozzarella, Weißwurst,

Karamellisierte Rote Zwiebeln, Speck

CONTRO CORRENTE € 14,00

mozzarella fiordilatte, salmone affumicato, Philadelphia, zucchine saltate, erba cipollina

Mozzarella, smoked salmon, Philadelphia, zucchini, chives

Mozzarella, Raucherlachs, Philadelphia, Zucchini,

Schnittlauch

AL CASTELLO € 13,50

pomodoro Manfuso Bio, scamorza affumicata, funghi misti, salsiccia a punta di coltello, Grana Padano grattugiato

Manfuso BIO Tomato, Provola cheese,

champignon mushrooms, sausage, Parmesan

Manfuso BIO Tomato, Provola Käse,

Champignon Pilze, Wurst, Grana Padano

ME Arciduca NU

MARGHERITA DOC € 11,00

pomodoro Manfuso Bio, mozzarella di bufala,
Grana Padano grattugiato, basilico fresco

Manfuso BIO Tomato, Bufala, Parmesan, fresh basil
Manfuso BIO Tomato, Bufala, Grana, Basilikum

PARMIGIANA € 12,00

pomodoro Manfuso Bio, mozzarella fiordilatte,
melanzane fritte, pomodorini arrosto,
Grana Padano grattugiato, basilico fresco

Manfuso BIO Tomato, mozzarella, Provola cheese,
eggplant, Grana Padano, fresh basil
Manfuso BIO Tomato, Mozzarella, Provola Käse,
Auberginen, Grana Padano, Basilikum

GUSTOSA € 13,00

pomodoro Manfuso Bio, mozzarella fiordilatte,
funghi porcini, formaggio Brie,
speck dell'Alto Adige

Manfuso BIO Tomato, mozzarella, porcini mushrooms,
Brie, Speck
Manfuso BIO Tomato, Mozzarella, Porcini Pilze,
Brie, Speck

VULCANO € 12,00

pomodoro Manfuso Bio, mozzarella fiordilatte,
salame piccante Levoni, scamorza
affumicata, tabasco

Manfuso BIO Tomato, mozzarella, spicy Salami,
Bufala Provolone cheese, Tabasco sauce
Manfuso BIO Tomato, Mozzarella, scharfe Salami,
Bufala Provolone Käse, Tabasco Sauce

NAPOLI RIVISITATA € 13,50

pomodoro Manfuso Bio, mozzarella
fiordilatte, pomodorini datterini, pomodori gialli
semiseccchi, alici dell'Adriatico, origano,
mozzarella di bufala, basilico fresco

Manfuso BIO Tomato, mozzarella, cherry tomatoes,
yellow semi dry tomatoes, anchovies, oregano,
Bufala mozzarella, fresh basil
Manfuso BIO Tomato, Mozzarella, frische Tomaten,
Gelbe Tomaten semidry, Sardellen, Oregano,
Bufala Mozzarella, Basilikum

PRIMAVERA € 13,00

pomodoro Manfuso Bio, mozzarella fiordilatte,
crudo di Parma, rucola, pomodorini datterini

Manfuso BIO Tomato, mozzarella, Parma raw ham,
rocket, cherry tomatoes
Manfuso BIO Tomato, Mozzarella, Rohschinken Parma,
Rucola, frische Tomaten

PIZZE CLASSICHE

PANE PIZZA € 5,50

schacciata con rosmarino

Pizza bread with rosemary
Pizza Brot mit Rosmarin

MARINARA € 6,50

pomodoro Manfuso Bio, aglio, origano,
basilico fresco

Manfuso BIO Tomato, garlic, oregano, fresh basil
Manfuso BIO Tomato, Knoblauch, Origanum, Basilikum

MARGHERITA € 7,00

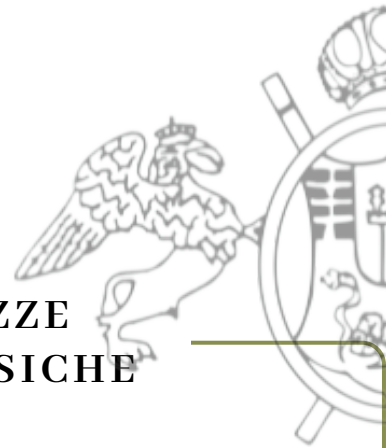
pomodoro Manfuso Bio, mozzarella fiordilatte,
basilico fresco

Manfuso BIO Tomato, mozzarella, fresh basil
Manfuso BIO Tomato, Mozzarella, Basilikum

CALABRESE € 8,00

mozzarella fiordilatte, olive taggiasche,
peperoncino, aglio

Mozzarella, olives, garlic, chilly pepper
Mozzarella, Oliven, Knoblauch, Chili



ME Arciduca NU



QUATTRO FORMAGGI € 10,00
pomodoro Manfuso Bio, mozzarella fiordilatte,
formaggi misti

Manfuso BIO Tomato, mozzarella, 4 cheeses
Manfuso BIO Tomato, Mozzarella, 4 Käse

PROSCIUTTO E FUNGHI € 10,00
pomodoro Manfuso Bio, mozzarella fiordilatte,
prosciutto cotto, funghi misti
Manfuso BIO Tomato, mozzarella, ham, mushrooms
Manfuso BIO Tomato, Mozzarella, Schinken, Pilze

CAPRICCIOSA € 11,00
pomodoro Manfuso Bio, mozzarella fiordilatte,
prosciutto cotto, funghi misti, carciofi
Manfuso BIO Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes
Manfuso BIO Tomato, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken

PROSCIUTTO CRUDO € 11,00
pomodoro Manfuso Bio, mozzarella fiordilatte,
crudo di Parma
Manfuso BIO Tomato, mozzarella, Parma raw ham
Manfuso BIO Tomato, Mozzarella, Rohschinken Parma

DIAVOLA € 10,00
pomodoro Manfuso Bio, mozzarella fiordilatte,
salame piccante Levoni
Manfuso BIO Tomato, mozzarella, spicy salami
Manfuso BIO Tomato, Mozzarella, scharfe Salami

VARIAZIONE INGREDIENTI DA + € 1,50/2,00/3,00
MOZZARELLA DI BUFALA/BURRATA + € 4,00
PIZZA SENZA GLUTINE + € 4,00

Ingredients variation/Hinzufügen von Zutaten
+ € 1,50/2,00/3,00/4,00
Gluten free/Gluten Frei pizza + € 4,00

DISPERATA € 11,00
pomodoro Manfuso Bio, mozzarella fiordilatte,
salame piccante Levoni, gorgonzola
Manfuso BIO Tomato, mozzarella, spicy salami,
gorgonzola cheese
Manfuso BIO Tomato, Mozzarella, scharfe Salami,
Gorgonzola Käse

QUATTRO STAGIONI € 12,00
pomodoro Manfuso Bio, mozzarella fiordilatte,
prosciutto cotto, funghi misti, carciofi,
salame piccante Levoni
Manfuso BIO Tomato, mozzarella, ham, mushrooms,
artichokes, spicy Salami
Manfuso BIO Tomato, Mozzarella, Schinken, Pilze,
Artischocken, scharfe Salami

ORTOLANA € 12,00
pomodoro Manfuso Bio, mozzarella fiordilatte,
verdure miste di stagione
Manfuso BIO Tomato, mozzarella, mixed vegetables
Manfuso BIO Tomato, Mozzarella, Gemüse

BIMBOPIZZA € 11,00
pomodoro Manfuso Bio, mozzarella fiordilatte,
würstel, patatine
Manfuso BIO Tomato, mozzarella, wiener sausage, fries
Manfuso BIO Tomato, Mozzarella, Wurstel, Pommes

TONNO E CIPOLLA € 11,00
pomodoro Manfuso Bio, mozzarella fiordilatte,
tonno, cipolle rosse caramellate
Manfuso BIO Tomato, mozzarella, tuna,
caramelized red onion
Manfuso BIO Tomato, Mozzarella, Tunfisch,
Karamellisierte Rote Zwiebeln

ME Arciduca NU

BAR

APERITIVI

APEROL SPRITZ	€ 6,00	CAMPARI ORANGE	€ 8,00
CAMPARI SPRITZ	€ 6,00	SPRITZ ANALCOLICO	€ 5,50
HUGO SPRITZ	€ 6,00	HUGO ANALCOLICO	€ 5,50
TASSONI SPRITZ	€ 6,00	CRODINO - GINGERINO	€ 4,00
LIMONCELLO SPRITZ	€ 6,00	TONIC WATER - CEDRATA	€ 4,50

BEVANDE

ACQUA NATURALE	0,75 L € 3,50
ACQUA GASATA	0,75 L € 3,50

ALLA SPINA 0,4 L € 4,00

Drinks on tap Getränke vom Fass

Coca Cola
Schweppes Lemon
Spezie

IN LATTINA 0,33 L € 3,50

Drink can Getränke in der Dose

Coca Cola
Coca Zero
Te limone
Te pesca
Fanta
Sprite

SUCCO MELA 0,4 L € 4,50

Apple juice Apfelsaft

SUCCO ARANCIA 0,4 L € 4,50

Orange juice Orangensaft

APFELSHORLE 0,4 L € 4,50

GIN E TONIC



€ 11,00

Vol. 47°

GIN MARE



€ 10,50

Vol. 41°

MALFY ROSA



€ 11,00

Vol. 44°

HENDRICK'S GIN



ME *Arciduca* NU

BAR

VINO DELLA CASA

VINO BIANCO PINOT GRIGIO (DA BOTTIGLIA)	1/4 L	€ 5,00
	1/2 L	€ 8,50
	1 L	€ 16,00
	calice	€ 3,50
VINO ROSSO TEROLDEGO (DA BOTTIGLIA)	1/4 L	€ 5,00
	1/2 L	€ 8,50
	1 L	€ 16,00
	calice	€ 3,50
VINO FRIZZANTE (ALLA SPINA)	1/4 L	€ 4,50
	1/2 L	€ 8,00
	1 L	€ 14,00
	calice	€ 3,00



CALICE PROSECCO	€ 4,50
CALICE PROSECCO ANALCOLICO	€ 4,00
CALICE LUGANA	€ 5,00
CALICE T CUVÉE ROSSO	€ 5,00

PER LA CARTA DEI VINI CHIEDERE
AL PERSONALE
ASK OUR STAFF FOR THE WINE LIST
FRAGEN SIE DAS PERSONAL
FÜR DIE WEINKARTE

BIRRE ALLA SPINA

KROMBACHER PILS	Vol. 4,8°	0,2 L	€ 3,00	RADLER - DIESEL		0,2 L	€ 3,00
		0,4 L	€ 5,00			0,4 L	€ 5,00
		1 L	€ 10,00			1 L	€ 10,00
KROMBACHER UNFILTERED	Vol. 5,1°	0,3 L	€ 4,00	ERDINGER WEISSBIER	Vol. 5,3°	0,3 L	€ 4,00
						0,5 L	€ 6,00
						1 L	€ 11,00

BIRRE IN BOTTIGLIA

ERDINGER ALKOHOLFREI	0,5 L € 5,50
KROMBACHER ZEROZERO	0,33 L € 3,50





CURTENSE ROSSA Vol. 5,9°

Birra artigianale Made in Franciacorta di color ambra scura con sfumature rosse, schiuma color crema fine e persistente. Profumi di caramello e frutta secca. Corpo pieno e rotondo. L'iniziale sapore del caramello viene ben bilanciato dall' amaro del luppolo. Lascia un retrogusto erbaceo con un finale secco e riscaldante.

Craft beer Made in Franciacorta , dark amber in color with red nuances, fine and persistent cream-colored foam. Aromas of caramel and dried fruit. Full and round body. The initial caramel flavor is well balanced by the bitterness of the hops. Leaves a herbaceous aftertaste with a dry, warming finish.

0,5 L € 9,00

Vol. 4,8° **CURTENSE AMERICAN IPA**

Birra artigianale Made in Franciacorta ad alta fermentazione piuttosto alcolica e luppolata con aroma erbaceo e fruttato, un corpo medio/leggero, un'amarezza decisa ma bilanciata dal dolce dei malti caramellati utilizzati in quasi tutti gli stili inglesi. Colore paglierino e schiuma candida, compatta e fine.

Craft beer Made in Franciacorta with high fermentation, rather alcoholic and hoppy with a herbaceous and fruity aroma, a medium/light body, a strong bitterness but balanced by the sweetness of the caramelized malts used in almost all English styles. Straw color and white, compact and fine foam.

0,5 L € 9,50



KLOSTER SCHEYERN EXPORT DUNKEL Vol. 5,0°

Birra scura prodotta nel monastero benedettino di Scheyern. Marrone, limpida, con schiuma beige fine e persistente. Aroma di lieviti evoluti, malto tostato, frutta matura e secca, cioccolato e con sentori agrumati. Gusto dolce, intenso, complesso ed equilibrato.

Dark beer brewed in the Benedictine monastery of Scheyern. Brown, clear, with fine and persistent beige foam. Aroma of evolved yeasts, toasted malt, ripe and dried fruit, chocolate and citrus hints. Sweet, intense, complex and balanced taste.

0,5 L € 7,00

Vol. 4,5° **BLANCHE DE NAMUR**

Birra dal gusto morbido in virtù di una piccola percentuale di avena presente nel mosto. Molto beverino, ricca di suggestioni olfattive date dalla buccia di arancia amara delle Antille (Curacao) , dal coriandolo e dal cumino. In bocca si presenta leggera e dissetante. Molto elegante il finale speziato che la rende molto rinfrescante.

Beer with a soft taste thanks to a small percentage of oats present in the must. Very drinkable, rich in olfactory suggestions given by the bitter orange peel from the Antilles (Curacao), coriander and cumin. In the mouth it is light and thirst-quenching. The spicy finish is very elegant and makes it very refreshing.

0,33 L € 6,50



CURTENSE NERA Vol. 5,9°

Birra color nero, schiuma color beige, cremosa, fine e persistente. Profuma di cacao amaro, cioccolato e caffè. Corpo importante con un finale morbido e intenso. Deliziosa con costole, pollo e dolci al cioccolato

Black beer, beige foam, creamy, fine and persistent. Smells of bitter cocoa, chocolate and coffee. Important body with a soft and intense finish. Delicious with ribs, chicken and chocolate dessert

0,5 L € 9,50

Vol. 5,3° **ERDINGER KRISTALL**

Birra piacevolmente frizzante dal colore dorato con abbondante schiuma cremosa . Al naso ed al palato i sentori sono ricchi, con in evidenza note di lievito, malto e piacevoli sentori fruttati di banana matura e lievi sfumature di agrumi. La sua carta vincente è una porzione extra di acido carbonico naturale che assicura una deliziosa sensazione di formicolio e rinfrescante in bocca.

Pleasantly sparkling beer with a golden color and abundant creamy foam. On the nose and palate the aromas are rich, with notes of yeast, malt and pleasant fruity hints of ripe banana and light nuances of citrus. Its trump card is an extra portion of natural carbonic acid which ensures a delicious tingling and refreshing sensation in the mouth.

0,5 L € 6,00



ME Arciduca NU

BAR

CAFFETTERIA

ESPRESSO	€ 1,60
DECAFFEINATO	€ 1,80
CAFFE DOPPIO	€ 3,00
CAFFE CORRETTO	€ 2,20
CAFFE ORZO/GINSENG	€ 1,80/2,30
LATTE MACCHIATO	€ 4,00
CAPPUCCINO	€ 2,80
AMERICANO	€ 2,20
AMARI, DISTILLATI E GRAPPE	da € 3,50

PER LA CARTA DELLE GRAPPE
CHIEDERE AL PERSONALE
ASK OUR STAFF FOR THE GRAPPE LIST
FRAGEN SIE DAS PERSONAL
FÜR DIE GRAPPAKARTE

DESSERTS

(3,7)	TIRAMISU' DELLA CASA	€ 6,50
(1,12)	FRITTELLINE ALLA NUTELLA Fried bread sticks with nutella Gebratenes Brot mit Nutella	€ 7,00
(1,7,3,12,5)	TORTA ARTIGIANALE AI TRE CIOCCOLATI Homemade three chocolate cake Hausgemachter Drei-Schokoladen-Kuchen	€ 7,00
(1,7,3,12,5)	DELIZIA AL LIMONE Light sponge dessert with lemon crème patisserie Zitronentorte Delizia	€ 7,00
(7)	PANNA COTTA CON CONFETTURA DI FRAGOLE Panna cotta with strawberry jam Panna Cotta mit Erdbeermarmelade	€ 6,00
(1,7,3,5)	CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO Wild berries cheesecake Beeren Cheesecake	€ 7,00
(1,7,3,12,5)	CHEESECAKE AL PISTACCHIO O AL CIOCCOLATO Chocolate or pistachio cheesecake Schokoladen oder Pistazien Cheesecake	€ 7,00

