

Menu

Al Polo

**«HO DEI GUSTI SEMPLICISSIMI;  
MI ACCONTENTO SOLO DEL MEGLIO»  
OSCAR WILDE**



---



# ANTIPASTI



---



## SELEZIONE DI CINQUE FORMAGGI

Caciotta al timo, Dolomiti di malga, erborinato di capra, Puzzone di Moena Dop, Trentingrana (dal caseificio di Predazzo e Moena)

Caciotta with thyme, Dolomiti di malga, goat blue cheese, Puzzone di Moena Dop, Trentingrana (from the Predazzo and Moena dairy)

————— 18,00 € —————

## CULATELLO DI PARMA CON PORCINI SOTT'OLIO

Culatello di Parma with porcini mushrooms in oil · €16

————— 16,00 € —————

COPERTO 2,50€ · COVER CHARGE €2.50

 RISTORANTE AL POLO 



---

**PRIMI PIATTI**

---



**I NOSTRI CANEDERLI ALLO SPECK IN BRODO**

Our dumplings with speck in broth

————— 10,00 € —————

**I NOSTRI CANEDERLI ALLO SPECK CON BURRO E  
SCAGLIE DI TRENTINGRANA**

Our speck dumplings with butter and flakes of Trentingrana

————— 11,00 € —————

**GULASCHSUPPE ALL'UNGHERESE**

Hungarian goulash soup

————— 10,00 € —————

**SPAGHETTI ALLA CARBONARA**

Spaghetti Carbonara

————— 11,00 € —————

**PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CERVO**

Pappardelle with venison ragout

————— 16,00 € —————

COPERTO 2,50€ · COVER CHARGE €2.50

 **RISTORANTE AL POLO** 



---

**SECONDI DELLA  
TRADIZIONE**

---



**POLENTA DI STORO E FUNGHI TRIFOLATI**

Polenta and sautéed mushrooms

————— 13,50 € —————

**POLENTA DI STORO E SALSICCIA  
(MACELLERIA CAPOVILLA)**

Polenta and sausage

————— 11,50 € —————

**POLENTA DI STORO E GULASCH**

Polenta and goulasch

————— 13,50 € —————

**POLENTA DI STORO E STICCA ALLA PIASTRA**

Polenta and grilled cheese

————— 13,00 € —————

**UOVA, PATATE E SPECK**

Eggs, potatoes and speck

————— 12,00 € —————

COPERTO 2,50€ · COVER CHARGE €2.50

 **RISTORANTE AL POLO** 



---

# CONTORNI

---



## INSALATA MISTA

Mixed salad

———— 6,00 € ————

## VERDURE GRIGLIATE

Grilled vegetables

———— 6,00 € ————

## FUNGHI TRIFOLATI

Sautéed mushrooms

———— 9,00 € ————

## PATATINE FRITTE

French fries

———— 5,00 € ————

## POLENTA DI STORO

Polenta

———— 4,50 € ————

COPERTO 2,50€ · COVER CHARGE €2.50



---

**PER I PIÙ PICCOLI**

---



**PENNE AL POMODORO**

Penne with tomato sauce

8,00 €

**PENNE AL RAGÙ**

Penne with meat sauce

9,00 €

**WÜRSTEL CON PATATINE FRITTE**

Würstel with french fries

10,50 €

**MILANESE DI TACCHINO CON PATATINE FRITTE**

Milanese schnitzel with french fries

14,00 €

COPERTO 2,50€ · COVER CHARGE €2.50

 **RISTORANTE AL POLO** 



# PIZZE



Per le nostre pizze utilizziamo  
mozzarella fiordilatte, pomodoro  
San Marzano e farina intera  
Varvello ad alta digeribilità



For our pizzas we use fiordilatte  
mozzarella, San Marzano tomato,  
wholemeal highly digestible  
Varvello flour



---

**PIZZE CLASSICHE**

---



**MARGHERITA DOC**

Pomodoro San Marzano dop, mozzarella fiordilatte, basilico fresco, olio evo  
Tomato, mozzarella, basil, extra virgin olive oil

————— 6,50 € —————

**SALAMINO**

Pomodoro San Marzano dop, mozzarella fiordilatte, salamino piccante  
Tomato, mozzarella, spicy salami

————— 8,00 € —————

**CAPRICCIOSA**

Pomodoro San Marzano dop, mozzarella fiordilatte, prosciutto, funghi, olive e carciofini  
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, olives and artichokes

————— 9,00 € —————

**TONNO E CIPOLLA**

Pomodoro San Marzano dop, mozzarella fiordilatte, filetti di tonno, cipolla rossa di Tropea e origano  
Tomato, mozzarella, tuna fillets, red onion and oregano

————— 10,50 € —————

**4 FORMAGGI**

Pomodoro San Marzano dop, mozzarella fiordilatte, gorgonzola, fontina e grana trentino dal  
Caseificio di Predazzo e Moena  
Tomato, mozzarella, gorgonzola, fontina and grana

————— 9,50 € —————

**4 FORMAGGI**

Pomodoro San Marzano dop, mozzarella fiordilatte, rucola, pomodorini, grana trentino dop e olio evo  
Tomato, mozzarella, rocket, cherry tomatoes, grana and extra virgin olive oil

————— 10,50 € —————

COPERTO 2,50 € · SUPPLEMENTO FARINA PER CELIACI 4,00 €  
COVER CHARGE € 2.50 · FLOUR CELIACS €4.00





---

**PIZZE RIVISITATE**

---



**REGINA**

Pomodoro San Marzano dop, mozzarella di bufala DOP (dopo cottura)  
pomodori rossi semidry, basilico e olio evo  
Tomato, buffalo mozzarella DOP (after cooking), semi-dry red tomatoes, basil and extra virgin olive oil.

————— 10,00 € —————

**MARINARA DOC**

Pomodoro San Marzano dop, alici, pomodori rossi semidry, olive taggiasche e origano  
Tomato, anchovies, semi-dry red tomatoes, olives and oregano

————— 10,00 € —————

**DELL'ORTO (BIANCA)**

Mozzarella fiordilatte, zucchine, melanzane grigliate, peperoni rossi al forno  
senza pelle e radicchio trevigiano  
Fiordilatte mozzarella, courgettes, grilled aubergines, roasted red peppers and radicchio

————— 11,50 € —————

**KINDER**

Pomodoro San Marzano dop, mozzarella fiordilatte, würstel e patatine fritte  
Tomato, mozzarella, würstel and french fries

————— 8,50 € —————

COPERTO 2,50 € · SUPPLEMENTO FARINA PER CELIACI 4,00 €  
COVER CHARGE € 2.50 · FLOUR CELIACS €4.00



---

**PIZZE SPECIALI**

---



**LA POLO (BIANCA)**

Mozzarella fiordilatte, finferli e porcini della Val di Fiemme, scaglie di grana trentino e olio evo.  
Fiordilatte mozzarella, mushrooms from Val di Fiemme, parmesan and extra virgin olive oil.

————— 14,00 € —————

**LA FIEMME (BIANCA)**

Mozzarella fiordilatte, 'nduja, salame piccante, cipolla rossa di Tropea  
Fiordilatte mozzarella, 'nduja, spicy salami, red Tropea onion

————— 10,50 € —————

**SUAN (BIANCA)**

Mozzarella fiordilatte, luganega fresca di Capriana, gorgonzola e noci.  
Mozzarella, pork sausage, gorgonzola and local walnuts.

————— 11,50 € —————

**ZANON**

Pomodoro San Marzano dop, mozzarella fiordilatte, asparagi bianchi, burro fuso e origano  
Tomato, mozzarella, white asparagus, melted butter and oregano.

————— 11,50 € —————

COPERTO 2,50 € · SUPPLEMENTO FARINA PER CELIACI 4,00 €  
COVER CHARGE € 2.50 · FLOUR CELIACS €4.00



---

**PIZZE SPECIALI**

---



**RODA (BIANCA)**

Mozzarella fiordilatte, speck trentino, Puzzone di Moena, mele trentine miele millefiori  
olio al prezzemolo e noci nostrane.

Mozzarella, speck, Puzzone di Moena cheese, Trentino apples  
wildflower honey, parsley oil and local walnuts.

————— 12,50 € —————

**BOSIN (BIANCA)**

Mozzarella fiordilatte, tuorlo d'uovo croccante, guanciale di maialino,  
pecorino romanodop grattugiato, pepe e olio evo.

Fiordilatte mozzarella, crunchy egg yolk, pork cheek, grated  
Romanodop pecorino cheese, pepper and extra virgin olive oil.

————— 13,00 € —————

**ZANOLIN (BIANCA)**

Mozzarella di bufala dopo cottura e Culatello di Parma IGP.

Buffalo mozzarella after cooking and Culatello di Parma.

————— 14,00 € —————

COPERTO 2,50 € · SUPPLEMENTO FARINA PER CELIACI 4,00 €  
COVER CHARGE € 2.50 · FLOUR CELIACS €4.00



---



# I NOSTRI PANINI



---



## HAMBURGER

Hamburger di manzo grigio alpina della macelleria Bortoleto (200g), insalata, pomodoro, cipolla rossa di Tropea. Servito con patatine fritte.

Alpine gray beef burger from the Bortoleto butcher's shop (200g), lettuce, tomato, red Tropea onion. Served with french fries.

————— 14,00 € —————

## IL PIZZICOTTO

Mozzarella di bufala, pomodori rossi semidry, basilico fresco e olio evo  
Servito con patatine fritte.

Buffalo mozzarella, semi-dry red tomatoes, fresh basil and extra virgin olive oil. Served with french fries.

————— 11,50 € —————

COPERTO 2,50€ · COVER CHARGE €2.50

 PIZZERIA AL POLO 



---

# DESSERT

---



## STRUDEL DELLA CASA CON SALSA ALLA VANIGLIA

Homemade strudel with vanilla sauce

————— 6,00 € —————

## LINZERTORTE

Linzertorte

————— 5,50 € —————

## TIRAMISÙ

Tiramisù

————— 5,50 € —————

## GELATO AL FIORDILATTE CON FRUTTI DI BOSCO CALDI

Fiordilatte ice cream with warm berries

————— 6,00 € —————

COPERTO 2,50€ · COVER CHARGE €2.50

🌀 PIZZERIA AL POLO 🌀



---

# BEVANDE

---



## CAFFETTERIA

Caffè Espresso	1,20 €
Correzione con Liquori	1,00 €
Caffè Decaffeinato	1,50 €
Caffè freddo shakerato	3,00 €
Orzo piccolo	1,50 €
Orzo grande	1,80 €
Ginseng piccolo	1,50 €
Ginseng grande	1,80 €
Caffè-latte	2,20 €
Cappuccino	2,20 €
Cappuccino d'orzo / deca	2,50 €
Cioccolata in tazza	3,00 €
Cioccolata con panna	3,50 €
Latte bianco	1,80 €
Latte macchiato	2,20 €
Latte macchiato orzo / deca	2,50 €
Breakfast, camomilla	3,00 €
Infusi in teiera Pompadour	3,00 €

## BIRRE

Birra alla spina Löwenbräu 20cl	3,00 € / 40 cl 5,50 €
Birra alla spina Leffe (rossa) 25cl	3,80 € / 50 cl 7,00 €
Birra in bottiglia Weissbier 50cl	6,00 €

## VINI CALICE

Millesimato extra dry Bacio della luna	3,00 €
Valdobbiadene extra dry Dirupo Andreola	4,00 €
Trento doc. Altemasi	6,00 €
Spumante rosè Bollè Andreola	4,00 €
448 Bianco Giralan	3,00 €
Pinot bianco Giralan	3,50 €
448 Rosso Giralan	3,00 €
Pinot Noir Patricia Giralan	4,50 €

## SCALDA CUORE

Punch: arancia / mandarino / rum	4,00 €
Vin Brulè	4,00 €
Bombardino	5,00 €
Calimero	5,00 €
Alzavalvole	6,00 €

## SOFT DRINKS

Acqua minerale al bicchiere	1,00 €
Bott. Acqua 75cl	4,00 €
Coca cola al bicch. 20cl	2,30 € / 40cl 4,00 €
Coca cola bott. 33cl	3,50 €
Fanta bott. 33cl	3,50 €
Limonata bott. 33cl	3,50 €
Thè freddo San Benedetto bott. 33cl – pesca / limone	3,50 €
Tonica Thomas Henry o Fever Tree bott. 33cl	3,50 €
Succhi di frutta bio Plose ananas / pesca / mela	3,50 €
Spremuta di agrumi	5,00 €

## APERITIVI

Spritz - Aperol	4,00 €
Spritz - Campari	4,50 €
Hugo	4,00 €
Gin Tonic – Hendrick's / Vento	8,00 €
Gin Tonic – Gin Mare / Tovel'S	9,00 €
Crodino / S. bitter / Campari	3,00 €
Vermouth Martini bianco, rosso, extra dry	4,00 €

  


# BEVANDE

  


## AMARI

Cynar	4,00 €
Montenegro	4,00 €
Ramazzotti	4,00 €
Unicum	4,00 €
Fernet Branca	4,00 €
Branca menta	4,00 €
Jägermeister	4,00 €
Amaro del Capo	4,00 €
Dakapo	4,00 €
Amaro Don Zio	4,00 €

## LIQUORI

Disaronno	5,00 €
Cointreau	5,00 €
Grand Marnier	5,00 €
Kahlua	5,00 €
Tobago	5,00 €
Baileys	5,00 €

## LIQUORI ALLA FRUTTA

Mela verde Marzadro	4,00 €
Mirtillo Valentini	4,00 €
Amarene Valentini	4,00 €
Fragoline Valentini	4,00 €
Pera Williams Psenner	4,50 €

## GRAPPE ALLE ERBE

Mugo / Genziana - Pisoni	4,00 €
Cirmolo - Giovanni Poli	6,00 €

## GRAPPE BIANCHE

La Grappa - Castel San Michele	5,00 €
Nosiola - Castel San Michele	5,00 €
Pinot Nero - Castel San Michele	5,00 €
Ciliegie - Castel San Michele	6,00 €
Teroldego Pisoni	5,00 €
Chardonnay Pisoni	5,00 €

## GIN

Tanqueray n.10	5,00 €
Hendrick's	5,00 €
Vento	5,00 €
Gin Mare	6,00 €
Tovel's	6,00 €

## GRAPPE BARRICATE

Clessidra 10 anni Pisoni	7,00 €
Diciotto Lune Marzadro	8,00 €
Giare Amarone Marzadro	10,00 €

## BRANDY

Vecchia Romagna	4,00 €
Stravecchio	4,00 €
Carlos I solera gran riserve	6,50 €
Cardenal Mendoza	7,00 €

## WHISKY

Glen Grant	5,00 €
J&B	5,00 €
Jack Daniel's	6,00 €
Talisker 10 Years	9,00 €
Caol Ila 12 Years	10,00 €
Cragganmore 12 Years	10,00 €
Oban 14 Years	11,00 €
Dalwhinnie 15 Years	10,00 €
Lagavulin 16 Years	12,00 €
Glenkinchie 12 Years	10,00 €

## VODKA

Artic	5,00 €
Absolut	5,00 €
Belvedere	8,00 €
Grey Goose	7,00 €
Odev	8,00 €

## RUM

Bacardi Carta Blanca	5,00 €
Havana Club 7 anni	6,00 €
Diplomatico Reserva	7,00 €
Pampero Anniversario	5,00 €
Zacapa Sistema Solera	10,00 €

## TEQUILA

Jose Cuervo	6,00 €
-------------	--------



---

# VINO

---



## BOLLICINE

Millesimato extra dry Bacio della Luna	18,00 €
Valdobbiadene extra dry Dirupo Andreola	24,00 €
Spumante Rosé Bollè Andreola	30,00 €
Spumante Rosé Bepin De Eto	33,00 €
Spumante Rosè Rebuli	30,00 €
Trento DOC Cuvèe 28 Rotari	38,00 €
Trento DOC millesimato Altemasi	36,00 €
Champagne Brut cordon rouge G.H..Mumm	78,00 €
Champagne Blanc de Blancs Lallier	84,00 €

## VINI BIANCHI

448 Bianco Giralan ( <i>pinot bianco, chardonnay, sauvignon</i> )	18,00 €
Chardonnay Navicello Bianco Mach	25,00 €
Pinot Bianco Giralan	19,00 €
Pinot Bianco Platt & Riegl Giralan	30,00 €
Müller Thurgau DOC Merus Tiefenbrunner	30,00 €
Kerner DOC Strasserhof	37,00 €
Gewürztraminer 'Aimé' Giralan	34,00 €
Manincor Réserve Contessa Bio ( <i>p. bianco chardonnay sauvignon</i> )	45,00 €
Numero 22 Bio Dornach	58,00 €

## VINI ROSATI

Lagrein Kretzer S. Michele	29,00 €
Teroldego Rosato Rotaliana	28,00 €

## VINI ROSSI

448 Rosso Giralan ( <i>lagrein, pinot nero, schiava nobile</i> )	18,00 €
Marzemino Spagnolli	30,00 €
Marzemino Superiore d'Isera DOC Vivallis	32,00 €
Pinot Nero Maso Ciamberlain	30,00 €
Pinot Nero Kurtatsch	30,00 €
Pinot Nero Patricia Giralan	30,00 €
Pinot Nero Meczan Hofstätter	45,00 €
Teroldego Rotaliano DOC Dorigati	32,00 €
Lagrein Gries DOC Egger-Ramer	29,00 €
San Leonardo IGT San Leonardo	220,00 €
Erah Bio Haderburg	78,00 €
Chianti Classico DOCG Bio Istine	35,00 €
Ripasso Superiore DOC Zanata Valpolicella	52,00 €
Bolgheri Rosso DOC Donnaolimpia	52,00 €
Amarone Valpolicella DOCG <i>Tèlos Sant. Antonio</i>	52,00 €
Barolo DOCG Cannubi Marchesi di Barolo	140,00 €

## VINO DA DESSERT

Beerenauslese Cuvée Kracher ( <i>dolce e seducente, con note di miele, pesca e frutta esotica</i> )	45,00 €
--	---------





---



# INFORMAZIONI



---



Caro ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale e chiedi pure informazioni sul nostro cibo e bevande. Siamo preparati per poterti consigliarti nel migliore dei modi.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 – “sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze”.

- 1.1. Cereali contenente glutine e prodotti derivati (grano segale, orzo,
- 2.avena, farro, kamut).
- 3.2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- 4.3. Uova e prodotti a base di uova.
- 5.4. Pesce e prodotti a base di pesce.
- 6.5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- 7.6. Soia e prodotti a base di soia.
- 8.7. Latte e prodotti a base di latte.
- 9.8. Frutta a guscio e i loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di
- 10.acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
- 11.9. Sedano e prodotti a base di sedano.
- 12.10. Senape e prodotti a base di senape.
- 13.11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.
- 14.12. Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg.
- 15.13. Lupini e prodotti a base di lupini.
- 16.14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

**La nostra cucina non ha certificazione per celiaci**, riusciamo a replicare il 60% del menu proposto con prodotti senza glutine come pasta, farina, pane.