

new
RISTO

A stylized red logo consisting of a thick, wavy line that forms a shape resembling a lowercase 'n' or a cursive flourish. The text 'by mario' is written in a small, black, sans-serif font, positioned diagonally within the lower-left portion of the red shape.



La vita è opportunità coglila
La vita è bellezza, ammirala
La vita è beatitudine, assaporala
La vita è un sogno, fanne una realtà
La vita è una sfida, affrontala
La vita è un dovere, compilo
La vita è gioco, giocalo
La vita è preziosa, abbine cura
La vita è una ricchezza, conservala
La vita è amore, godine
La vita è un mistero, scopriilo
La vita è promessa, adempila
La vita è tristezza, superala
La vita è un inno, cantalo
La vita è una lotta, duettala
La vita è un'avventura, rischiala
La vita è felicità, meritala
... La vita è vita, difendila...

SOLO A PRANZO

PIATTO UNICO (GR. 500) CON BIBITA INCLUSA

€ 12,00

MENU COSTA

RIBS DISH

COSTA DI MAIALE
DOLCE-PICCANTE
CON BRUSCHETTE, PATATE
E POLENTA



MENU MANZO

BEEF MENU

BISTECCHINA DI MANZO
IN SALSA BIANCA
CON PATATE ARROSTO
E PASTA AL BURRO O SUGO

MENU POLLO

CHICKEN MENU

PETTO E BURGER DI
POLLO CRISPY CON
PATATE FRITTE E
RISO AL LIMONE



CALZONE FRITTO ALLA TIROLESE

SPICY FRIED CHICKEN CALZONE



**SPECIAL
PRICE
€ 9,50**

Calzone farcito con pollo, verdure, mozzarella, peperoncino
Servito con rucola, pomodorini e speck Trentino

Calzone stuffed with chicken, vegetables, mozzarella, chili pepper
Served with arugula, cherry tomatoes and speck Trentino

Per gli special del giorno chiedi allo staff!



PICCOLI SFIZI

BRUSCHETTA _____	€ 5,00
Toasti bread ,tomato, garlic, basil	
BURRATA PUGLIESE _____	€ 6,50
CON MELANZANE GRIGLIATE, POMODORO FRESCO, BACON E BALSAMICO RIDOTTO Burrata cheese from puglia with grilled eggplant, fresh tomato, bacon and balsamic vinegar sauce	
CAPRESE DI BUFALA CON POMODORO FRESCO E BASILICO _____	€ 7,00
Buffalo mozzarella cheese , with fresh tomatoes and basil	
INSALATINA DI POLLO CON DRESSING AL PARMIGIANO _____	€ 6,50
Fresh chicken salad with dressing and parmesan	
RICOTTA FRESCA GRIGLIATA CON ZUCCHINE AI FERRI E PANCETTA CROCCANTE _____	€ 7,00
Fresh ricotta cheese grill with grilled zucchini and crunchy bacon	
BRESAOLA, RUCOLA E GRANA _____	€ 9,00
Breasola ham, rucola and grana cheese	
CRUDO DI SAN DANIELE E MOZZARELLA DI BUFALA _____	€ 8,00
San Daniele ham and mozzarella buffalo	
TORTINO DI POLENTA CALDA CON CREMA DI FORMAGGI MISTI E RADICCHIO SPADELLATO _____	€ 7,00
Corn bread cake with hot mixed cheese cream and italian red chicory	
VELLUTATA DEL GIORNO _____	€
Creamy soup of the day	



SFIZI DI PESCE

INSALATINA DI GAMBERI AL VAPORE CON ZUCCHINE _____	€ 7,50
Steamed shrimp with zucchini saute	
IMPEPATA DI COZZE E VONGOLE _____	€ 11,00
Steamed clams and mussels	
CALAMARI FRITTI CON SALSIA TARTARA _____	€ 11,00
Fries calamari with tartar sauce	



PASTA D'AUTORE

- TROFIE AL PESTO GENOVESE _____ €
CON POMODORINI, NOCI E PECORINO
Trofie with basil sauce, cherry tomatoes, walnuts and sheep cheese
- TAGLIATELLE _____ €
CON CODE DI GAMBERI, FUNGHI E PANNA
Tagliatelle fresh pasta with shrimp, mushrooms and cream
- PENNE CON MELANZANE E SALSICCIA ALLA CIOCIARA _____ €
Eggplant, fresh tomatoes, sausage and mozzarella cheese
- PENNE ALLA MATRICIANA CON FORMAGGIO DI PECORA _____ €
Bacon, onion, sauce tomatoes amd shepp's cheese



PASTA RIPIENA

- TORTELLONI RIPIENI RICOTTA E SPINACI ALLA PANNA E PROSCIUTTO _____ €
Tortelloni ricotta cheese and spinach with cream and ham
- FAGOTTINI DI PERE E FORMAGGI AL BURRO E SESAMO _____ €
Fagottino of pears and cheese
- CAPPELLACCI DI ZUCCA AL BURRO E SALVIA _____ € 8,00
con ricotta affumicata
- MARGHERITE RIPIENE AL SAPORE DI MARE IN VELLUTATA DI ASTICE _____ €
Daisies filled the taste of the sea in lobster soup



SPAGHETTI

- SPAGHETTI ALLA CARBONARA _____ € 7,50
Eggs, cream, bacon, parmesan
- SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE _____ €
Spaghetti with homemade meat sauce
- SPAGHETTI ALLA ALLO SCOGLIO _____ € 12,50
Spaghetti with mixed sea food



GNOCCHI DELLA NONNA

**PROVA I NOSTRI GNOCCHI,
CON IL SUGO
CHE PIÙ TI PIACE!**

GNOCCHI AL RAGÙ
€ _____

GNOCCHI AL POMODORO
€ _____

GNOCCHI AI 4 FORMAGGI
€ _____

GNOCCHI AL SALMONE
€ _____

**TRY OUR GNOCCHI,
WITH SAUCE
THAT MORE YOU LIKE IT!**

GNOCCHI WITH BOLOGNESE SAUCE
€ _____

GNOCCHI WITH TOMATO SAUCE
€ _____

GNOCCHI WITH 4 CHEESE SAUCE
€ _____

GNOCCHI WITH SALMON SAUCE
€ _____

GNOCCHI RIPIENI

**PROVA I NOSTRI
GNOCCHI RIPIENI**

- ALLA TIROLESE RIPIENI
DI FORMAGGIO MORBIDO E SPECK

- CON RIPIENO AI
FUNGHI E GORGONZOLA

- CON RIPIENO AL
POMODORO E BASILICO

**TRY OUR ITALIAN
FILLED POTATOES
GNOCCHI**

- THE TIROLESE STUFFED
WITH SOFT CHEESE AND BACON

- FILLED WITH MUSHROOMS
AND GORGONZOLA

- FILLED WITH TOMATO
AND BASIL



SPADELLATI CON
BURRO E SALVIA



SAUTÉED WITH
BUTTER AND SAGE



LE CARNI

POLLO ALLA PANNA CON PATATE AL FORNO Chicken with cream sauce and roasted potatoes	_____	€ 12,50
FILETTO DI MAIALE AL BACON CON PATATE Pork fillet with bacon and potatoes	_____	€ 13,50
TAGLIATA AI FERRI SU LETTO DI RUCOLA E BALSAMICO Grilled beef with rockets and balsamic)	_____	€ 15,00
STEAK HOUSE CON PATATE E RUCCOLA (bistecca di manzo 300g ai ferri)	_____	€ 16,00
GRIGLIATA DI CARNI MISTE CON VERDURE GRIGLIATE (Grilled mixed meat with grilled vegetables)	per 1 pers. _____ per 2 pers. _____ Per 3 pers. _____ per 4 pers. _____	€ 15,00 € 28,00 € 40,00 € 50,00



SAPORE DI MARE

PESCE SPADA CON RAGU' SICILIANO (Swordfish with sicilian sauce: fresh tomato, capers, olives and oregano)	_____	€ 14,50
CAPELANTE AL BACON CON VERDURE (Scallops wrapped in bacon with mixed vegetables)	_____	€ 16,00
SALTINBOCCA DI BRANZINO (2 FILETTINI) CON ZUCCHINE GRIGLIATE E PATATE AL FORNO Sea bass fillet (2 PZ) wrapped in bacon with grilled zucchinis and roasted potatoes	_____	€ 16,50
TAGLIATA DI TONNO FRESCO CON MELANZANE GRIGLIATE, CREN FRESCO (SOLO IN STAGIONE) E SALSA AL BALSAMICO (Fresh tuna steak grill with eggplant grilled , horseradish (only in season) and balsamic	_____	€



LA SCELTA VEGETARIANA

FRICO DI PATATE E FORMAGGIO Cooked potatoes and cheese	_____	€ 9,00
PIATTO UNICO CON VERDURE GRIGLIATE Plate with grilled vegetables	_____	€
PIATTO UNICO CON VERDURE COTTE Plate with cooked vegetables	_____	€



CONTORNI

VERDURE GRIGLIATE (Grilled vegetables)	€ 4,00
PATATE FRITTE, AL FORNO (Fried, roasted potatoes)	€ 4,00
SPINACI AL BURRO, AL VAPORE ((butter or steamed spinach)	€ 4,00
INSALATA MISTA (Mixed salad)	€ 4,00



INSALATISSIME

INSALATA NEW	€ 8,50
Mista verde, olive, pomodorini, pollo, stracchino e mais Mixed salad, olives, cherry tomatoes, chicken, soft cheese and corn	
FRIULANA	€ 7,50
Misto verde, fagioli, radicchio rosso, cipolla, tonno, olive e uova sode Beans, red chicory, onion, tuna, olives and boiled eggs	
MEDITERRANEA	€ 9,00
Mista verde, mais, brie, , carote e pomodorini Mixed vegetables, corn, brie cheese, carrots and cherry tomatoes	
ESOTICA	€ 9,00
Mista verde, carote, noci, ananas e pomodorini Mixed vegetables, carrots, nuts, pineapple and cherry tomatoes	
INSALATA DI MARE	€ 11,00
Mista verde, radicchio, olive nere, gamberi, gamberi code, tonno e scampi Mixed vegetables, chicory, olives, tuna and shrimps	
PRIMAVERA	€ 7,50
Mista verde, mais, carote, pomodorini, basilico mozzarella Mixed vegetables, corn, carrots, basil, cherry tomatoes and mozzarella cheese	
HARMONY	€ 9,00
Mista verde, pomodorini, feta greca, olive, noci e miele Mixed vegetables, cherry tomatoes, feta cheese, olives, nuts and honey	

BIRRE ALLA SPINA



BITBURGER PREMIUM PILS

Bionda/Blonde

Birra al malto a bassa fermentazione, prodotta rigorosamente secondo la Legge di Purezza Tedesca del 1516. Con orzo marzolino selezionato, acqua dell'Eifel pura e cristallina e luppolo di prima scelta. Gradi alcolici 4,8°

lt. 0,20	€ 2,50
lt. 0,40	€ 4,00
lt. 1,00	€ 9,00



BRAUHAUS BOCK ROSSA

Ambrata/Amber-coloured

Birra rossa, dal sapore particolare, saporita con malto selezionato. Ha un bel colore rosso rubino, bassa fermentazione, gusto leggero e frizzante. Gradi alcolici 6,2°

lt. 0,25	€ 3,00
lt. 0,40	€ 5,00
lt. 1,00	€ 10,00

BIRRE IN BOTTIGLIA



LANDBIER
ZWICKL
€ 5,00



LANDBIER
ORIGINAL
€ 5,00



CORONA
€ 4,00



GREVENSTEINER
€ 5,00



CASTELLO
€ 2,50



ERDINGER
€ 5,00



BECKS
€ 3,00



BECKS
ANALCOLICA
€ 3,00

IL MOMENTO DEL DOLCE

Sweet moments

PROFITEROLES - WHITE CHOCOLATE / CHOCOLATE	€ 4,00
TARTUFI VARI - ICE CREAM	€ 4,50
HOME MADE	
SGROPPINO AL LIMONE (al cucchiaino)	€ 3,00
SORBETTI CASARECCI DI FRUTTA AL NATURALE	€ 3,50
TIRAMISÙ	€ 5,00
CREME BRULÈ	€ 5,00
TORTINO AL CIOCCOLATO CALDO CON GELLATO ALLA VANIGLIA	€ 5,50
DOLCE BY MARIO (CHIEDERE ALLO STAFF)	€ 5,50

CAFFETTERIA - Coffee break

CAFFE' ESPRESSO	€ 1,00
CAFFE MACHIATO	€ 1,50
DECAFFEINATO - DECAFFEINATED	€ 2,00
CAFFE' D'ORZO - BARLEY COFFEE	€ 2,00
CAFFE' CORRETTO - COFFEE WITH LIQUOR	€ 2,00
CAPPUCCINO - CAPPUCCINO	€ 2,00
AMARI	€ 4,00
GRAPPA S.Q.	DA € 3,00 A € 5,00
RUM ,WHISKEY S.Q.	DA € 4,00 A € 8,00

BIBITE - Soft drinks

ACQUA VIVA

ACQUA POTABILE DI RETE MICROFILTRATA CONFORME AL D.LG.S.n°31/2001 e n°181/2003

FRIZZANTE o NATURALE lt 0,75 mineral / gas water	€ 2,00
COCA COLA media lt. 0,40 - Coke medium	€ 3,00
COCA COLA grande lt. - Coke big 1 lt.	€ 6,00
COCA COLA, Zero : bottiglia Vetro lt. 0,33 - Coke bottle	€ 2,70
FANTA bottiglia Vetro lt. 0,33 - Orange drink bottle	€ 2,70
SPRITE bottiglia Vetro lt. 0,33 - Tonic drink bottle	€ 2,70
THE PESCA lt.0,33 - Peach tea in tin	€ 2,50
THE LIMONE lt.0,33 - Lemon tea in tin	€ 2,50
SCHWEPPE TONICA/LEMON bottiglietta lt. 0,17 - Tonic / Lemon in bottle	€ 2,50
SUCCO DI FRUTTA ANANAS/ACE/MELA VERDE/... - Fruitjuice	€ 2,50
SPREMUTA DI FRUTTA (frutta mixta combinazioni personalizzate) lt. 0,20	€ 3,00
LIMONADA Lt 0,50	€ 3,00
LEMON SODA	€ 2,50
GINGERINO, CRODINO, SANBITTER	€ 2,50
RED BULL, ENERGIZZANTE	€ 3,50