



AL FATTORE

Ristorante con Pizza

Coperto - cover charge - Gedeck 2

ANTIPASTI
APPETIZERS - VORSPEISEN

- 3-7 **Sformatino di asparagi e zucchine con fonduta leggera al Pratomagno**
Little quiche of asparagus and zucchinis with a Pratomagno cheese fondue
Kleiner Spargel-Zuchinis-Flan mit leichtes Pratomagno-Käsefondue
10
- 14 **Polpo tiepido al vapore su crema di piselli con olio evo al rosmarino**
Warm steamed octopus on a peas cream and rosemary olive oil
Gedampfter Oktopus auf Erbsencreme und Rosmarin Olivenöl
15
- 7-12 **Selezione di salumi e formaggi DOP con giardiniera dolce della casa**
Selection of cured meats and cheese with house's pickled vegetables
Sortierter Aufschnitt und Käse mit hausgemachtem eingelegtes Gemüse
14
- 1-2-4 **Zuppetta di pesce e crostacei con crostini di pane**
Small fish and shellfish soup with bread croutons
Kleine Fisch und Schalentiersuppe mit Brotcroûtons
16

PRIMI PIATTI
FIRST COURSE - ERSTER GANG

Maccheroncelli di pasta fresca con pescato del lago e finocchietto selvatico 1-3-4

Fresh pasta maccheroncello with lake fish ragout and wild fennel

Frische Pasta-Maccheroncello mit Seefischragout und wild Fenchel

15

Risottino Carnaroli ai funghi Porcini mantecato con toma d'alpeggio 7

Carnaroli risotto with Porcini mushrooms and toma d'alpeggio cheese

Carnaroli Risotto mit Steinpilze und Alpeggio-Tomakäse

16

Tortelli di zucca mantovana con tastasal croccante 1-3-8-12

Mantuan pumpkin ravioli with crispy Tastasal sausage

Mantuanische Kürbistravioli mit knusprige Tastasal Wurst

16

Fettuccine caserecce con ragù d'anatra e scaglie di Monteveronese 1-3-7

Homemade Fettuccine duck ragout and Monteveronese cheese flakes

Hausgemacht Fettuccine mit Entenragout und Monteveronese Käseflocken

16

Spaghetti trafilati al bronzo con vongole veraci, aglio olio peperoncino 1-14

Bronze drawn spaghetti with clams, garlic oil red pepper

Bronzegezogene spaghetti mit Venusmuscheln, Knoblauch Öl Chilischote

17

Gnocchetti di patate con code di gamberi, polpa di granchio e la sua bisque 1-2-3

Little potato dumplings with shrimps, crab meat sautéed in its bisque

Kleine Kartoffelklößchen mit Garnelen, Krabbenfleisch sautiert in seinem Bisque

18

SECONDI PIATTI DI PESCE
FISH SECOND COURSE - FISCHGERICHTE

4-7 **Filetto di Branzino con fumetto allo zafferano, patate e carciofi saltati**
Sea bass fillet with saffron fish broth, sautéed potatoes and artichoke
Seebarschfilet mit Safran-Fischbrühe, sautierte Kartoffeln und Artischocken
22

1-2-7-14 **Fritto leggero di calamari, code di gambero e sogliole mignon con salsa alioli**
Variety of fried squid, shrimps and sole mignon with side alioli sauce
Gemischte Frittierte Kalmare, Garnelen und Sohle mignon mit Aliolisauce
20

4-7 **Baccalà alla vicentina con polenta abbrustolita**
Creamed Cod Vicenza Style whit grilled polenta
Eingecremt Kabeljau Vicenza Stil mit gegrillte Polenta
22

4-8 **Scaloppa di salmone in panure di pistacchi e semi di papavero, verdure spadellate**
Salmon escalope in pistachio and poppy seed panure with sautéed vegetables
Lachssteak in Pistazien-und mohnsamen panure mit gebratenen Gemüse
22

SECONDI PIATTI DI CARNE
MEAT SECOND COURSE - FLEISCHGERICHTE

Guancialino di manzo brasato all'Amarone con polentina di Storo e pisellini

Beef jowl braised in Amarone wine with Storo polenta and peas

Rinderbacke in Amarone Wein geschmort mit Polenta vom Storo und Erbsen

24

Lombatina di vitello al forno saltata con funghi Porcini

7

Baked veal loin sautéed with Porcini mushrooms

Gebackene Kalbslende sautierte mit Steinpilze

26

Tagliata di Scottona al rosmarino con patate al forno

Scottona Beef cut into strips, rosemary and baked potatoes

Tagliata von Scottona Rind mit Rosmarin und gebackenen Kartoffeln

20

Galletto disossato in graticola agli aromi mediterranei con zucca al forno

Boneless cockerel on the grill with Mediterranean aromas and baked pumpkin

Hähnchenohne Knochen auf dem Grill mit mediterrane Aromen und gebackener Kürbis

22

PIZZERIA

Marinara 1	7
<i>(Pomodoro, aglio, origano)</i>	
<i>(Tomato, garlic, oregano)</i>	
Margherita 1-7	8
<i>(Pomodoro, mozzarella)</i>	
<i>(Tomato, Mozzarella)</i>	
Pugliese 1-7	8,5
<i>(Pomodoro, mozzarella, cipolle, origano)</i>	
<i>(Tomato, mozzarella, onions, oregano)</i>	
Napoli 1-7	9
<i>(Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano)</i>	
<i>(Tomato, mozzarella, anchovies, oregano)</i>	
Calabrese 1-7	9,5
<i>(Pomodoro, pom. freschi, mozzarella, ricotta, basilico)</i>	
<i>(Tomato, fresh tom., mozzarella, ricotta cheese, basil)</i>	
Romana 1-7	10
<i>(Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano)</i>	
<i>(Tomato, mozzarella, anchovies, capers, oregano)</i>	
Prosciutto cotto o salame o wurstel 1-7-12	10
<i>(Pomodoro, mozzarella, prosc. cotto o salame o wurstel)</i>	
<i>(Tomato, mozzarella, ham or salami or wurstel)</i>	
Tonno e cipolla 1-4-7	10
<i>(Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle, origano)</i>	
<i>(Tomato, mozzarella, tuna, onions, oregano)</i>	
Parmigiana 1-7	11
<i>(Pomodoro, mozzarella, melanzane, parmigiano, basilico)</i>	
<i>(Tomato, mozzarella, aubergines, parmesan, basil)</i>	

PIZZERIA

Prosciutto e funghi 1-7 <i>(Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi)</i> <i>(Tomato, mozzarella, ham, mushrooms)</i>	11
Capricciosa 1-7 <i>(Pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, prosc. cotto)</i> <i>(Tomato, mozzarella, artichokes, mushrooms, ham)</i>	12
4 Stagioni 1-7 <i>(Pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, prosc. cotto, olive)</i> <i>(Tomato, mozzarella, artichokes, mushrooms, ham, olives)</i>	13
Bufalina 1-7 <i>(Pomodoro, mozzarella di bufala, pom. freschi, basilico)</i> <i>(Tomato, buffalo mozzarella, fresh tomatoes, basil)</i>	13
Diavola 1-7 <i>(Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, peperoni)</i> <i>(Tomato, mozzarella, spicy salami, peppers)</i>	13
Prosciutto crudo 1-7 <i>(Pomodoro, mozzarella, Crudo di Parma)</i> <i>(Tomato, mozzarella, Parma ham)</i>	13
Vegetariana 1-7 <i>(Pomodoro, mozzarella, verdure alla griglia)</i> <i>(Tomato, mozzarella, grilled vegetables)</i>	14
Porcini e speck 1-7 <i>(Pomodoro, mozzarella, porcini, grana, speck)</i> <i>(Tomato, mozzarella, porcini, parmesan, smoked ham)</i>	14
Al Fattore 1-7 <i>(Pomodoro, mozz., verdure grigliate, gorgonzola, speck)</i> <i>(Tomato, mozz., grilled vegetables, gorgonzola, speck)</i>	15

CONTORNI
GARNISH - BEILAGEN

Insalata verde

Green salad

Grüner Salat

4

Insalata mista

Mixed salad

Gemischter Salat

6

Patatine fritte

French fries

Pommes frites

5

Spinaci al burro

Spinach with butter

Butterspinat

5

Verdure alla griglia

Grilled vegetables

Gemüse vom grill

6

Insalata Nizzarda

Niçoise salad

Salade Niçoise

12

BEVANDE
DRINKS - GETRÄNKE

Acqua naturale o gassata 750 cl.	2,5
Bibite in lattina 33 cl.	3
Succhi frutta (arancia, mela)	3
Coca cola media	4
Birra Forst o Menabrea alla spina 200 cl.	3
400 cl.	5
Becks, Ichnusa, Ceres, Corona in bottiglia 330 cl.	4
Birra analcolica (no alcohol) in bottiglia 330 cl.	4
Weiss Bier in bottiglia 500 cl.	5
Caffè espresso	1,5
Decaffeinato	2
Caffè americano	2
Cappuccino	3
Aperitivi analcolici, amari, liquori nazionali e limoncino	4
Spritz Aperol o Campari con Prosecco	5
Liquori esteri	6
Distillati pregiati	8
Cocktail (gin tonic, cuba libre, negroni, bitter orange, ecc.)	8

ALLERGENI

Si avverte la spettabile clientela che, nella preparazione di alcuni dei nostri piatti, vengono utilizzati vari tipi di allergeni quali:

1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridi e prodotti derivati)
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi e loro prodotti derivati)
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l in valori di SO₂ totale
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Per eventuali delucidazioni si consiglia di contattare il personale di sala.

ALLERGENS

Please be advised that the preparation of some of our dishes involves the use of various types of allergens, including:

1. Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybrid strains, and derived products)
2. Crustaceans and crustacean-based products
3. Eggs and egg-based products
4. Fish and fish-based products
5. Peanuts and peanut-based products
6. Soybeans and soy-based products
7. Milk and milk-based products (including lactose)
8. Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios, and their derived products)
9. Celery and celery-based products
10. Mustard and mustard-based products
11. Sesame seeds and sesame-based products
12. Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/l (expressed as SO₂)
13. Lupin and lupin-based products
14. Molluscs and mollusc-based products

For further information, please do not hesitate to contact our dining room staff

In mancanza del prodotto fresco, alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati.
In the absence of fresh product, some ingredients may be frozen.