



astoria

natural feeling *Food*

Dinner 18:30-21:30

Piccoli Morsi E Cicchetti

Small Bites And 'Cicchetti' - Kleine Häppchen

Crostino di carne con 'Nduja Calabrese piccante, burrata
cipolla rossa in agrodolce e basilico € 3,00 al pz

Crouton mit würziger kalabrischer 'Nduja, Burrata, roter Zwiebel in süß-saurer Sauce und Basilikum
Meat crouton with spicy 'Nduja Calabrese, burrata cheese, sweet and sour red onion and basil

Crostino di pesce con acciuga del cantabrico, raveggiolo
olive di Taggia, rucola € 3,00 al pz

Crouton mit kantabrischen Sardellen, Raveggiolo Käse, Taggia-Oliven, Rucola
Fish crouton with Cantabrian anchovy, raveggiolo, Taggia olives, rocket

Crostino vegetariano con Mozzarella di bufala basilico
pomodoro in confit e pate di olive € 3,00 al pz

Vegetarischer Crouton: mit Büffelmozzarella, Basilikum, Tomatenkonfit und Oliven-Paté
Vegetarian Crostino: with buffalo mozzarella, basil tomato confit and olive pate

Polenta frita con mantecato di Baccalà e pomodoro confit € 4,00 al pz

Gebackene Polenta mit Kabeljau-Mantecato und Tomatenkonfit
Fried polenta with cod mantecato and tomato confit

Suppli alla Romana con mozzarella Fior di latte € 7,00 3 pz

Römische Reiskroketten mit Fior di Latte Mozzarella
Roman Suppli with Fior di latte mozzarella

Per Iniziare

Starters - Vorweg

Parmigiana con mozzarella fior di latte e scamorza affumicata € 16,00
Parmigiana mit Fior di Latte Mozzarella und geräuchertem Scamorza-Käse
Parmigiana with Fior di latte mozzarella and smoked scamorza cheese

Rostel con mousse di caprino, carpaccio di Trota marinato e le sue uova € 15,00
Röstel mit Ziegenfrischkäsemousse, Carpaccio von der marinierten Forelle und Forellenkaviar
Röstel with goat cheese mousse, carpaccio of marinated trout and trout caviar

Baccalà in pastella di farina di ceci, maionese alla senape e cipolle in agrodolce € 18,00
Stockfisch in Kichererbsenkruste, Senfmayonnaise und süßsauren Zwiebeln
Stockfish in chickpea crust, mustard mayonnaise and sweet and sour onions

Tartare di manzo, olio evo del Garda, sale maldon tabasco, salsa prezzemolo e tuorlo essiccato, cipolla € 19,00
Rindertartar, Olivenöl vom Gardasee, Maldon-Salz, Tabasco, Petersiliensauce und getrocknetem Eigelb, Zwiebel
Beef tartar, Garda evo olive oil, maldon salt, tabasco, parsley sauce and dried egg yolk, onion

Taglieri Artigianali E Crudi

Cold Cuts Platter And Raw - Rustikale Aufschnittplatte Und Rohes

Norcino degustazione di salumi € 14,00

cipolla nostrana in agrodolce e gnocco fritto

Norcino Verkostung von Wurstwaren, eigenen Zwiebeln süß-sauer und frittierten Gnocchi

Norcino selection of cured meats, sweet and sour local onion and fried gnocco

Contadino degustazione di salumi e formaggi, miele Trentino € 20,00

cipolla nostrana in agrodolce

Contadino Verkostung von Wurstwaren und Käsesorten, Honig aus dem Trentino

Zwiebel süß-sauer aus der Region

Contadino selection of cured meats and cheese, Trentino honey, sweet and sour local onion

MASO Selezione di 4 formaggi, miele Trentino, Confetture € 18,00

MASO-Auswahl an 4 Sorten Käse, Honig aus dem Trentino, Marmeladen

MASO Selection of 4 cheeses, local Trentino honey, jams

Paste

Pasta - Nudeln

**AOP...Spaghetti aromatizzati al prezzemolo,
peperoncino con spuma di aglio** € 16,00
Spaghetti mit Petersilie, Chili und Knoblauchschaum
Spaghetti seasoned with parsley, chili flakes and garlic

**Tagliatelle all'astice
pomodoro datterino e olio al dragoncello** € 19,00
Tagliatelle mit Hummer, Datterinotomate und Estragonöl
Tagliatelle with lobster, datterino tomatoes, and tarragon oil

Strangolapreti burro di malga e salvia € 15,00
Strangolapreti mit Almbutter und Salbei
Strangolapreti with butter and sage

**Riso Carnaroli mantecato alla zucca mantovana
con guancetta di maialino iberico brasata e germogli di melissa** € 19,00
Risotto mit Kürbis aus Mantova mit geschmorter iberischer Schweinsbacke und Melissensprossen
Risotto with pumpkin from Mantova with braised Iberian pork cheek and lemon balm sprigs

**Cappellaccio ripieno di carne salada, erba cipollina
crema di squacquerone e riduzione di manzo** € 18,00
Carne Salada gefüllt „Cappelaccio“ mit Frühlingszwiebeln,
Squacquerone-Creme und einer Rindfleischreduktion
Carne salada filled "Cappelaccio" with spring onions, squacquerone cream and a beef reduction

Padella E Forno

Cooked And Baked - Bratpfanne Und Ofen

Trancio di branzino con cime di rapa saltate,
patate allo zafferano e pesto di pomodorini secchi € 24,00
Wolfsbarschfilet mit sautiertem Rübekraut, Safrankartoffeln und Pesto von getrockneten Tomaten
Sea bass fillet with sautéed turnip greens, saffron potatoes and dried tomato pesto

Polpo alla piastra con la sua maionese, cipolle di Tropea arrostate
mousse di patate al carbone vegetale € 21,00
Gebratener Oktopus mit Mayonnaise, gebratenen Zwiebeln aus Tropea, schwarzer Kartoffelmousse
Pan grilled octopus in an octopus infused mayonnaise, grilled Tropea onions
potato mousse infused with active charcoal

Goulash di manzo alla Trentina con polenta di Storo € 20,00
Trentiner Rindergulasch mit Polenta aus Storo
Trentino beef goulash with polenta from Storo

Panissa Ligure con cipolle caramellate, fungo portobello e spuma di gorgonzola € 19,00
Panissa Ligure mit karamelisierten Zwiebeln, Portobellopilz und Gorgonzolaschaum
Panissa Ligure with caramelized onions, Portobello mushroom and Gorgonzola foam

Pizza E Sandwich

Pizza And Sandwich - Pizza Und Sandwich

Pizza ad alta idratazione con passata di pomodoro, fior di latte e basilico € 10,00

Pizza mit Tomatensauce, Fior di Latte und Basilikum

Pizza with tomato sauce, Fior di latte mozzarella and basil

Pizza ad alta idratazione, crema di porro, tonno, pomodoro giallo, cipolla inacidita € 14,00

Pizza, Lauchcreme, Thunfisch, gelbe Tomate, saure Zwiebel

Pizza, leek cream, tuna, yellow tomato, sour onion

Pizza ad alta idratazione, formaggio Casolet, radicchio, mosto d'uva e speck fuori cottura € 12,00

Pizza mit Casolet, Traubenmost und Speck

Pizza with Casolet cheese, radishes, grape must, and speck toppings

Club sandwich € 20,00

Pollo, bacon, iceberg, pomodoro, uovo, mayo

Hühnchen,, Bacon, Kopfsalat, Eier, Mayonnaise

Chicken, bacon, lettuce, tomato, egg, and mayonnaise

Trentin Burger 200 gr manzo € 17,00

Casolet speck e insalata e pomodoro

Trentin Burger 200 gr schottisches Rindfleisch, Salat, Tomate, Casolet Käse, Speck

Trentin Burger 200 gr beef X, Casolet cheese, Speck, lettuce and tomato

Butcher's Studio

Tagliata di manzo gr 250

€ 28,00

Rindersteak gr 250

Beef Steak gr 250

Fiorentina

€ 65,00 kg

Fiorentina Steak

Costata

€ 50,00 kg

T-Bone Steak

Arrosticini Abruzzesi

€ 18,00 10 pz

Fleischspiesse 10 Stück

Meat skewers 10 pieces

Polletto bio trentino

€ 20,00

Bio Huhn aus dem Trentino

Organic Trentino chicken

I Nostri Contorni

Our Side Dishes - Unsere Nebengerichte

Patatine fritte

Pommes Frites

Pommes Frites

€ 7,00

Patate al forno

Baked potatoes

Ofenkartoffeln

€ 6,00

Verdure alla griglia

Grilled vegetables

Gegrilltes Gemüse

€ 7,00

Verdure al vapore o padella

Steamed or pan-fried vegetables

Gegartes oder gegrilltes Gemüse

€ 7,00

Dalla Nostra Pasticceria Garda Foodie

From Garda Foodie Patisserie - Aus Unserer Konditorei Garda Foodie

Tiramisu' Al Caffè

€ 9,00

Crema al Mascarpone, Biscotto Savoiano e Bagna al Caffè
Mascarpone Cream Savoyard Biscuit Coffee
Mascarpone Crème, Löffelbiscuit in Kaffee getränkt

Cheese Cake Alla Susina di Dro

€ 9,00

Dro's Plum Cheese Cake
Dro's Pflaumenkäsekuchen

Crostata Al Cioccolato E Caramello Salato

€ 9,00

Fondo di frolla, Crema di mandorle e cacao, Mandorle caramellate, Caramello mou e Cremoso al cioccolato
Salsa alla vaniglia
Shortcrust pastry base Almond and cocoa cream Caramelized almonds Toffee caramel Chocolate cream Vanilla sauce
Mürbeteig Mandel- und Kakaocreme Karamellisierte Mandeln Karamell-TOffee Schokoladencreme Vanillesauce

Strudel di mele del Trentino

€ 9,00

Friabile pasta con ripieno di mele goldendella Val di Non, uvetta, pinoli, cannella e gelato alla vaniglia
Crumbly pasta filled with golden apples from Val di Non, raisins, pine nuts, cinnamon, and vanilla ice cream.
Crumble gefüllt mit Äpfeln Golden aus dem Nonstal, Rosinen, Pinienkernen, Zimt und Vanilleeis

Torta Sacher

€ 9,00

Sacher cake
Sacher-torte