

## BIRRE alla spina

<b>Peroni Cruda</b> <i>(lager 4,7%)</i>	40 cl	6
<b>Pilsner Urquell</b> <i>(pils 4,4%)</i>	33 cl 50 cl	5 7
<b>Leffe Rouge</b> <i>(doppio malto 8,2%)</i>	33 cl 50 cl	6 8

## BIRRE in bottiglia

<b>Batzen Vienna</b> <i>(lager 4,8%)</i>	33 cl	6
<b>Ichnusa non filtrata</b> <i>(lager 5,0%)</i>	33 cl	5
<b>Maxrainer Weizen</b>	50 cl	6,5

## WHISKY

## RUM

## GRAPPE

<b>Laphroaig</b>	11	<b>Santa Teresa</b>	8.5	<b>Segnana barrique</b> <i>In botti di cherry / in botti di whisky</i>	7
<b>Glenfiddich 12yo</b>	12	<b>Diplomatico ris.</b>	10	<b>Segnana</b> <i>Pinot nero / Chardonnay</i>	6
<b>Nikka Coffey</b>	14	<b>Zacapa 23yo</b>	15		
<b>Oban 14yo</b>	16	<b>Flor de Caña 18yo</b>	13		
<b>Macallan 15yo</b>	25	<b>J. Bally</b>	20		

Primo  
Piano  
AMERICAN BAR &  
LOUNGE  
c a n a z e i

## SOFT DRINKS

## Bevande Artigianali LIMORI

<b>Coca Cola</b>	4	<b>Limonando</b>	4
<b>Coca Cola Zero</b>	4	<b>Chinotto</b>	4
<b>Fanta</b>	4	<b>Cedrata</b>	4
<b>Sprite</b>	4	<b>Spuma</b>	4
<b>Redbull</b>	4	<b>Ginger Beer</b>	4
<b>Tea Limone / Pesca</b>	4		
<b>Succhi di frutta</b> <i>Ananas, Pesca, Pera, Albicocca, Mirtillo</i>	4	<b>Acqua Minerale</b>	33 cl 75 cl 1.5 4
<b>Sanbitter / Crodino</b>	4.5		

## MENÙ



## signature COCKTAILS

**Golden Hour**  
Vodka alla vaniglia e timo, Liquore al passion fruit, Pura di passion fruit, Sciroppo alla vaniglia, Succo di lime, Soda al pompelmo

14.5

**Solar Boom**  
Gin Bombay Sapphire, Sciroppo al mandarino e zenzero, Succo di limone, Bitter all'arancia, Ginger beer Limori

11.9

**Deep Blue** ⑥  
Rum Bacardi Carta Blanca, Liquore al cocco, Liquore al cacao, Succo di lime, Spuma al Blu Curaçao

12.9

## i nostri SPRITZ

**Melograno spritz**  
Vodka, Prosecco, Succo di limone, Granatina e Soda

8.5

**Ginger spritz**  
Prosecco, Vermouth bianco, Ginger beer

8.9

**Hugo sbagliato**  
Prosecco, Blue Curaçao, Sciroppo di sambuco, menta e soda

8

## I SOLITI

**Americano**  
Bitter Campari, Vermouth, Soda

8

**Moscow mule**  
Vodka, Ginger Beer Limori, Succo di lime

9

**Spritz**  
Aperol, Hugo, Martini Bianco

6.5

Campari

7

Hugo St. Germain

8

**Margarita**  
Tequila, Triple sec, Succo di lime

11.9

**Cuba Libre**  
Rum Bacardi Carta Blanca, Coca Cola, Succo di Lime

10

**L'analcolico alla frutta**  
Lasciati sorprendere dal barman

8

## DAL BANCO...

Il nostro tagliere ①⑦

Speck, Carne Salada Macelleria Bolgi, Salumi trentini del Maso Tito (speck cotto, salame nostrano, coppa nostrana) Mortadella di cinghiale

In DUE è meglio (ideale per 2 persone) 18.9 Lardo di Patanegra ①⑦⑧ servito con crostini 17.9

In QUATTRO è festa (ideale per 4 persone) 35.9 Tagliere di formaggi locali ①⑦ servito con confettura 16.9

+ Piccolo taglierino di formaggi locali con mostarda 9,9

+ Abbina i taglieri con un assaggio di Pala Romana 5,5

## LA PALA ALLA ROMANA

Trancio di pizza alla pala romana farcita ("baciata")

**Trentina** ① Carne salada Macelleria Bolgi, Rucola e Trentin Grana 14.5

**Romana** ①⑦⑧ Mortadella, Stracciatella e Granella di pistacchio 13.9

**Vegetariana** ①⑦⑧ Mozzarella fiordilatte BIO, Pomodorino datterino rosso, Olive nere, Pesto 12.9

**A Modo Nostro** ①⑦ Crudo di Parma 24 mesi e Cher de Fascia 14.5

**Ladina** ①⑦ Speck Macelleria Bolgi, Brie, Crema di funghi 13.9

## Perché non CONDIVIDERE?

Le Originali Empanadas

1x € 6 | 2x € 10.5 | 5x € 25

**Buenos Aires** ①③⑫  
Carne Macinata, Cipolla, Peperone rosso, Olive, Uovo sodo

**Jamon & Cheso** ①③⑦  
Prosciutto e Formaggio

**Verdura** ①⑦  
Spinaci, Ricotta, Pecorino

**Ceibo** ①⑦⑧  
Roquefort, Funghi, Pere, Noci

**Pollo** ①⑦  
Pollo, Cipolla, Peperoni

## LE BOLLICINE

Trento doc  
**FERRARI BLANC DE BLANC**  
Lunelli – Trentino Alto Adige 45 7.9

**FERRARI PERLÈ 2019**  
Lunelli – Trentino Alto Adige 55 8.5

**FERRARI ROSÈ**  
Lunelli – Trentino Alto Adige 50 8

**FERRARI PERLÈ ZERO**  
Lunelli – Trentino Alto Adige 90

Franciacorta  
**CA DEL BOSCO PRESTIGE**  
Ca del Bosco – Lombardia 55 9

## VINI AL CALICE

### BIANCHI

**Chardonnay Pietragrande**  
Lunelli – Trentino Alto Adige 30 5.5

**Pinot Grigio**  
Colterenzio – Trentino Alto Adige 30 5.5

**Riesling**  
Falkenstein – Trentino Alto Adige 40 7

**Gewürtztraminer**  
Colterenzio – Trentino Alto Adige 35 6

### ROSSI

**Cabernet Merlot Aliotto**  
Lunelli – Trentino Alto Adige 30 5.5

**Pinot Nero**  
Patricia – Trentino Alto Adige 40 6.5

**Lagrein**  
Colterenzio – Trentino Alto Adige 35 6

## COCKTAIL SIGNATURE AFTER DINNER

**Smoke Veil**  
Bourbon affumicato, Liquore alle more, Liquore al caffè, Bitter al cacao 13.5

**Strudel Martini** ①⑥  
Liquore alla cannella, Whiskey ai sentori di forno, Sciroppo di mela, Aria a l'uvetta 13.0

**Ember Tropic**  
Tequila, Succo di Lime, Sciroppo di ananas alla brace e cannella 12.5

## draft BEERS

<b>Peroni Cruda</b> <i>(lager 4,7%)</i>	40 cl	6
<b>Pilsner Urquell</b> <i>(pils 4,4 %)</i>	33 cl 50 cl	5 7
<b>Leffe Rouge</b> <i>(double malt 8,2%)</i>	33 cl 50 cl	6 8

## bottled BEERS

<b>Batzen Vienna</b> <i>(lager 4,8%)</i>	33 cl	6
<b>Ichnusa non filtrata</b> <i>(lager 5,0%)</i>	33 cl	5
<b>Maxrainer Weizen</b>	50 cl	6,5

## WHISKY

## RUM

## GRAPPAS

<b>Laphroaig</b>	11	<b>Santa Teresa</b>	8.5	<b>Segnana barrique</b> <i>In cherry barrels / In whiskey barrels</i>	7
<b>Glenfiddich 12yo</b>	12	<b>Diplomatico ris.</b>	10		
<b>Nikka Coffey</b>	14	<b>Zacapa 23yo</b>	15	<b>Segnana</b> <i>Pinot noir/ Chardonnay</i>	6
<b>Oban 14yo</b>	16	<b>Flor de Caña 18yo</b>	13		
<b>Macallan 15yo</b>	25	<b>J. Bally</b>	20		

# Primo Piano

LOUNGE

AMERICAN BAR &

c a n a z e i

## SOFT DRINKS

## ARTISAN LIMORI DRINKS

<b>Coca Cola</b>	4	<b>Lemonade</b>	4
<b>Coca Cola Zero</b>	4	<b>Chinotto</b>	4
<b>Fanta</b>	4	<b>Cedrata</b>	4
<b>Sprite</b>	4	<b>Spuma</b>	4
<b>Redbull</b>	4	<b>Ginger Beer</b>	4
<b>Lemon / Peach Tea</b>	4		
<b>Fruit Juice</b> <i>Pineapple, Peach, Pear, Apricot, Blueberry</i>	4	<b>Mineral Water</b>	33 cl 75 cl 1.5 4
<b>Sanbitter / Crodino</b>	4.5		

## MENU



- 1 cereals
- 2 crustaceans
- 3 eggs
- 4 fish
- 5 peanuts
- 6 soy
- 7 milk
- 8 nuts
- 9 celery
- 10 mustard
- 11 sesame
- 12 solfiti
- 13 lupin
- 14 molluscs

## signature COCKTAILS

<b>Golden Hour</b> Vanilla and Thyme Vodka, Passion Fruit Liqueur, Passion Fruit Puree, Vanilla Syrup Lime Juice, Grapefruit soda	14.5
<b>Solar boom</b>  Bombay Sapphire Gin, Mandarin and Ginger Syrup, Lemon Juice, Orange Bitters, Limori Ginger Beer	11.9
<b>Deep Blue</b> ⑥ Bacardi Carta Blanca Rum, Coconut Liqueur, Cocoa Liqueur, Lime Juice, Blue Curaçao Foam	12.9

## our SPRITZ

<b>Pomegranate spritz</b> Vodka, Prosecco, Lemon juice, Grenadine and Soda	8.5
<b>Ginger spritz</b> Prosecco, White Vermouth, Ginger beer	8.9
<b>Hugo sbragliato</b> Prosecco, Blue Curaçao, Elderberry syrup, Mint and Soda	8

## THE USUAL

<b>Americano</b> Bitter Campari, Vermouth, Soda	8
<b>Moscow mule</b> Vodka, Limori Ginger Beer, Lime juice	9
<b>Spritz</b> Aperol, Hugo, Martini Bianco	6.5
Campari	7
Hugo St. Germain	8
<b>Margarita</b> Tequila, Triple sec, Lime juice	11.9
<b>Cuba Libre</b> Rum Bacardi Carta Blanca, Coca Cola, Lime juice	10
<b>Alcohol-free fruit drink</b> Let yourself be surprised by the barman	8

## FROM THE COUNTER

### Our charcuterie board ①⑦

Speck e Salted meat Macelleria Bolgi,  
Trentino cured meats from Maso Tito (cooked speck, local salami, local coppa)  
Wild Boar Mortadella

<b>Two is better</b> (ideal for 2 people)	18.9	<b>Lard of Patanegra</b> ①⑦⑧ Served with crostini	17.9
<b>Four is a party</b> (ideal for 4 people)	35.9	<b>Local cheese platter</b> ①⑦ served with mustard	16.9

+ Small platter of local cheeses with mustard 9,9  
+ Pair the platters with a taste of Pizza Pala Romana 5,5

## THE ROMAN PIZZA

### Slice of stuffed Roman pizza

<b>Trentina</b> ① Salted meat Macelleria Bolgi, Rocket and Trentin Grana	14.5	<b>Vegetariana</b> ①⑦⑧ BIO fiordilatte mozzarella, Red datterino tomatoes, Black olives, Pesto	12.9
<b>Romana</b> ①⑦⑧ Mortadella, Stracciatella and Pistachio Crumble	13.9	<b>A Modo Nostro</b> ①⑦ Parma ham aged 24 months an Cher de Fascia	14.5
		<b>Ladina</b> ①⑦ Speck Macelleria Bolgi, Brie, Mushroom Cream	13.9

## why NOT SHARE?

### The Original Empanadas

1x € 6 | 2x €10.5 | 5x € 25

<b>Buenos Aires</b> ①③⑫ Ground Beef, Onion, Red Pepper, Olives, Boiled Egg
<b>Jamon &amp; Cheso</b> ①③⑦ Ham and Cheese
<b>Verdura</b> ①⑦ Spinach, Ricotta, Pecorino Cheese
<b>Ceibo</b> ①⑦⑧ Roquefort, Mushrooms, Pears, Walnuts
<b>Pollo</b> ①⑦ Chicken, Onion, Peppers

## SPARKLING WINES

<b>Trento doc</b>		
<b>FERRARI BLANC DE BLANC</b> Lunelli – Trentino Alto Adige	45	7.9
<b>FERRARI PERLÈ 2019</b> Lunelli – Trentino Alto Adige	55	8.5
<b>FERRARI ROSÈ</b> Lunelli – Trentino Alto Adige	50	8
<b>FERRARI PERLÈ ZERO</b> Lunelli – Trentino Alto Adige	90	
<b>Franciacorta</b>		
<b>CA DEL BOSCO PRESTIGE</b> Ca del Bosco – Lombardia	55	9

## WINES BY THE GLASS

### WHITE WINES

<b>Chardonnay Pietragrande</b> Lunelli – Trentino Alto Adige	30	5.5
<b>Pinot Grigio</b> Colterenzio – Trentino Alto Adige	30	5.5
<b>Riesling</b> Falkenstein – Trentino Alto Adige	40	7
<b>Gewürtztraminer</b> Colterenzio – Trentino Alto Adige	35	6

### RED WINES

<b>Cabernet Merlot Aliotto</b> Lunelli – Trentino Alto Adige	30	5.5
<b>Pinot Nero</b> Patricia – Trentino Alto adige	40	6.5
<b>Lagrein</b> Colterenzio – Trentino Alto Adige	35	6

## COCKTAIL SIGNATURE AFTER DINNER

<b>Smoke Veil</b> Smoked Bourbon, Blackberry Liqueur, Coffee Liqueur, Cocoa Bitters	13.5
<b>Strudel Martini</b> ①⑥  Cinnamon liqueur, Baked whiskey, Apple syrup, Raisin foam	13.0
<b>Ember Tropic</b> Tequila, Lime Juice, Charred Pineapple and Cinnamon Syrup	12.5