

Menù Tavola da Shory e Lucio		
Antipasti - Starter		
Tagliere misto piccolo	- salumi formaggi del Trentino e dell'Alto Adige con mostarde local cheeses and cured meats with mustards	€ 11,00
Tagliere misto grande	- salumi formaggi del Trentino e dell'Alto Adige con mostarde (consigliato x 2) local cheeses and cured meats with mustards (recommended for 2)	€ 20,00
Petali di salmone	- salmone affumicato con crostino al burro ed erba cipollina smoked salmon with butter crostini and chives	€ 14,00
Carne salada	- carpaccio di carne salada con rucola e grana paper-thin sliced raw beef with rocket and grana cheese	€ 12,00
Burratina flambé	- burrata affumicata con verdure croccanti in agrodolce smoked burrata flambeed with crispy sweet and sour vegetables	€ 14,00
Cappuccio marinato	– cavolo cappuccio in agrodolce con semi di cumino e speck spadellato al burro e pepe marinated cabbage in sweet sour sauce with cumin seeds and speck butter pepper	€ 9,00
Bruschetta classica	- bruschetta con pomodorini, basilico aglio e rucola classic bruschetta with cherry tomatoes, basil, garlic, and rocket	€ 9,00
Primi – First Courses		
Spaghetti alla carbonera	- spaghettone con tuorlo fondente, lucanica, Sprezza e crumble di Polenta di Storo spaghetti with melting egg yolk, Lucanica sausage, and Storo Polenta crumble	€ 13,00
Schlutzkrapfen	- mezzelune tirolesi ripiene di erbette al burro e salvia e Trentingrana. tyrolean mezzelune filled with herbs in butter and sage, and Trentingrana cheese	€ 11,00
Zuppa d'orzo	Barley soup	€ 8,50
Zuppa gulash	Goulash soup	€ 9,50
Trittico di canederli	- canderli agli spinaci con formaggio e barbabietola con fonduta al Trentingrana canderli with spinach, cheese, and beetroot served with Trentingrana fondue	€ 12,00
Canederli in brodo	- tipici canederli di speck in brodo ristretto di carne e verdure typical speck canederli in reduced meat and vegetable broth	€ 9,50
Gnocchi gamberi e porcini	- Gnocchi with shrimp and porcini mushrooms	€ 14,00
Risotto Vialone nano con porcini e tartufo nero estivo	- Risotto porcini mushrooms and black truffle	€ 17,00
Pappardelle al ragù di selvaggina	- Pappardelle pasta with game ragout	€ 15,00
Tortelloni di melanzane	- con scamorza affumicata con salsa di pomodoro fresco e spuma di bufala with smoked scamorza cheese with fresh tomato sauce and buffalo foam	€ 15,00
Secondi – Main Courses		
Filettino ai tre Pepi	- filetto di maiale con tre pepi e crocchette di patate pork fillet with three peppers and potato croquettes	€ 14,00
Tagliata di manzo	- con sale Maldon e rosmarino oppure rucola e grana e pomodorini sliced beef with Maldon salt, rosemary or rocket, Parmesan cheese, cherry tomatoes	€ 19,00
Guancia al caffè verde	- brasata al caffè verde e salsa ai mirtilli rossi con polenta braised beef cheek with green coffee and red currant sauce served with polenta	€ 22,00
Braciola alla milanese	- impanata con pane Panko, patate dipers e marmellata ai mirtilli rossi pork chop with Panko breadcrumbs, potato wedges, and red currant jam	€ 17,00
Trota salmonata ai ferri	- con patate novelle grilled salmon trout with new potatoes	€ 18,00
Gran fritto Imperiale dell'Adriatico	- con calamari crostacei e verdure in tempura deep-fried dish with calamari, shellfish, and vegetable tempura	€ 22,00
Toma trentina	- impanata frita con verdure grigliate marmellata di mirtilli rossi Trentino Toma cheese with grilled vegetables and red currant jam	€ 16,00
Insalatone -Vegetables Salad		
La caprese	- Insalata mista pomodori e mozzarella di bufala servita in cestino di pane Salad Mixed salad with tomatoes and buffalo mozzarella served in a bread basket	€ 12,00
La nostromo	- Insalata con tonno all'olio d'oliva servita in un cestino di pane Salad with tuna in olive oil served in a bread basket	€ 12,00
Dolci - Dessert		
Strudel classico del Trentino	- con crema calda al limone Classic Trentino Apple Strudel with Warm Lemon Cream	€ 6,00
Tiramisù		€ 6,00
La Foresta Nera di Serena	Serena's Black Forest Cake	€ 6,00

Panna cotta ai frutti di bosco	Panna Cotta with Forest Fruits	€ 6,00
Gelato alla vaniglia con lamponi caldi	Vanilla Ice Cream with Warm Raspberries.	€ 6,00

Baby Menu’

Pasta al ragù - <i>Pasta with meat sauce</i>	€ 8,00
Pasta al pomodoro - <i>Pasta with tomato sauce</i>	€ 7,00
Gnocchetti tirolesi Verdi con panna e prosciutto - <i>Green Tyrolean dumplings with cream and ham</i>	€ 8,00
Pasta al pesto - <i>Pasta with pesto sauce</i>	€ 7,00
Cotoletta e patatine - <i>Cutlets with fries</i>	€ 11,00
Hamburger e patatine - <i>Hamburger with fries</i>	€ 11,00

PIZZE classiche

Margherita <i>San Marzano, mozzarella Fiordilatte Tomato sauce, mozzarella</i>	€ 7,00
Marinara <i>San Marzano, origano, olio evo all'aglio Tomato sauce, oregano extra virgin olive oil with garlic</i>	€ 6,50
Ortolana <i>San Marzano, mozzarella Fiordilatte, verdure gratin Tomato sauce, mozzarella, gratinated vegetables</i>	€ 10,00
Capricciosa <i>San Marzano, prosciutto cotto, funghi trifolati, carciofini, olive. Tomato sauce, cooked ham, sautéed mushrooms, olives</i>	€ 10,00
Pizza Fumè <i>San Marzano, mozzarella Fiordilatte, speck e scamorza affumicata Tomato sauce, mozzarella, bacon and smoked scamorza</i>	€ 10,00
Quattro formaggi <i>San Marzano, Scamorza, gorgonzola, pecorino e grana Tomato sauce, Scamorza, gorgonzola, pecorino, grana</i>	€ 10,00
American <i>San Marzano, mozzarella Fiordilatte, wurstel e patatine Tomato sauce, Mozzarella, sausages and fries</i>	€ 9,00
La Trentina <i>San Marzano, Fiordilatte, patate, lucanica e cipolla Tomato sauce, Mozzarella, potatoes, Lucanica, sausage and onion</i>	€ 11,00
Tonno e cipolla <i>San Marzano, Fiordilatte, tonno e cipolla Tomato sauce, Mozzarella, tuna in olive oil and Tropea onion</i>	€ 10,00
La Matassa <i>San Marzano, mozzarella Fiordilatte, Prosciutto crudo e carciofini Tomato sauce, Mozzarella, Raw ham and artichokes</i>	€ 12,00
La Terrona <i>San Marzano, mozzarella Fiordilatte, 'Nduja, Stracciatella Tomato sauce, Mozzarella, 'Nduja, Stracciatella Mozzarella</i>	€ 12,00
La Lardiata <i>San Marzano, mozzarella Fiordilatte e patali di lardo Tomato sauce, with mozzarella and slices of English lardo</i>	€ 10,00

PIZZE bianche

La Crudaiola <i>Mozzarella Fiordilatte, pomodorini, rucola e scaglie di cacioricotta Mozzarella, cherry tomatoes, rocket, Cacioricotta cheese</i>	€ 9,50
La Bolognese <i>Mozzarella Fiordilatte, mortadella, grana scaglie e pesto Mozzarella, mortadella, Grana Padano shavings, pesto</i>	€ 9,50
La Norcina <i>Mozzarella Fiordilatte, salsiccia, funghi e salsa tartufata Mozzarella, sausage, mushrooms and truffle sauce</i>	€ 11,50
La Teresa <i>Mozzarella Fiordilatte, gamberi, zucchine, pangrattato allo scalogno Mozzarella, prawns, zucchini, shallot-scented breadcrumbs</i>	€ 12,00
La principessa Lisi <i>Mozzarella Fiordilatte, prosciutto cotto e funghi champignon Mozzarella, cooked ham, and Champignon mushrooms</i>	€ 9,50

PIZZE speciali

Pizza Star Lucio <i>Pizza a forma di stella con bordo ripieno di ricotta tartufata condita con mozzarella Fiordilatte speck e porcini</i> <i>Star-shaped pizza with ricotta truffle-filled edges, topped with Mozzarella Fiordilatte, speck, and porcini mushrooms.</i>	€ 15,00
Pizza Star Shory <i>Con bordi ripieni, formaggio francese alle erbe, zucchine, salmone affumicato e pepe rosa.</i> <i>With filled edges, French herb cheese, zucchini, smoked salmon and pink pepper.</i>	€ 15,00
Il Panzerotto <i>Pizza frita, chiusa a mezzaluna, ripiena di mozzarella Fiordilatte e pomodoro.</i> <i>Fried pizza, closed in a half-moon shape, filled with Fiordilatte mozzarella and tomato.</i>	€ 8,00
Il Panzerotto “Assassino” <i>Pizza chiusa a mezzaluna, ripieno di mozzarella Fiordilatte, pomodoro e 'nduja</i> <i>Closed pizza in a half-moon shape, filled with mozzarella Fiordilatte, tomato, and 'nduja</i>	€ 10,00
Ciccio caprese <i>Focaccia bianca, condita a crudo, con mozzarella di bufala, rucola, pomodorini, origano, basilico e olio extravergine</i> <i>White focaccia, topped with buffalo mozzarella, arugula, cherry tomatoes, oregano, basil, and extra virgin olive oil.</i>	€ 13,50
La Piadina “Marco Pantani” <i>Prosciutto crudo rucola e stracchino</i> <i>Prosciutto, arugula, and stracchino cheese.</i>	€ 13,50
La Piadina “Tour de France” <i>Formaggio francese speck e champignon</i> <i>French cheese, speck and mushrooms</i>	€ 13,50
Puccia Gourmet <i>Panozzo pasta di pizza ripieno di straccetti di manzo rucola pomodorini grana e glassa di aceto balsamico</i> <i>Panozzo with pizza dough, filled with beef strips, arugula, cherry tomatoes, Grana cheese, and balsamic vinegar glaze.</i>	€ 15,00

È GRADITA LA PRENOTAZIONE
PANE E COPERTO EURO 1,50
IN ASSENZA DI REPERIBILITÀ DEL PRODOTTO FRESCO ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI

BOOKING IS APPRECIATED
BREAD AND COVERED EURO 1,50
SOME PRODUCTS MAY BE FROZEN