

HOTEL

MILANO

— ★ ★ ★ —

di Flli Roncaia

HOTEL MILANO di F.LLI RONCAIA
Via Circonvallazione 82
38079 Tione di Trento
Telefono: 0465-941980

Seguici su



www.hotelmilanotione.com
WI-FI Password: Roncaia18

Coperto: euro 1,00,

ANTIPASTI/VORSPEISEN

Tagliere di salumi con verdure in agrodolce ⑨ ⑫

“Aufschnittplatte” mit süss-saurem Gemüse

€ 12,00

Carpaccio di carne salada, insalatina novella e scaglie di Trentingrana ⑦

Rinder-Carpaccio mit Feldsalad und Trentingrana

€ 12,00

Degustazione di formaggi con miele e mostarde ⑦ ⑩

Gemischte Käseplatte mit Honig und Senf

€ 12,00

Tartare di trota affinata al miele con crostatine salate al mirtillo rosso ① ③ ④

Forellen-Tartar mit Honig verfeinert, dazu Röstbrot

€ 15,00

“TORTEL DI PATATE”/KARTOFFELRÖSTI

Tortel di patate e caciotta fondente ⑦

mit geschmolzenem Fontina-Käse

€ 10,00

Tortel di patate con verdure appassite al forno

mit gegrilltem Gemüse

€ 11,00

Tortel di patate con salumi e formaggi nostrani ⑦ ⑫

mit verschiedenen Wurst und Käsesorten

€ 12,00

Tortel di patate con cavolo cappuccio, arista affumicata, wurstel Meraner e senape

③ ⑩ ⑫

mit Kraut, Kassler, Meraner Würstchen und Senf

€ 13,00

PRIMI/PASTA-SUPPEN

Maccheroncini con salsa di pomodoro fresco e basilico ① ③

Maccheroni mit Tomatensauce und frischem Basilikum

€ 8,50

Minestrone di verdure fresche ①

Gemüsesuppe

€ 10,00

Gnocchetti di patate al burro di noci ed erbe aromatiche ① ③ ⑦ ⑧

Gnocchi in Wallnussbutter und Gewürzkräuter

€ 12,00

Tortelloni ripieni al cervo con burro al ginepro ① ③ ⑦

Teigtachen in Wacholderbutter, gefüllt mit Hirschragout

€ 12,00

Maccheroncini trafilati al torchio con cavolo e trota affumicata ① ③ ④

Hausgemachte frische Nudeln mit Kohl und geräucherte Forelle

€ 14,00

Linguine ai gamberoni e pomodoro piccante ① ②

Hausgemachte Spaghetti mit Riesengarnelen und scharfer Tomatensauce

€ 14,00

SECONDI/FLEISCH-FISCH

Tagliata di pollo al rosmarino

Tagliata von Hühner mit Rosmarin

€ 12,00

Filetto di trota salmonata alle erbe di montagna ④

Forellenfilet (gegrillt) mit Gewürzkräuter aus unseren Bergen

€ 14,00

Tagliata di toro con scaglie di sale grosso

Tagliata vom Rind (gegrillt) mit groben Salz

€ 18,00

Costata di Scottona 5/600 gr

Rumpsteack 5/600 gr

€ 26,00

CONTORNI/BEILAGEN

Insalata mista

Gemüse und Salat

€ 4,00

Porzione di tortel di patate

Portion Röstli

€ 5,50

Patate del giorno

Portion Kartoffeln

€ 4,00

Verdure cotte di stagione

Gekochtes Saisongemüse

€ 5,00

LE NOSTRE PIZZE

SCHIACCIATINA

Olio extravergine, sale ①

Olivenöl, und Salz

€ 4,50

MARINARA

Salsa pomodoro, aglio, origano

Tomatensauce Knoblauch, und Origan

€ 5,00

MARGHERITA

Salsa pomodoro, mozzarella ① ⑦

Tomatensauce und Mozzarella

€ 6,00

NAPOLI

Salsa pomodoro, mozzarella, acciughe, origano ① ④ ⑦

Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, und Origan

€ 7,50

COTTO

Salsa pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto ① ⑦ ⑫

Tomatensauce, Mozzarella und Schinken

€ 7,50

BAVARESE

Salsa pomodoro, mozzarella, wurstel ① ⑦ ⑫

Tomatensauce, Mozzarella und Meraner Würstchen

€ 7,50

COTTO E FUNGHI

Salsa pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi ① ⑦ ⑫

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Pilze

€ 8,00

DIAVOLA

Salsa pomodoro, mozzarella, salamino piccante ① ⑦ ⑫

Tomatensauce, Mozzarella und Scharfen Salami

€ 8,00

TONNO E CIPOLLA

Salsa pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla rossa ① ④ ⑦

Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln

€ 8,00

PIOGGIA

Salsa pomodoro, doppia mozzarella ① ⑦

Tomatensauce und doppletle Mozzarella

€ 8,00

CAPRICCIOSA

Salsa pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi ① ⑦ ⑫

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilze und Artischocken

€ 8,00

ROMANA

Salsa pomodoro, mozzarella, capperi, olive, acciughe ① ④ ⑦

Tomatensauce, Mozzarella, Kapern, Oliven und Sardellen

€ 8,50

QUATTRO FORMAGGI

Salsa pomodoro, mozzarella, gorgonzola, casolet, grana ① ⑦

Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Caseletkäse und Parmesankäse

€ 8,50

QUATTRO STAGIONI

Salsa pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, olive ① ⑦ ⑫

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilze und Oliven

€ 8,50

SARCA

Mozzarella, pomodoro fresco, trota affumicata basilico ① ④ ⑦

Mozzarella, Kirschtomaten, Geräucherter Forelle und Basilikum

€ 8,50

BLEGGIANA

Mozzarella, patate, salsiccia, noci del Bleggio ① ⑦ ⑧ ⑫

Mozzarella, Kartoffeln, Wurst und Walnüsse aus der Region

€ 8,50

DELIZIA

Salsa pomodoro, mozzarella, pomodoro cigliestino, ricotta affumicata, rucola ① ⑦

Tomatensauce, Mozzarella, Kirschtomaten, Ricotta-Käse und Rucola

€ 8,50

VALTELLINA

Salsa pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola ① ⑦ ⑫

Tomatensauce, Mozzarella, Bresaola und Rucola

€ 9,00

VEGETARIANA

Salsa pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchini, peperoni ① ⑦

Tomatensauce, Mozzarella, Aubergine, Zucchini und Paprika

€ 9,00

SPECK

Salsa pomodoro, mozzarella, speck trentino ① ⑦ ⑫

Tomatensauce, Mozzarella und Speck

€ 9,00

ZOLA E SPECK

Salsa pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck trentino ① ⑦ ⑫

Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola und Speck

€ 9,50

MILANO

Mozzarella, rucola, pomodoro cigliestino, scaglie di grana, olive, tonno ① ④ ⑦

Mozzarella, Rucola, Kirschtomaten, Parmesaukäse, Oliven und Thunfisch

€ 9,50

CRUDO

Salsa pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo ① ⑦ ⑫

Tomatensauce, Mozzarella und Parmaschinken

€ 10,00

BUFALA

Salsa pomodoro, mozzarella di bufala a fine cottura, pomodoro fresco, basilico ① ⑦

Tomatensauce, Buffelmozzarella, Kirschtomaten und Basilikum

€ 10,00

GHIOTTA

Salsa pomodoro, mozzarella, pancetta, cipolle, peperoni, grana a scaglie ① ⑦ ⑫

Tomatensauce, Mozzarella, Bauchspeck, Zwiebeln, Paprika und Parmesankäse

€ 10,00

RONCAIA

Salsa pomodoro, mozzarella, carne salada, casolet, radicchio ① ⑦

Tomatensauce, Mozzarella, Rinder-carpaccio, Casoletkäse und Radicchio

€ 10,50

MONTAGNOI

Salsa pomodoro, mozzarella, finferli, spessa Valli Giudicarie ① ⑦

Tomatensauce, Mozzarella, Pfifferlinge und Käse aus der Region

€ 10,50

FOCACCIA DELICATA

Pomodoro cigliogino, bufala, prosciutto crudo ① ⑦ ⑫

Kirschtomaten, Buffelmozzarella und Parmaschinken

€ 10,00

FOCACCIA ESTATE

Pomodoro cigliogino, mozzarella, rucola ① ⑦

Kirschtomaten, Mozzarella und Rucola

€ 7,50

Per le nostre pizze utilizziamo lievito madre e un impasto semi-integrale con lievitazione superiore alle 48 ore.

Tutte le pizze sono disponibili anche con impasto senza glutine

VARIAZIONI:

Pizze baby-1,00 €

Mozzarella +1,00 €

Verdure +1,50 €

Salumi-Formaggi-Pesce +2,00 €

Mozzarella di Bufala +2,00 €

Impasto senza glutine +1,50 €

DOLCI/NACHSPEISE

Dolci fatti in casa ① ③ ⑦ ⑧

Hausgemachter Kuchen

€ 4,00

Crema al fior di latte ③ ⑦

Creme Brulèe

€ 4,00

Crema al fior di latte con caffè ③ ⑦ ⑧

Creme Brulèe mit Espresso-Kaffee

€ 5,00

Gelato alla crema ③ ⑦ ⑧

Hausgemachtes Eis

€ 4,00

Gelato alla crema con rumtopf ③ ⑦ ⑧

Hausgemachtes Vanilleeis mit Rumtopf

€ 5,00

Sorbetti alla frutta

Hausgemachtes Obstsorbet

€ 4,00

Frutta fresca

Frisches Obst

€ 4,00

Elenco degli allergeni indicati nel menù:

Glutine ①	cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut. Inclusi ibridati derivati
Crostacei e derivati ②	sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili
Uova e derivati ③	tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme e così via
Pesce e derivati ④	inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali
Arachidi e derivati ⑤	snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi
Soia e derivati ⑥	latte, tofu, spaghetti, etc.
Latte e derivati ⑦	yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte
Frutta a guscio e derivati ⑧	tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi
Sedano e derivati ⑨	presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
Senape e derivati ⑩	si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
Semi di sesamo e derivati ⑪	oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 ⑫	usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta
Lupini e prodotti a base di lupini ⑬	presente ormai in molti cibi vegan, sottoforma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine
Molluschi e prodotti a base di molluschi ⑭	canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.

BIRRE E BIBITE

PAULANER/RADLER 0,20 ALLA SPINA
€2,20

PAULANER/RADLER 0,40 ALLA SPINA
€4,00

ICHNUSA 0,30 ALLA SPINA
€3,50

MORETTI 0,33 IN BOTTIGLIA
€3,50

PAULANER WEISSBIER 0,50 IN BOTTIGLIA
€4,50

BIBITE IN LATTINA
(Coca Cola-Fanta-Lemonsoda-Te freddi)
€3,00

SUCCHI IN BOTTIGLIA
€3,00

ACQUA ½ LITRO IN BOTTIGLIA
€1,50

ACQUA 1 LITRO IN BOTTIGLIA
€3,00

VINI AL CALICE

PROSECCO – Rebuli Valdobbiadene € 3,00	CHARDONNAY BOTTEGA VINAI – Cavit €3,00
SIMONCELLI BRUT TRENTODOC € 3,50	MULLER THURGAU BOTTEGA VINAI – Cavit €3,00
ALTEMASI MILLESIMATO TRENTODOC € 3,50	MARZEMINO – Simoncelli €3,00
LEVII MILLESIMATO BRUT € 3,50	REBO – Istituto Agrario San Michele all'Adige €3,00
PINOT BIANCO – Simoncelli €3,00	TEROLDEGO BOTTEGA VINAI – Cavit €3,00
GEWURZTRAMINER BOTTEGA VINAI – Cavit €3,00	LAGREIN DUNKEL BOTTEGA VINAI – Cavit €3,00
NOSIOLA BOTTEGA VINAI – Cavit €3,00	CABERNET SAVIGNON BOTTEGA VINAI – Cavit €3,00