



# AL FATTORE

*Ristorante con Pizza*

*Coperto - cover charge - Gedeck 2*

**ANTIPASTI**  
**APPETIZERS - VORSPEISEN**

- 7        **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 Büffelmilch "Burrata" mit Eiertomaten und Basilikumsauce in Olivenöl*  
12
- 7-8      **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*  
16
- 3-7      **Sformatino di asparagi e zucchine con fonduta leggera al Pratomagno**  
*Small flan of asparagus and courgettes with light Pratomagno cheese fondue*  
*Kleiner Spargel-Zucchini-Flan mit leichtes Pratomagno-Käsefondue*  
12
- 2-14     **Delizie del mare scottate al vapore con cozze e vongole**  
*Steamed seafood salad with mussels and clams*  
*Gedampfter Meerfrüchtesalat mit Miesmuscheln und Venusmuscheln*  
18
- Fiocchetto di Parma e melone mantovano**  
*Raw Parma ham "Fiocchetto" and Mantuan melon*  
*Parmaschinken "Fiocchetto" mit Mantuanische Melone*  
14
- 4-7 **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*  
14
- 7        **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*  
12

**PRIMI PIATTI**  
**FIRST COURSE - ERSTER GANG**

**Bigoli trafilati al bronzo con le sarde del nostro lago, pinoli sultanina e pankò** 1-4-8  
*Bronze drawn pasta Bigoli with sardines from our lake, pine nuts, sultanas and pankò*  
*Bronzegezogene Pasta-Bigoli mit Sardinen aus unserem see, Pinienkerne, Sultaninen. Pankò*  
18

**Lasagne verdi del Fattore come da tradizione** 1-3-7  
*Baked green lasagne "Al Fattore" with our home-made ragout*  
*Gebackene grüne Lasagne von "Fattore" mit unserem Ragout*  
16

**Maccheroncelli di pasta fresca alla carbonara** 1-3-7  
*Fresh pasta Maccheroncello carbonara*  
*Frische Pasta-Maccheroncello Carbonara*  
15

**Tagliolini al nero di seppia con code di gamberi, polpa di granchio e la sua bisque** 1-2-3  
*Squid-ink tagliolini with shrimps, crab meat sautéed in its bisque*  
*Tintenfishtinte-Tagliolini mit Garnelen, Krabbenfleisch sautiert in seinem Bisque*  
18

**Risottino Carnaroli alla barbabietola con gorgonzole delicato e pesto alle noci** 7-8  
*Carnaroli risotto with beetroot, gorgonzola cheese and walnut pesto*  
*Carnaroli Risotto mit Rübe, Gorgonzolakäse und Nuspesto*  
16

**Linguine ai frutti di mare** 1-14  
*Linguine pasta with seafood*  
*Linguine Pasta mit Meeresfrüchten*  
18

**Gnocchetti di patate con pomodoro, stracciatella e pesto leggero di basilico** 1-7  
*Little potato dumplings with tomato sauce, stracciatella cheese and light basil pesto*  
*Kleine Kartoffelklößchen mit Tomatensauce, Stracciatella-Käse und leichtes Basilicumpesto*  
14

**SECONDI PIATTI DI PESCE**  
**FISH SECOND COURSE - FISCHGERICHTE**

- 1-4-7-8 **Trancio di Trota Regina con panure di mandorle**  
*Slice of Queen Trout with almond panure*  
*Königsforelleslice with Mandelpanure*  
20
- 3-4-6-7-11 **Tagliata di tonno in crosta di sesamo, maionese con salsa ponzu**  
*Tuna cut in sesame crust, mayonnaise with ponzu sauce*  
*Geschnittener Thunfisch in Sesamkruste, Mayonnaise mit Ponzusauce*  
22
- 1-2-7-14 **Fritto leggero di calamari, code di gambero e sogliole mignon con salsa alioli**  
*Variety of fried squids, shrimps and sole mignon with side alioli sauce*  
*Ghemischte Frittüre Kalmare, Garnelen und Sohle mignon mit Aliolisauce*  
22
- 1-2-4-14 **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*  
30
- 4 **Spigola deliscata Batterfly alla piastra**  
*Sea bass deliscated Butterfly at the griddle*  
*Seebarsch entgräteter Butterfly vom grill*  
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, Salatruke und Datterinotomaten*  
20

**Battutine di vitello scottate ai ferri e marinate in olio evo con aromi mediterranei**  
*Thin grilled seared veal steaks marinated in evo oil with Mediterranean aromas*  
*Dünne grillierte Kalbssteaks marinieren in evo Öl mit mediterranen Aromen*  
18

**Filetto di maialino al forno, ristretto al porto e cipolle di Tropea caramellate**  
*Baked piglet fillet, Porto sauce and caramelized Tropea onions*  
*Gebackenes Spanferkelfilet, Portweinsauce und karamellisierte Tropea-Zwiebeln*  
22

**Filetto di Angus irlandese al Pepe verde** 7  
*Irish Angus tenderloin with green pepper*  
*Angusfilet mit grünem Pfeffer*  
28

**Galletto disossato in graticola agli aromi mediterranei con patate al forno**  
*Boneless cockerel on the grill with Mediterranean aromas, baked potatoes*  
*Hähnchen ohne Knochen auf dem Grill mit mediterranen Aromen, Ofenkartoffeln*  
22

## PIZZERIA

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

## PIZZERIA

<b>Prosciutto e funghi</b> 1-7	11
<i>(Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi)</i> <i>(Tomato, mozzarella, ham, mushrooms)</i>	
<b>Capricciosa</b> 1-7	12
<i>(Pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, prosc. cotto)</i> <i>(Tomato, mozzarella, artichokes, mushrooms, ham)</i>	
<b>4 Stagioni</b> 1-7	13
<i>(Pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, prosc. cotto, olive)</i> <i>(Tomato, mozzarella, artichokes, mushrooms, ham, olives)</i>	
<b>Diavola</b> 1-7	13
<i>(Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, peperoni)</i> <i>(Tomato, mozzarella, spicy salami, peppers)</i>	
<b>Prosciutto crudo</b> 1-7	13
<i>(Pomodoro, mozzarella, Crudo di Parma)</i> <i>(Tomato, mozzarella, Parma ham)</i>	
<b>Vegetariana</b> 1-7	13
<i>(Pomodoro, mozzarella, verdure alla griglia)</i> <i>(Tomato, mozzarella, grilled vegetables)</i>	
<b>Bufalina</b> 1-7	13
<i>(Pomodoro, mozzarella di bufala, pom. freschi, basilico)</i> <i>(Tomato, buffalo mozzarella, fresh tomatoes, basil)</i>	
<b>Porcini e speck</b> 1-7	14
<i>(Pomodoro, mozzarella, porcini, grana, speck)</i> <i>(Tomato, mozzarella, porcini, parmesan, smoked ham)</i>	
<b>Frutti di mare</b> 1-2-14	14
<i>(Pomodoro, frutti di mare, aglio, prezzemolo)</i> <i>(Tomato, seafood, garlic, parsley)</i>	
<b>Al Fattore</b> 1-7	14
<i>(Pomodoro, mozz., verdure grigliate, gorgonzola, speck)</i> <i>(Tomato, mozz., grilled vegetables, gorgonzola, speck)</i>	

**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**

*Butter spinach*

*Butterspinat*

5

**Verdure alla griglia**

*Grilled vegetables*

*Gemüse vom grill*

6

**4-7 Insalata Nizzarda**

*Niçoise salad*

*Salade Niçoise*

12

**BEVANDE**  
**DRINKS - GETRÄNKE**

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

## ALLERGENI

Si avverte la rispettabile 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 SO<sub>2</sub> 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 SO<sub>2</sub>)
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.