



AL FATTORE

Ristorante con Pizza

Coperto - cover charge - Gedeck 2

ANTIPASTI
APPETIZERS - VORSPEISEN

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

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

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

Zuppetta di pesce e crostacei con crostini di pane
Small fish and shellfish soup with bread croutons
Kleine Fisch und Schalentiersuppe mit Brotcroûtons

17

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 mariniert in Zitrusaft und rosa pfeffer mit Ziegenkäsemousse

13

PRIMI PIATTI
FIRST COURSE - ERSTER GANG

Fettuccine caserecce saltate con funghi Porcini
Homemade fettuccine sautéed with wild Porcini mushroom
Hausgemacht Fettuccine sautierte mit wild Steinpilze
15

Risottino Carnaroli al Prosecco con radicchio e speck mantecato con toma d'alpeggio
Carnaroli risotto with Prosecco. Red radicchio, speck and toma d'alpeggio cheese
Carnaroli Risotto mit Prosecco, roter Radicchio, Speck und Alpeggio-Tomakäse
14

Tortelli di zucca mantovana con tastasal croccante
Mantuan pumpkin ravioli with crispy Tastasal sausage
Mantuanische Kürbistravioli mit knuspriger Tastasal Wurst
16

Pappardelle Senatore Cappelli con ragù bianco d'anatra e scaglie di Monteveronese
Pappardelle Senatore Cappelli, white duck ragout and Monteveronese cheese flakes
Pappardelle Senatore Cappelli mit Weißes Entenragout und Monteveroneseflocken
15

Spaghetti trafiletti al bronzo con vongole veraci, aglio olio peperoncino e broccoli
Bronze drawn spaghetti with clams, garlic oil red pepper and small broccoli
Bronzegezogene spaghetti mit Venusmuscheln, Knoblauch Öl Chilischote und Brokkoli
18

SECONDI PIATTI DI PESCE
FISH SECOND COURSE - FISCHGERICHTE

Filetto di Persico Spigola in salsa gardesana con patate schiacciate al profumo di limone

Perch fish in Garda sauce with lemon-scented mashed potatoes

Barsch vom See, in Gardesanersauce mit Zitrone aromatisierte Kartoffeln

22

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

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

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

Gemischte Frittierte Kalmare, Garnelen und Gemüse mit Aliolisauce

20

Pesce e crostacei alla griglia con insalatina di finocchio e arance

Grilled fish and shrimps with a light fennel and oranges salad

Grillteller auf Fisch und Krebstiere mit kleinen Fenchel-Orangen Salat

28

SECONDI PIATTI DI CARNE
MEAT SECOND COURSE - FLEISCHGERICHTE

Guancialino di manzo brasato all'Amarone con polentina di Storo

Beef jowl braised in Amarone wine with Storo polenta

Rinderbacke in Amarone Wein geschmort mit Polenta vom Storo

22

Lombatina di vitello al forno saltata con funghi Porcini

Loin of veal with satéed Porcini mushrooms

Kalbfleischlende mit sautierte Steinpilze

24

Filetto di maialino con ristretto al Porto, cipolle di Tropea e pancetta croccante

Suckling pig fillet with Porto sauce, caramelized Tropean onions and bacon

Ferkelfilet mit Portweinsauce und, karamellisierten Tropeazwiebeln und bacon

22

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

18

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
Romana <i>(Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano)</i> <i>(Tomato, mozzarella, anchovies, capers, oregano)</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
Calabrese <i>(Pomodoro, pom. freschi, mozzarella, ricotta, basilico)</i> <i>(Tomato, fresh tom., mozzarella, ricotta cheese, basil)</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

PIZZERIA

Prosciutto e funghi <i>(Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi)</i> <i>(Tomato, mozzarella, ham, mushrooms)</i>	10,5
Bufalina <i>(Pomodoro, mozzarella di bufala, pom. freschi, basilico)</i> <i>(Tomato, buffalo mozzarella, fresh tomatoes, basil)</i>	11
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
Porcini e speck <i>(Pomodoro, mozzarella, porcini, grana, speck)</i> <i>(Tomato, mozzarella, porcini, parmesan, smoked ham)</i>	13
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

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 minerale naturale o gassata		2,5
Bibite in lattina 0,33 l.		2,5
Succhi frutta (arancia, mela)		2,5
Coca cola media 0,40 l.		3,5
Birra Forst o Menabrea alla spina	0,20 l.	2,5
	0,40 l.	5
Becks, Ceres in bottiglia 0,33 l.		4
Birra analcolica (no alcohol) 0,33 l.		4
Weiss Bier in bottiglia 0,50 l.		4,5
Caffè espresso		1,5
Cappuccino		2,5
Aperitivi analcolici, amari, liquori nazionali		3,5
Spritz Aperol o Campari con Prosecco		5
Liquori esteri		6
Distillati pregiati		6
Cocktail (gin tonic, cuba libre, negroni, ecc.)		8

Si avverte la rispettabile 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.