



 **377 5993688**

Seguici su / Follow us on



www.primopianocanazei.com

APERITIVI

Spritz	6€
<i>(Aperol/Campari/Hugo, Prosecco, Soda)</i>	
Americano	8€
<i>(Campari, Vermouth Rosso Carpano, Soda)</i>	
Negroni	9€
<i>(Gin, Vermouth Rosso, Campari)</i>	
Ginger Spritz	7€
<i>(Prosecco, Vermouth Bianco, Ginger beer)</i>	
Melograno Spritz	8€
<i>(Vodka, Prosecco, Succo di limone, Granatina, Soda)</i>	
Hugo Sbagliato	7€
<i>(Prosecco, Blue Curaçao, Sciroppo di Sambuco, Menta, Soda)</i>	
Reví Salvan's	10€
<i>(Vermouth Salvan's, Reví dosaggio zero, menta)</i>	

SPECIAL COCKTAILS

Summer Spritz	9€
<i>(Prosecco, Aperol, Cedrata, Mix Agrumi & Salvia)</i>	
Il Nostro Negroni	13€
<i>(Gin Gilbach, Vermouth Rosso, Campari, Grappa Barricata Trentina)</i>	
Tommy's Mezcal	12€
<i>(Mezcal, Sciroppo d'Agave, Lime, Bordatura Spicy)</i>	
Hibiscus Paloma	12€
<i>(Tequila, Soda al Pompelmo, Lime, Hibiscus Tea)</i>	
Mountain Mule	12€
<i>(Liquore al Cirmolo, Lime, Ginger Beer)</i>	
Butterfly Fizz	12€
<i>(Gin Malfy al Pompelmo Rosa, Succo di Limone, Sciroppo di Butterfly, Soda)</i>	

CLASSICI CLASSIC COCKTAILS

Long Island Ice Tea 9€

(Vodka, Rum, Gin, Triple sec, s&ts, Coca Cola)

New York Sour 10€

(Bourbon, Limone, Zucchero, Albumina, Vino Rosso)

Daiquiri 9€ / * 10€

(Rum Chiaro, Succo di Lime, Zucchero,
/* Frutta o Sciroppi)

Clover Club 10€

(Gin, Sciroppo di Lampone, Limone, Albumina)

Mojito 9€ / * 10€

(Rum Chiaro, Lime, Menta, Zucchero,
Soda /* Frutta o Sciroppi)

Cosmopolitan 9€

(Vodka, Triple Sec, Lime, Cranberry)

Cocktails analcolici alla Frutta

Alcohol Free Cocktails

7€

GIN & TONIC

GinMare 12€

Hendrick's 10€

Malfy (Pompelmo, Limone, Arancia) 12€

Engine 13€

Gilbach 13€

The Botanist 13€

Rutte 12€

Monkey 47 12€

Brokmans 13€

Professore (Madame, Monsieur) 13€

Adamus 15€

Vallombrosa.....	13€
Portobello.....	12€
Nikka Gin.....	15€
Tanqueray Ten.....	12€
Bordiga (<i>Dry, Smoke, Pink</i>).....	13€
Amuerte.....	14€
Adler.....	15€
Marx (<i>Bayern, Dry, Azul</i>).....	15€
Portofino.....	15€

VODKA & TONIC

Beluga.....	12€
Belvedere.....	12€
Masca Bordiga.....	15€
Greygoose.....	13€
Potocki.....	14€
Nikka Coffey Vodka.....	14€

WHISKEY

Glenfiddich 12yo.....	10€
Port Askain 8yo / 100° proof.....	10€ / 12€
Nikka Days.....	12€
Fuyu Mizunara.....	14€
Talisker Skye.....	11€
Oban.....	10€

RUM

Equiano.....	14€
Black Tot.....	10€
Diplomatico Ris.....	10€
Zacapa 23.....	12€
J. Bally.....	20€

BIRRE ALLA SPINA

draft beer

	piccola small	media large
Peroni cruda "lager" 4.7% vol.....	3.5€	6€
Pilsner Urquell "pils" 4.4% vol.....	4.5€	6.5€
Lefte Radius "red" 6.6% vol.....	5€	8€

BIRRE IN BOTTIGLIA

bottled beer

Weizen Maxtrainer 50 cl.....	6.5€
Ichnusa non filtrata 33 cl.....	5€
Corona 33 cl.....	5€

BIBITE ANALCOLICHE

beverages

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Lemonsoda, Redbull, Ice Tea Lemon / Peach.....	4€
--	----

Succhi / Juices :

arancia, ananas, pesca, mirtillo, pera.....	4€
---	----

San bitter, Crodino.....	4€
--------------------------	----

Acqua Tonica.....	4€
-------------------	----

Ginger Beer.....	4€
------------------	----

Acqua Minerale / water 50 cl.....	3€
-----------------------------------	----

Acqua Minerale / water 75 cl.....	4€
-----------------------------------	----

CI PIACE LA CONDIVISIONE

(vi proponiamo dei piccoli piatti, ottimi per
poterne assaggiare più varianti)

**Burrata Pugliese con olio al pesto di
basilico e pomodorini** 8€

*A special mozzarella with basil pesto oil and cherry
tomatoes*

Prosciutto crudo di Parma 24 mesi 7€

Parma ham

Focaccia della nonna con olio e rosmarino 6€

Focaccia with olive oil and rosemary

**Crostone Toscano all'aglio, pomodorini,
olio e basilico** 7€

*Bruschetta with garlic, cherry tomatoes, olive oil
and basil*

Pollo fritto con salsa piccante 8€

Fried chicken with spicy sauce

**Tartare di Fassona con tuorlo d'uovo
e crema di burrata** 18€

Beef tartare with egg yolk and burrata cream

Nachos con guacamole 5€

Nachos with guacamole

Poke Bowl 15€

*con riso, salmone, edamame, avocado, cetriolo,
cappuccio viola, semi sesamo, pomodorini e salsa
yogurt*

*with rice, salmon, edamame, avocado, cucumber,
purple cabbage, sesame seeds, cherry tomatoes and
yogurt sauce*

Il nostro tagliere di salumi e formaggi 25€

*typical hams, salami and cheeses of Trentino with
homemade marmalade and vegetables*

*SALUMI: coppa stagionata, speck riserva, speck
cotto, salame nostrano "Del Maso Tito"*

*FORMAGGI: Puzzone di Moena e Cuor di Fassa del
"Caseificio di Moena"*

Mostarda di cipolle e verdure sott'olio

I NOSTRI SANDWICHES

Clubsandwich 13€

prosciutto cotto di Praga, crispy bacon, frittatina,
pomodoro, insalata e formaggio

Praga ham, crispy bacon, egg, tomatoes, lettuce and cheese

Pulled Pork 12€

con cappuccio viola marinato e salsa smoked

with marinated purple cabbage and smoked sauce

Avocado Toast 12€

con avocado, salmone affumicato e uovo

with avocado, smoked salmon and egg

Tacos di carne (2 pezzi) 10€

con maiale sfilacciato, pomodori, cipolla,

peperoncino, lime, e salsa yogurt

with pork meat, tomatoes, onion, chili, lime and

yogurt sauce

Pizza gourmet 18€

(alta lievitazione con lievito madre)

con prosciutto crudo di Parma 24 mesi, stracciatella

di burrata, olive taggiasche e pomodorini confit

with parma ham, special mozzarella, olives and

cherry tomato confit

Mexican Wraps 12€

tortilla ripiena con pollo, scarola, pomodoro e salsa

piccante

tortilla with chicken, lettuce, tomatoes and spicy

sauce

DALLA NOSTRA VETRINA DEL CRUDO

Ostrica / Oyster Kis Marine n.2 5€ al pezzo

Ostrica / Oyster Gillaudeau n.3 6€ al pezzo

Scampo / Prawns Porcup Scozia 6€ al pezzo

(disponibile solo nel weekend / available only on

weekend)

PER FINIRE IN DOLCEZZA

Tiramisù fatto in casa 7€

Gelato al pistacchio




con gocce di cioccolato 7€

pistachio ice cream with chocolate chips

BOLLICINE

sparklin wine

TRENTODOC

	 0,75 lt.	 1,5 lt.	
Revì Brut '19	45€	95€	7€
Revì dosaggio zero '19	50€	110€	8€
Revì Blasè '20	85€		
Paladino Riserva '17	95€		
Maso Martis brut	45€	95€	
Maso Martis Rosé	55€		8.5€
Moser "Nature" brut	70€		
Ferrari perlè brut	55€	115€	8.5€
Ferrari perlè bianco	70€	140€	
Ferrari perlè nero	100€		
Giulio Ferrari '09	190€	400€	
Bruno Lunelli '06	900€		
Methius Riserva Dorigati	70€		
Blauwal Riserva Cesconi	70€		
Arminio Riserva Vivallis	70€	140€	

Valdobbiadene

San Martino extra dry	27€	5€
-----------------------	-----	----

Franciacorta

Ca del Bosco Prestige	60€	130€	9€
Ca del Bosco Saten	80€		
Ca del Bosco Dosaggio Zero	80€		

CHAMPAGNE

 0,75 lt.  1,5 lt. 

Dom Perignon Vintage.....	300€
Dom Perignon Rosé.....	400€
Dom Perignon P2 '02.....	650€
Ruinart Blanc de Blancs.....	150€
Ruinart Rosé.....	150€
Veuve Clicquot RICH.....	120€
Moet & Chandon Imperial Reserve.....	100€
Moet Ice Imperial.....	120€
Bollinger.....	110€
Henriot.....	95€
Billecart rosé.....	140€



VINI BIANCHI white wine

 0,75 lt.  1,5 lt. 

Nosiola Cesconi.....	35€	
Manzoni Bianco "Isidor" Fanti.....	45€	
Chardonnay Pietragrande Lunelli.....	35€	6€
Kerner Castelfeder.....	35€	
Pinot Grigio Cesconi.....	35€	6€
Riesling di A.Novacella.....	45	7€
Gewürtztraminer Cesconi.....	40€	6.5€
Cervaro della Sala Antinori.....	90€	

VINI ROSSI

red wine

	 0,75 lt.	 1,5 lt.	
Teroldego Ris. Foradori	40€		6.5€
Teroldego "Granato" Foradori	90€		
Merlot "Noal" Grigolli Bruno	45€		
San Leonardo '15	100€		
Cabernet Sauvignon "Esegesi" Rosi	45€		
Cabernet "Germano" Grigolli Bruno	45€		7€
Lagrien Gummerhof	35€		6€
Pinot Nero "Patricia" Girlan	40€		6.5€
Maurizio Zanella Ca del Bosco	120€		
Valpolicella Ripasso Bertani	45€		
Valpolicella "Amarone" Zenato	80€		
Primitivo di Manduria "Zolla"	45€		
Chianti "Badia a Passignano" Antinori	45€		
Brunello di Montalcino Pian delle Vigne	90€		
Barolo Prunotto	180€		





 **377 5993688**

Seguici su / Follow us on



www.primopianocanazei.com