



AL FATTORE

Ristorante con Pizza

Coperto - cover charge - *Gedeck* 2

ANTIPASTI
APPETIZERS - VORSPEISEN

Burratina di bufala campana con datterino e salsa di basilico in olio evo
Little "burrata" buffalo's milk with plum tomatoes and basil sauce in olive oil
Kleine Büffelsmilch "Burrata" mit Eiertomaten und Basilikumsauce in Olivenöl
12

Tartare di tonno al coltello con cuore d'arancia, zenzero e finocchietto
Tuna tartare with heart of orange, ginger and fennel
Thunfisch-Tartare mit Herz aus Orange, Ingwer und Fenchel
14

Sauté di cozze alla marinara con crostini di pane
Sautéed mussels marinara with bread croûtons
Sautierte Miesmuscheln Marinara mit Brotcroupons
13

Magro di vitello in salsa tonnata
Slices veal in tuna sauce
Kalbfleisch in Thunfischsauce
12

Fiocchetto di Parma e melone mantovano
Raw Parma ham "Fiocchetto" and Mantuan melon
Parmaschinken "Fiocchetto" mit Mantuanische Melone
11

Carpaccio di trota marinata agli agrumi e pepe rosa, mousse di caprino erborinato
Trout Carpaccio marinated in citrus juice and pink pepper with goat cheese mousse
Forellencarpaccio mariniertes in Zitrussoft und rosa pfeffer mit Ziegenkäsemousse
12

Lasagnetta di melanzane con fiordilatte su pesto di basilico fresco
Little aubergine lasagna with mozzarella fiordilatte on fresh basil pesto
Kleine Auberginen-Lasagne mit mozzarella fiordilatte auf frisches Basilikumpesto
10

Polipo al vapore su crema di piselli con olio evo al rosmarino e cipolla viola marinata
Warm steamed octopus on a peas cream, rosemary olive oil and marinated purple onion
Gedampfter Oktopus auf Erbsencreme, Rosmarin Olivenöl und marinierte lila Zwiebel
14

PRIMI PIATTI
FIRST COURSE - ERSTER GANG

Maccheroncelli di pasta fresca con pescato del lago e finocchietto selvatico

Fresh pasta maccheroncello with lake fish ragout and wild fennel
Frische Pasta-Maccheroncello mit Seefischragout und wild Fenchel

14

Lasagne verdi del Fattore come da tradizione

Baked green lasagne "Al Fattore" with our home-made ragout
Gebackene grüne Lasagne von "Fattore" mit unserem Ragout

16

Chitarrine trafilate al bronzo alla carbonara

Bronze drawn chitarrine carbonara
Bronzegezogene Chitarrine Carbonara

13

Tagliolini al nero di seppia con code di gamberi, polpa di granchio e la sua bisque

Squid-ink tagliolini with shrimps, crab meat sautéed in its bisque
Tintenfishtinte-Tagliolini mit Garnelen, Krabbenfleisch sautiert in seinem Bisque

18

Riso nero e giallo saltato con verdure estive e pollo in salsa curry

Black and yellow rice with seasonal vegetables and chicken in a curry sauce
Schwarzer und gelber Reis mit Gemüse und Hähnchen in Currysauce

16

Spaghetti Senatore Cappelli con vongole veraci aglio olio peperoncino e salicornia

Senatore Cappelli spaghetti with clams, garlic oil red pepper and salicornia
Senatore Cappelli Spaghetti mit Venusmuscheln, Knoblauch Öl Chilischote und Salicornia

17

Trofie alla genovese con pesto leggero di basilico e quenelle di Robiola

Trofie in a light basil pesto with a quenelle of Robiola cheese
Trofie mit leichtes Basilicumpesto und kleine Quenelle von Robiola-Käse

13

SECONDI PIATTI DI PESCE
FISH SECOND COURSE - FISCHGERICHTE

Trancio di Trota Regina con panure di mandorle e punte di asparagi saltate

Slice of Queen Trout with almond panure and sautéed asparagus

Königsforelleslice with Mandelpanure mit sautierte Spargel

20

Tagliata di tonno in crosta di sesamo, indivia brasata e maionese con salsa ponzu

Tuna cut in sesame crust, braised endive and mayonnaise with ponzu sauce

Geschnittener Thunfisch in Sesamkruste, geschmorter Endivie, Mayonnaise mit Ponzusauce

22

Fritto leggero di calamari, code di gambero e verdure con salsa alioli

Variety of fried squids, shrimps and vegetables with side alioli sauce

Ghemischte Fritture Kalmare, Garnelen und Gemüse mit Aliolisauce

20

Gratin di crostacei, pesce e capesante con insalatina di frutta di stagione

Crustaceans, fish and scallop gratin with a light seasonal fruit salad

Krebstiere, fisch und Jakobmuschel gratin mit kleinen Obstsalat der saison

32

Scaloppa di pesce spada alla pizzaiola con ciliegino, olive taggiasche e capperi

Swordfish fillet pizzaiola style with cherry tomato, Taggiasca olive and capers

Schwertfischfilet am pizzaiola mit Kirschtomate, Taggiasca-Oliven und Kapern

24

SECONDI PIATTI DI CARNE
MEAT SECOND COURSE - FLEISCHGERICHTE

Tagliata di Scottona con olio evo al rosmarino, rucola e datterino
Scottona beef cut into strips with rosemary oil, rocket and plum tomatoes
Geschnittenes Scottona-Rindfleisch mit Rosmarin, Salatrauke und Datterinotomaten
18

Lombatina di vitello brasata in bassa temperatura su soffice di patate e piselli
Loin of veal low temperature braised with mashed potatoes and peas
Kalbsfilet bei niedriger Temperatur geschmort mit Kartoffelpüree und Erbsen
24

Maialino in pancetta, ristretto al porto e cipolle di Tropea caramellate
Suckling pig baked in bacon, Porto sauce and caramelized Tropean onion
Gebackene Ferkel mit Bauchspeck, Portweinsauce und karamellisierten Tropeazwiebel
22

Filetto di Angus irlandese con verdure spadellate
Irish Angus tenderloin with sautéed vegetables
Angusfilet mit sautiertes Gemüse
26

Galletto disossato in graticola agli aromi mediterranei con insalatine e cipollotto
Boneless cockerel on the grill with Mediterranean aromas, salad and spring onion
Hähnchen ohne Knochen auf dem Grill mit mediterranen Aromen, Salat und Frühlingszwiebel
22

PIZZERIA

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

PIZZERIA

Prosciutto e funghi <i>(Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi)</i> <i>(Tomato, mozzarella, ham, mushrooms)</i>	10,5
Capricciosa <i>(Pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, prosc. cotto)</i> <i>(Tomato, mozzarella, artichokes, mushrooms, ham)</i>	11,5
4 Stagioni <i>(Pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, prosc. cotto, olive)</i> <i>(Tomato, mozzarella, artichokes, mushrooms, ham, olives)</i>	12
Diavola <i>(Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, peperoni)</i> <i>(Tomato, mozzarella, spicy salami, peppers)</i>	12
Prosciutto crudo <i>(Pomodoro, mozzarella, Crudo di Parma)</i> <i>(Tomato, mozzarella, Parma ham)</i>	12
Vegetariana <i>(Pomodoro, mozzarella, verdure alla griglia)</i> <i>(Tomato, mozzarella, grilled vegetables)</i>	12
Bufalina <i>(Pomodoro, mozzarella di bufala, pom. freschi, basilico)</i> <i>(Tomato, buffalo mozzarella, fresh tomatoes, basil)</i>	12
Porcini e speck <i>(Pomodoro, mozzarella, porcini, grana, speck)</i> <i>(Tomato, mozzarella, porcini, parmesan, smoked ham)</i>	13
Frutti di mare <i>(Pomodoro, frutti di mare, aglio, prezzemolo)</i> <i>(Tomato, seafood, garlic, parsley)</i>	14
Al Fattore <i>(Pomodoro, mozz., verdure grigliate, gorgonzola, speck)</i> <i>(Tomato, mozz., grilled vegetables, gorgonzola, speck)</i>	14

CONTORNI
GARNISH - BEILAGEN

Insalata verde

Green salad

Grüner Salat

3,5

Insalata mista

Mixed salad

Gemischter Salat

4,5

Patatine fritte

French fries

Pommes frites

5

Spinaci al burro

Butter spinach

Butterspinat

5

Verdure alla griglia

Grilled vegetables

Gemüse vom grill

6

Insalata Nizzarda

Niçoise salad

Salade Niçoise

10

BEVANDE
DRINKS - GETRÄNKE

Acqua naturale o gassata 750 cl.	2,5
Bibite in lattina 33 cl.	2,5
Succhi frutta (arancia, mela)	2,5
Coca cola media	3,5
Birra Forst o Menabrea alla spina 200 cl.	2,5
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.	4,5
Caffè espresso	1,5
Cappuccino	2,5
Aperitivi analcolici, amari, liquori nazionali e limoncino	3,5
Spritz Aperol o Campari con Prosecco	5
Liquori esteri	6
Distillati pregiati	6
Cocktail (gin tonic, cuba libre, negroni, bitter orange, ecc.)	8

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

- olio di arachide
- farina di soia
- lattosio
- glutine
- riduzione di crostacei
- riduzione di frutta secca
- lavorazioni del sedano
- solfiti

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

Our esteemed customers have to be warned that various kinds of allergens are used to prepare our dishes; they are:

- peanuts oil
- soy flour
- lactose
- gluten
- shellfish concentrate
- dried fruit concentrate
- celery
- sulphur dioxide

If any clarification is needed, we kindly recommend you ask to our staff.

Wir weisen unsere geschätzten Gäste darauf hin, dass wir bei der Zubereitung unserer Gerichte allergenfreien Produkte verwenden, wie:

- Erdnussöl
- Sojamehl
- Laktose
- Gluten
- Konzentrate aus Krustentieren
- Konzentrate aus Dörrobst
- Sellerie

Im Bedarfsfall verwenden wir Tiefkühlprodukte.

In mancanza del prodotto fresco, alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati.

In case of lack of the fresh ingredient, a frozen product could be used.

Sollte es am frischen Produkt mangeln, könnten einige tiefgefrorene Zutaten verwendet werden.