

HOTEL
GARDEN POLO
LOUNGE BAR BISTROT & PIZZA

*«L'arte del cibo
è un'avventura della mente»
Alessandro Borghese*

ANTIPASTI

Flan di Zucca

su vellutata di Trentingrana e Granella di Pistacchi

- Pumpkin Flan on a velouté of Trentingrana and Pistachio Grits · €15

Carpaccio di Carne Salada

con noci ed emulsione al limone

- Salad meat carpaccio with walnuts and lemon emulsion · €14,50

Speck Riserva Nazionale e Speck Cotto

(Maso dello Speck) con Gnocco Fritto,

Rafano e Cetriolo Gurchen

- Speck Riserva Nazionale and cooked speck (Maso dello Speck) with gnocco fritto, horseradish and cucumber gurchen · €16

Giardinetto di Salmerino en saor

- Garden of char 'en saor' · €16

PRIMI PIATTI

I nostri Canederli allo Speck in brodo

- Our dumplings with speck in broth · €11,50

Gulasch Suppe

- Goulasch Suppe · €12,50

I nostri Canederli allo Speck con Burro e Trentingrana

- Our speck dumplings with butter and flakes of Trentingrana · €13

Strangolapreti alla Trentina Burro, Salvia e Noci

- Strangolapreti 'Trentina Style' with Butter, Sage and Walnuts · €15,50

Spätzle all'Ortica con Panna e Prosciutto

- Nettle Spätzle with Cream and Ham · €14,50

Gnocchi di Polenta, Funghi trifolati e Cuor di Fassa

- Gnocchi with polenta, mushrooms and Cuor di Fassa cheese · €15,50

Tagliatelle al Ragù di Cervo

- Tagliatelle with Deer Ragout · €16,00

SECONDI DELLA TRADIZIONE

Polenta di Storo e Salsiccia (Macelleria Capovilla)

- Polenta and sausage · €13,50

Polenta di Storo e Gulasch

- Polenta and goulasch · €17,50

Polenta di Storo con fonduta di Puzzone e Funghi

- Polenta from Storo with Puzzone and sautéed mushrooms · €19,50

Uova, Patate e Speck

- Eggs, potatoes and speck · €14,50

Stinco Cotto nel Fieno d'alpeggio con Patate Saltate

- Knuckle cooked in alpine hay with sautéed potatoes · €18,50

Trippa di Vitello alla Trentina

- Veal Tripe 'Trentina Style' · €15,50

CONTORNI

Cranti alla Tirolese

- Tyrolean-style sauerkraut · €5,50

Verdure Grigliate

- Grilled vegetables · €9

Funghi Trifolati

- Sautéed mushrooms · €10,50

Patatine Fritte

- French fries · €5

Polenta di Storo

- Polenta · €5

Grandi Classici per Tutti

Penne al Pomodoro

- Penne with tomato sauce · €8,50

Penne al Ragù

- Penne with meat sauce · €9,50

Spaghetti alla Carbonara

- Spaghetti Carbonara · €12,00

Würstel con Patatine Fritte

- Würstel with french fries · €13

Milanese di Tacchino con Patatine Fritte

- Milanese schnitzel with french fries · €17

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 (200g), lettuce, tomato, red Tropea onion.
Served with french fries · €16

Il Pizzicotto

- Pan Pizza con mozzarella di bufala, pomodori rossi semidry, basilico fresco e olio evo. **Servito con patatine fritte**
- Pizza bread with buffalo mozzarella, semi-dry red tomatoes, fresh basil and extra virgin olive oil. **Served with french fries** · €14

*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 · €7,50

Salamino

- Pomodoro San Marzano dop, mozzarella fiordilatte, salamino piccante
- Tomato, mozzarella, spicy salami · €9,50

Capricciosa

- Pomodoro San Marzano dop, mozzarella fiordilatte, prosciutto, funghi, olive e carciofini
- Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, olives and artichokes · €10,50

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 · €12,50

Cinque Formaggi

- Pomodoro San Marzano dop, mozzarella fiordilatte, gorgonzola, puzzone, fontina e grana trentino dal Caseificio di Predazzo e Moena
- Tomato, mozzarella, gorgonzola, puzzone, fontina and grana · €12,50

Delicata

- 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 · €11,00

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 · €11,50

Contessa (bianca)

- Mozzarella fiordilatte, Bologna IGP, stracciatella di burrata, granella di pistacchi, carciofo intero e basilico fresco
- Fiordilatte mozzarella, Bologna PGI, burrata stracciatella, chopped pistachios, whole artichoke and fresh basill · €14

Marinara DOC

- Pomodoro San Marzano dop, alici, pomodori rossi semidry, olive taggiasche e origano
- Tomato, anchovies, semi-dry red tomatoes, olives and oregano · €10

Dell'orto (bianca)

- Mozzarella fiordilatte, zucchine, melanzane grigliate, peperoni rossi al forni senza pelle e radicchio trevigiano
- Fiordilatte mozzarella, courgettes, grilled aubergines, roasted red peppers and radicchio · €12,50

Kinder

- Pomodoro San Marzano dop, mozzarella fiordilatte, würstel e patatine fritte
- Tomato, mozzarella, würstel and french fries · €9,00

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 · €15,00

La Fiemme (bianca)

- Mozzarella fiordilatte, 'nduja, salame piccante, cipolla rossa di Tropea
- Fiordilatte mozzarella, 'nduja, spicy salami, red Tropea onion · €11,50

Suan (bianca)

- Mozzarella fiordilatte, luganega fresca di Capriana, gorgonzola e noci
- Mozzarella, pork sausage, gorgonzola and local walnuts · €12,50

Zanon

- Pomodoro San Marzano dop, mozzarella fiordilatte, asparagi bianchi, burro fuso e origano
- Tomato, mozzarella, asparagus, melted butter and oregano · €12,50

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 · €13,50

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 · €14,00

Zanolin (bianca)

- Mozzarella di bufala dopo cottura e Culatello di Parma IGP
- Buffalo mozzarella after cooking and Culatello di Parma · €15,00

Nuvola (bianca)

- Mozzarella fiordilatte , friarielli napoletani (peperoncino e aglio), luganega fresca di Capriana e all'uscita scamorza affumicata
- Fiordilatte mozzarella, friarielli napoletani (chili and garlic), fresh luganega from Capriana, and on the way out smoked scamorza cheese · €13,00

DESSERT

Strudel della Casa con Salsa alla Vaniglia

- Homemade strudel with vanilla sauce · €8

Tiramisù

- Tiramisù · €6,50

Crema catalana flambata al Cointreau

- Catalan cream flambéed in Cointreau · €7,00

Panna cotta con salsa ai mirtilli neri

- Panna Cotta with blueberry sauce · €8

Coperto 2,50€ · Cover charge €2.50

In osservanza alle disposizioni previste dal regolamento europeo nr. 1169/2011 a riguardo di allergie e intolleranze alimentari. Chiediamo ai nostri gentili clienti di informarsi direttamente dal personale di sala sulla preparazione e presenza di eventuali allergeni nelle pietanze.

Caffetteria

- Caffè Espresso 1,50 €
- Correzione con Liquori 1,00 €
- Caffè Decaffeinato 2,00 €
- Caffè freddo shakerato 3,50 €
- Orzo piccolo 2,00 €
- Orzo grande 2,20 €
- Ginseng piccolo 2,00 €
- Ginseng grande 2,20 €
- Caffè-latte 2,50 €
- Cappuccino 2,50 €
- Cappuccino d'orzo / deca 3,00 €
- Cioccolata in tazza 3,20 €
- Cioccolata con panna 3,70 €
- Latte bianco 1,80 €
- Latte macchiato 2,50 €
- Latte macchiato orzo / deca 3,00 €
- Breakfast, camomilla 3,00 €
- Infusi in teiera Pompadour ai frutti di bosco - garofano e cannella - zenzero e limone - erbe di montagna 3,00 €

Scalda Cuore

- Punch: arancia / mandarino / rum 4,00 €
- Vin Brulè 4,00 €
- Bombardino 5,50 €
- Calimero 5,50 €
- Alzavalvole 6,50 €

Soft Drinks

- Acqua minerale al bicchiere 1,00 €
- Bott. Acqua 75 cl 4,00 €
- Coca cola al bicch. 20 cl 2,30 € / 40 cl 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 €

Birre

Birra alla spina Löwenbräu 20 cl 3,00 € / 40 cl 5,50 €

Birra alla spina Leffe (rossa) 25cl 3,80 € / 50cl 7,00 €

Birra in bottiglia Weissbier 50cl 6,00 €

Birra analcolica 6,00 €

Birra celiaca 6,00 €

Corona 5,00 €

Vini calice

Millesimato extra dry Bacio della luna 3,30 €

Valdobbiadene extra dry Dirupo Andreola 4,20 €

Trento doc. Altemasi 6,50 €

Spumante rosè Bollè Andreola 4,40 €

448 Bianco Girlan 3,70 €

Pinot bianco Girlan 4,00 €

448 Rosso Girlan 3,70 €

Pinot Noir Patricia Girlan 5,00 €

Aperitivi

Spritz - Aperol 4,80 €

Spritz - Campari 5,20 €

Hugo 4,80 €

Gin Tonic – Hendrick's / 7 laghi 9,00 €

Gin Tonic – Gin Mare / Tovel'S 9,50 €

Crodino / S. bitter / Campari 3,00 €

Vermouth Martini bianco, rosso, extra dry 4,50 €

Amari

Cynar / Montenegro / Ramazzotti / Unicum / Fernet Branca / Branca menta
Jägermeister / Amaro del Capo / Dakapo / Amaro Don Zio 4,50 €

Liquori

Disaronno / Cointreau / Grand Marnier / Kahlua / Tobago / Baileys 5,50 €

Liquori alla frutta

Mela verde Marzadro 4,50€

Mirtillo Valentini 4,50€

Fragoline Valentini 4,50€

Pera Williams Psenner 4,50€

Grappe alle erbe

Mugo / Genziana - Pisoni 4,50 €

Cirmolo - Giovanni Poli 6,00 €

Grappe Bianche

La Grappa - Castel San Michele 5,50 €

Nosiola - Castel San Michele 5,50 €

Pinot Nero - Castel San Michele 5,50 €

Ciliegie - Castel San Michele 6,50 €

Teroldego Pisoni 5,50 €

Chardonnay Pisoni 5,50 €

Grappe Barricate

Clessidra 10 anni Pisoni 7,50 €

Diciotto Lune Marzadro 8,50 €

Giare Amarone Marzadro 10,00 €

Brandy

Vecchia Romagna 4,50 €

Stravecchio 4,50 €

Carlos I solera gran riserve 7,00 €

Cardenal Mendoza 8,00 €

Whisky

Glen Grant 6,00 €

J&B 6,00 €

Jack Daniel's 7,00 €

Talisker 10 Years 9,50 €

Caol Ila 12 Years 10,50 €

Cragganmore 12 Years 11,00 €

Oban 14 Years 12,00 €

Dalwhinnie 15 Years 12,00 €

Lagavulin 16 Years 13,00 €

Glenkinchie 12 Years 10,50 €

Vodka

Artic 6,00 €

Absolut 6,00 €

Belvedere 8,50 €

Grey Goose 8,00 €

Odev 9,00 €

Rum

Bacardi Carta Blanca 5,00 €

Havana Club 7 anni 6,00 €

Diplomatico Reserva 7,50 €

Pampero Anniversario 6,00 €

Zacapa Sistema Solera 13,00 €

Gin

Tanqueray n.10 6,00 €

Hendrick's 6,00 €

7 laghi 6,00 €

Gin Mare 7,00 €

Tovel's 7,00 €

Tequila

Jose Cuervo 6,00 €

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 €
Trento DOC Blauwal Cesconi 50,00 €
Champagne Brut cordon rouge G.H..Mumm 78,00 €
Champagne Blanc de Blancs Lallier 84,00 €

Vini bianchi

448 Bianco Girlan (pinot bianco, chardonnay, sauvignon) 19,00 €
Chardonnay Navicello Bianco Mach 25,00 €
Pinot Bianco Girlan 19,50 €
Pinot Bianco Platt & Riegl Girlan 30,00 €
Pinot Grigio Luis 39 (macerato) 35,00 €
Müller Thurgau DOC Merus Tiefenbrunner 30,00 €
Nosiola Cesconi 28,00 €
Kerner DOC Strasserhof 37,00 €
Gewürztraminer 'Aimé' Girlan 34,00 €
Manincor Réserve Contessa Bio (p. bianco chardonnay sauvignon) 45,00 €
Numero 22 Bio Dornach 58,00 €

Vini rosati

Lagrein Kretzer Dorigotti 27,00 €
Teroldego Rosato Rotaliana 28,00 €

Vini Rossi

448 Rosso Giralan (lagrein, pinot nero, schiava nobile) 19,00 €
Marzemino Superiore d'Isera DOC Vivallis 32,00 €
Pinot Nero Cantina Rotaliana 27,00 €
Pinot Nero Kurtatsch 30,00 €
Pinot Nero Patricia Giralan 30,00 €
Pinot Nero Meczan Hofstätter 45,00 €
Teroldego Rotaliano DOC Dorigati 32,00 €
Teroldego Rotaliano Diedri Doc Riserva 46,00 €
Lagrein Gries DOC Egger-Ramer 29,00 €
Mansum Lagrein Riserva Bellaveder 43,00 €
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 Tèlos Sant. Antonio 52,00 €
Barolo DOCG Cannubi Marchesi di Barolo 140,00 €

Vino da Dessert

Beerenauslese Cuvée Kracher 45,00 €
(dolce e seducente, con note di miele, pesca e frutta esotica)

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. Cereali contenente glutine e prodotti derivati (grano segale, orzo, avena, farro, kamut).
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.
8. Frutta a guscio e i loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
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 sesamo.
12. Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
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.

Comunichiamo inoltre che in mancanza di prodotto fresco o di stagione potrebbero essere utilizzati prodotti surgelati.