excelsior
Pizzeria - Cavalese

LE NOSTRE PIZZE
OUR PIZZAS

A lievitazione naturale per 72 ore, preparata con farina biologica di grano tenero Manitoba "Canada". Vi daremo una pizza più piccola, ma con il doppio della quantità di pasta. Piccola nella forma, ma grande nei contenuti e nei sapori.

72 hours long natural leaving, made with bio Manitoba "Canada" soft wheat flour. You'll be served a smaller pizza but made with same dough quantity. Small in its shape, great in its ingredients and flours.

Pomodoro del Piennolo, ricotta, acciughe del Cantarbrico, origano, limone. € 15,00
Piennolo tomato, ricotta cheese, Cantarbrico anchovies, origan, lemon.

Gamberi, pancetta, burrata, pomodoro, basilico e limone. € 15,00
Prawns, bacon, burrata, tomato, basil and lemon

Mortadella IGP tradizionale, Gorgonzola DOP e aceto balsamico. € 15,00
Traditional Mortadella IGP, Gorgonzola DOP cheese and balsamic vinegar.

Culaccia e burrata. € 15,00
Culaccia Ham with burrata.

La Sfogliata (burrata, tonno, lattuga, pancetta croccante) cotta a sfoglia farcita a freddo come un panino € 15,00
The crunchy one with burrata, tuna, lettuce, crispy bacon. Cooked in puff pastry stuffed like a sandwich

Airbag (come un calzone aperto farcito a freddo) con stracchino, rucola e San Daniele. € 15,00
Airbag with Stracchino cheese, rocket and San Daniele ham.

Burrata, pomodoro Vesuviano, pesto al basilico con olio Evo. € 15,00
Burrata cheese, Vesuvian tomato, basil pesto with Evo oil.

Bufala, passata di pomodoro, speck cotto, origano e olio extra vergine d'oliva. € 15,00
Buffalo mozzarella, tomato sauce, speck, oregano and extra virgin olive oil.

Pizza della settimana. € 15,00
Pizza of the week.

Con abbinamento 1 Champagne € 23,00
1 Champagne pairing *€ 23,00*

In caso di mancanza di prodotti made in Italy, gli stessi verranno sostituiti con prodotti convenzionali con comunicazione verbale.

I tempi di cottura nel nostro ristorante sono espressi. Ci scusiamo per un'eventuale attesa.

The cooking times in our restaurant are expressed. We apologize for any possible wait.

Margherita € 8,00
Pomodoro, mozzarella.
Tomato sauce, mozzarella.

Prosciutto € 9,00
Pomodoro, mozzarella e prosciutto.
Tomato sauce, mozzarella and ham.

Prosciutto e funghi € 9,50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto e funghi.
Tomato sauce, mozzarella, ham and mushrooms.

Speck o Prosciutto crudo € 10,00
Pomodoro, mozzarella e speck.
Tomato sauce, mozzarella and raw ham.

Capricciosa o Quattro stagioni € 9,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, peperoni e olive.
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, peppers and olives.

Parmigiana € 10,00
Pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate e Grana/Parmigiano.
Tomato sauce, mozzarella, grilled aubergines and Parmigiano/Grana Cheese.

Il prezzo di ogni ingrediente aggiunto varierà da € 3,00 a € 6,00.
Any additional item will cost between € 3,00 and € 6,00.

PROPOSTA PER PRANZO E CENA
LUNCH & DINNER PROPOSAL

MONOGRANO FELICETTI

LE NOSTRE PASTE
DELLA TRADIZIONE ITALIANA

Le penne "Kamut"	€ 15,00
Le tagliatelle "Kamut"	€ 15,00
Lo spaghettone "Matt"	€ 15,00
Spiralotto "Cappelli"	€ 15,00
Rigatone "Kamut"	€ 15,00

A scelta il condimento:
Amatrice_Carbonara_Pomodoro
Ragù di carne e burro
Choose your favourite sauce:
Amatrice_Carbonara_Tomato sauce
Meat sauce and butter

A pranzo verranno proposti uno o più piatti classici trentini, o della tradizione italiana.

For lunch, we propose a menu with Trentino classical dishes, or from the Italian tradition.

PIATTI TRADIZIONALI E SNACK
TRADITIONAL FOOD E SNACK

Caesar salad € 15,00
Acciughe, Lattuga Romana, pane, pollo (o tonno), pomodorini, Parmigiano, salsa Worcester
Anchovies, Cherry tomatoes, Roman lettuce, bread, chicken (or tuna), Parmesan, Worcester sauce

Insalata Excelsior € 15,00
Riccia, lattuga, cetrioli, rapanelli, peperoni, mele (con l'aggiunta di tonno o trota salmonata)
Curly lettuce, lettuce, cucumbers, radishes, peppers, apples (with the addition of tuna or salmon trout)

Tagliere di salumi e formaggi del Caseificio € 15,00
Platted of cured meats and cheeses from the local factory

Caprese Italian Style € 14,00
Pomodori, mozzarella, basilico, olio evo con piccola insalata di patate
Tomatoes, mozzarella, basil, evo oil with small potato salad

DESSERT DI NOSTRA PRODUZIONE
DESSERTS OF OUR PRODUCTION

Strudel di mele / Tiramisù / Dolce del giorno € 8,00
Apple strudel / Tiramisù / Dessert of the day

CAFFETTERIA / *CAFETERIA*

Caffè/Caffè d'orzo/Caffè macchiato € 1,50
Espresso/Barley coffee/Macchiato (with a dash of milk)

Caffè al ginseng € 1,60

Caffè corretto grappa € 3,60
Laced coffee (with a dash of grappa)

Cappuccino € 3,00

Latte macchiato € 3,50
Milk with a dash of coffee

The/Camomilla € 4,00
Tea/Camomile

Tisane *"Herbs of the Alps"* € 5,00
Bulk Herbal teas "Herbs of the Alps"

Vin brulè € 4,00
Mulled wine

Punch € 4,00

Coperto / *Cover charge* € 1,50

Per qualsiasi informazione sulle sostanze o i prodotti che possono provocare allergie o intolleranze, è possibile consultare la documentazione specifica che verrà fornita, a richiesta, dal nostro personale in servizio.

BIBITE / *DRINKS*

In lattina / *Soft drinks* € 4,00
Coca cola/Coca Zero
Lemonsoda/Sprite/Fanta
Chinotto/Acqua tonica (*Tonic water*)
The alla pesca (*Peach ice tea*)/The al limone (*lemon ice tea*)

Acqua naturale/gasata 0,5 lt
Still water/sparkling water € 3,00
Acqua naturale/gasata 0,75 lt
Still water/sparkling water € 4,00

Succo alla mela
Apple juice € 4,00

LE BIRRE / *BEERS*

Birra di Fiemme in bottiglia.
Bottled Birra di Fiemme beer.

Speciale	da 0,33	€ 5,00
Fiemme	da 0,33	€ 4,50
Larix	da 0,33	€ 4,50
Weizen	da 0,50	€ 7,00

Birra Forst artigianale alla spina.
Forst craft beer on tap.

Fiemme chiara
da 0,30_**€ 4,50**/da 0,40_**€ 6,00**/da 0,50_**€ 7,00**/1L_**€ 14.00**

Felsen Keller
da 0,30_**€ 4,00**/da 0,40_**€ 5,50**/da 0,50_**€ 6,50**/1L_**€ 12.00**

Kronen
da 0,20_**€ 3,50**/da 0,40_**€ 5,00**/da 0,50_**€ 6,00**/1L_**€ 10.00**

Sixtus (scura)
da 0,20_**€ 3,50**/da 0,40_**€ 5,00**/da 0,50_**€ 6,00**/1L_**€ 10.00**

Weihenstephaner
da 0,30_**€ 4,00**/da 0,50_**€ 6,00**

Forst 00 analcolica € 4,00
Forst 00 alcohol-free beer

LIQUORI E DISTILLATI
LIQUEURS AND DISTILLATES

Grappe aromatiche € 6,00
Aromatic grappa
Grappa di monovitigno € 6,00
Single variety grappa
Amari € 6,00
Bitters
Liquori alla frutta € 5,00
Fruit liqueurs
Distillati pregiati € 8,00
Fine distillates

VINI / *WINES*

Chiedi la "Piccola Carte" / *Ask for the "Piccola Carte"*

Vini bianchi in bottiglia € 35,00
White wines (bottle)
Vini rossi in bottiglia € 35,00
Red wines (bottle)