

ANTIPASTI

Vorspeisen - Starter

Tagliere di salumi misti e formaggi locali con sott'oli della casa € 14.00

Aufschnitteller mit lokal Käse und eingelegtem Gemüse

Platter of cold cuts with local cheese and pickled vegetables

Carpaccio di carne salada con rucola, pomodorini e Trentingrana € 13.00

Trentiner Rind-carpaccio mit Trentingrana-Käse, Rauke und kirshmaten.

Carpaccio of Carne Salada (local beef) with Trentingrana-cheese, rocket and cherry tomatoes

Spadellata di funghi misti con polenta € 12.00

Gemischte Pilze mit Polenta (Maismehlbrei)

Mixed mushrooms with Polenta (cornmeal mush)

INSALATONE

Salats - Salads

PANDA € 9.00

Insalata brasiliana, Radicchio, Cappuccio, Carote, Pomodori, Mais, Cipolla, Tonno

Brasilianischer Salat, rot Kohl, Krautsalat, Karotten, Tomaten, Mais, Zwiebel, Thunfisch

Brazilian Salad, Red radish, Head cabbage salad, Carrots, Tomatoes, Corn, Onion, Tuna

PULCINO € 12.00

Insalata brasiliana, Rucola, Radicchio, Petto di pollo grigliato, Pomodori, Marmellata di peperoni

Brasilianischer Salat, Rauke, rot Kohl, gegrillte Hühnerbrust, Tomaten, Pfeffermarmelade

Brazilian salad, Rocket, Red radish, Grilled chicken breast, Tomatoes, Pepper marmalade

PARADISO € 8.00

Insalata brasiliana, Radicchio, Rucola, Cappuccio, Carote, Pomodori, Crostini di pane

Brasilianischer Salat, roter Kohl, Rauke, Krautsalat, Karotten, Tomaten, Brotcroutons

Brazilian salad, Red radish, Rocket, Head cabbage salad, Carrots, Tomatoes, Bread croutons

PRIMI PIATTI

Erste Kurse - First courses

**Spaghetti al pomodoro o Spaghetti
aglio, olio e peperoncino** € 7.00

Spaghetti mit Tomatensauce oder Spaghetti mit Knoblauch, Öl und scharfer Paprika

Spaghetti with tomatosauce or Spaghetti with garlic, oil and hot pepper

**Spaghetti al ragù o Spaghetti alla
carbonara** € 8.00

Spaghetti mit Fleischragout oder Spaghetti Carbonara (Eier, Parmesan und Bauchspeck)

Spaghetti with meat souce or Spaghetti Carbonara (egg yolks, parmesan and bacon)

**Pennette all'arrabbiata o Pennette
all'amatriciana** € 8.00

Pasta mit pikanter Tomatensauce oder Pasta mit Tomatensauce und Bauchspeck

Pasta with spicy tomatosauce or Pasta with tomatosauce and bacon

Zuppa d'orzo alla tirolese € 8.00

Tiroler Gerstsuppe

Tyrol style barley soup

**Canederli allo speck al burro fuso o
Canederli in brodo** € 9.00

Speckknödel mit zerlassener Butter oder Speckknödel in der Suppe

Canederli (large bread and speck dumplings) with melted butter or Canederli in soup

Minestra di Verdure € 8.00

Gemüsesuppe

Vegetable soup

**Strangolapreti con ricotta affumicata
e speck croccante** € 9.00

Strangolapreti (Spinatnochen) mit geräuchertem Ricotta (frischkäse) und knusprigem Speck

Strangolapreti (spinach dumplings) with smoked ricotta (fresh cheese) and crunchy speck

Lasagne alla bolognese € 9.00

Lasagne nach Bologneser Art

Bolognese Style Lasagne

**Gnocchi di polenta al gorgonzola e
semi di papavero** € 9.00

Maisbrei gnocchi mit Gorgonzola Käse und Mohn

Cornmeal gnocchi with Gorgonzola (Italian cheese) and poppy seeds

**Tagliatelle fresche fatte in casa
ai funghi porcini** € 10.00

Hausgemacht Bandnudeln mit Steinpilze

Handmade Noodles with pore mushrooms

Risotto del giorno € 10.00

Tages Risotto

Daily Risotto

SECONDI PIATTI

Hauptgerichte - Main courses

Petto di pollo ai ferri € 8.50

Gegrillte Truthahnbrust

Grilled chicken breast

Cotoletta alla milanese € 9.50

Wiener Schnitzel

Milanese style breaded chop

Lonza di maiale ai ferri € 9.00

Gegrillte Schweinekotelett

Grilled pork chop

Bistecca di manzo ai ferri € 12.00

Rind – Steak vom Grill

Beef grilled steak

**Costicine di maiale affumicate
con crauti e polenta** € 15.00

Geräuchertem Schweinsrippen mit Sauerkraut und Polenta

Smoked spareribs with sauerkraut and Polenta (cornmeal
mush)

Cervo in salmì con polenta € 17.00

Hirsch - Goulasch mit Polenta (Maisbrei)

Venison Goulash (Eastern European stew) with Polenta
(cornmeal mush)

**Formaggio alla piastra
con polenta e funghi** € 16.00

Gegrillte Käse mit Polenta (Maisbrei) und Pilze

Grilled cheese with Polenta (cornmeal mush) and
mushrooms

**Tagliata di manzo con rucola, scaglie
di grana e patate fritte** € 18.00

Rindfleisch in Scheiben geschnitten

mit Rauke, Trentingrana-Käse und Pommes Frites

Sliced beef with rocket, Trentingrana and French fries

**Carrè di agnello alla scottadito con
patate rustiche** € 18.00

Lammbraten mit rustikalen Kartoffeln

Roast lamb loin with rustic potatoes

CONTORNI

Beilage - Side dish

Patate fritte € 4.00

Pommes Frites

French fries

Verdure cotte del giorno € 4.00

Gekochtes Gemüse

Cooked vegetables

Insalata mista € 4.00

Gemischter Salat

Mixed salad

**Insalatina di cappucci
con speck e mele** € 6.00

Krautsalat mit Speck und Äpfeln

Head cabbage salad with speck and apples

DESSERT

Coppa di gelato misto	€ 4.50
Gemischtes Eis Mixed ice-cream	
Torta al trancio del giorno	€ 4.00
Pie des Tages Pie of the day	
Tiramisù di caffè espresso	€ 5.00
Tiramisù Tiramisù	
Creme brûlé	€ 5.00
Creme brulee Creme brulee	
Tartufo al cioccolato o bianco	€ 5.00
Trüffel (Schwarz oder Weiß Schokolade) Truffle (brown or white chocolate)	
Strudel di mele con gelato alla vaniglia	€ 6.00
Apfelstrudel mit Vanille Eis Apple strudel with Vanilla ice-cream	



ORARI RISTORANTE

12.00-14.30 19.00-21.30

ORARI PIZZERIA

12.00-15.00 18.00-23.00

Hotel Paradiso mette a disposizione dei piccoli ospiti un'area giochi interna ed una esterna

Regolamento Area Bimbi

La nostra area Bimbi è adatta a bambini fino a 7-8 anni. Per i bambini di età inferiore a 3 anni è preferibile la presenza del genitore. Non è consentito portare cibi e bevande nell'area giochi.

I giochi a disposizione dei bambini dovranno rimanere all'interno dell'area attrezzata e rimessi in ordine prima di andar via.

La Direzione può in qualsiasi momento allontanare il frequentatore che tenga un comportamento che rechi fastidio ad altri bambini. Il ristorante e le cameriere in servizio non si assumono alcuna responsabilità riguardo alle attività che coinvolgono minori, che saranno sotto la custodia dei propri genitori.