



**Jolly**  
**PIZZERIA**  
**RISTORANTE**

SHARE YOUR **#ristorantejolly** EXPERIENCE





## MENÙ

*degustazione*

### **Tartar di manzo tagliata a coltello con burro e crostini di pane caldo**

Handgeschnittenes Rinder-Tartar mit Butter und Brotcroustons

*Beef tartar with butter and bread croutons*

### **Gnocchi di patate e spinaci fatti in casa con radicchio trevisano tardivo e capesante**

Hausgemachte Kartoffel-Spinat-Gnocchi mit Radicchio und Jakobsmuscheln

*Homemade potato-spinach-dumplings with radicchio and scallops*

### **Filetto di branzino con crema di fagioli cannellini, guanciaiale croccante e pomodorini confit**

Seebarschfilet mit Cannellini-Bohnen-Creme, knusprigem Speck und Confit-Kirschtomaten

*Sea bass fillet with cannellini beans-cream, crispy bacon and tomato confite*

### **Strudel scomposto**

Becher Strudel

*Cup of strudel*

€ 43 a persona

*Abbinamento vino| Weinbegleitung| wine pairing +18€*

# ANTIPASTI

*Kleine Vorspeisen | Starters*

## **Tartar di manzo (100 g | 200 g) tagliata a coltello con burro e crostini di pane caldo**

Handgeschnittenes Rinder-Tartar (100 g | 200 g) mit Butter und Brotcroutons

*Beef tartar (100 g | 200 g) with butter and bread croutons*

€ 15,00 | 27,00

## **Insalatina invernale con zucca al forno, semi di zucca, crostini di pane e mozzarella di bufala**

Winterlicher Salat mit gebratenem Kürbis, Kürbiskernen, Brotcroutons und Büffelmozzarella

*Winter salad with roasted pumpkin, pumpkinseeds, bread croutons and buffalo mozzarella*

€ 14,00

## **Vitello tonnato, spuma di tonno e capperi**

Vitello tonnato, Thunfisch-Espuma und Kapern

*Vitello tonnato, tuna espuma and capers*

€ 15,00

## **Carpaccio di lingua, maionese alle erbette, rapa rossa e salsa verde**

Carpaccio vom Kalbszunge, Kräutermayonnaise, Rote Bete und salsa verde

*Tongue carpaccio, herbed mayonnaise, beetroot and salsa verde*

€ 13,00

## **Tris di bruschette con pane di Altamura (concassè; lardo, radicchio trevisano tardivo miele; brie e speck)**

Bruschette (Tomaten; Schmalz, Radicchio und Honig; Brie-Käse und Speck)

*Bruschette (tomatoes; lard, radicchio and honey; brie-cheese and speck)*

€ 14,00

## **Cicchetti per due persone da dividere**

**(stracciatella di burrata pugliese; salmone affumicato da noi; tartar di manzo;**

**prosciutto crudo San Nicola 24 mesi; vitello tonnato, crema di zucca)**

Cicchetti (kleine Snacks) für 2 Personen zu teilen

(Burrata; geräuchertem Lachs; Rinder-Tartare; Parmaschinken San Nicola 24 Monate gereift; Vitello tonnato; Kürbiscremesuppe)

*Cicchetti (mini appetizers) for 2 person to share*

*(Burrata; smoked salmon; beef tartare; Parma ham 24 months aged; vitello tonnato; creamy pumpkin soup)*

€ 23,00

# PRIMI PIATTI

*Warme Vorspeisen | First courses*

## **Ravioli fatti in casa ripieni di Puzzone di Moena, con carciofi e nocciole**

Hausgemachte Teigtschen gefüllt mit Puzzone-Käse, mit Artischocken und Haselnüsse

*Homemade dumplings filled with Puzzone-cheese, with artichokes and hazelnuts*

€ 15,00

## **Pappardelle fatte in casa allo Schüttelbrot con ragù di selvaggina**

Hausgemachte Schüttelbrot-Bandnudeln mit Wildragout

*Homemade Schüttelbrot-pappardelle with game ragu*

€ 15,00

## **Pennoni con speck e noci**

Pennoni-Nudeln mit Speck und Walnüsse

*Pennoni-pasta with speck and walnuts*

€ 14,00

## **Gnocchi di patate e spinaci fatti in casa con radicchio trevisano tardivo e capesante**

Hausgemachte Kartoffel-Spinat-Gnocchi mit Radicchio und Jakobsmuscheln

*Homemade potato-spinach-dumplings with radicchio and scallops*

€ 16,00

## **Risotto agli agrumi, tartare di gambero e stracciatella di burrata affumicata**

Zitrus-Risotto, Garnelen-Tartar und geräucherte Burrata

*Citrus risotto, shrimp tartare and smoked burrata*

€ 16,00

## **Ramen (zuppa tipica giapponese con brodo di carne di manzo, noodles, uovo sodo e carne)**

Ramen (Japanische Suppe mit Rinderbrühe, Noodles, hartgekochtes Ei und Fleisch)

*Ramen (japanese soup with beef broth, noodles, boiled egg and meat)*

€ 14,00

# SECONDI PIATTI

*Hauptspeisen | Main courses*

## **Sella di vitello, indivia al forno e purè di carote**

Kalbsrücken, gebratener Endiviensalat und Karottenpüree

*Saddle of veal, roasted endivie and carrot purée*

€ 25,00

## **Filetto di branzino con crema di fagioli cannellini, guanciale croccante e pomodorini confit**

Seebarschfilet mit Cannellini-Bohnen-Creme, knusprigem Speck und Confit-Kirschtomaten

*Sea bass fillet with cannellini beans-cream, crispy bacon and tomato confit*

€ 23,00

## **Bollito misto con purè di patate e salsa verde**

Gemischt gekochtes Fleisch mit Kartoffelpüree und salsa verde

*Mixed boiled meat with potato purée and salsa verde*

€ 23,00

## **Seppie in umido con piselli e polenta di Storo**

Tintenfisch mit Tomatensoße, Erbsen und Polenta

*Stewed cuttlefish with peas and polentas*

€ 19,00

## **Formaggio Dobbiaco alla griglia con radicchio trevisano tardivo stufato al Ripasso della Valpolicella e panur alle erbette**

Toblacher-Käse mit Radicchio trevisano tardivo in Rotwein geschmort und Kräutersemmelbrösel

*Southtyrolean cheese with radicchio tardivo braised in red wine and herbed bread crumbs*

€ 17,00

## **Frittura di mare con maionese all'aglio**

Frittierte Meeresfrüchte mit Knoblauchmayonnaise

*Deep fried seafood with garlic mayonnaise*

€ 24,00

## **Hamburger di manzo dell'Alto Adige, formaggio, cipolle rosse caramellate e patate dippers fritte**

Hamburger 100% Südtiroler Rindfleisch, Käse, karamellisierte rote Zwiebel und Dippers-Pommes

*Hamburger 100% southtyrolean beef, cheese, caramelized red onions and dippers fries*

€ 19,00

## **Cotoletta di vitello alla milanese con insalata di patate oppure patatine fritte**

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelsalat oder pommes frites

*Veal cutlet milanese with potato salad or pommes frites*

€ 19,00



# CONTORNI

*Beilage | Side dishes*

## **Insalata mista**

Gemischter Salat

*Mixed salad*

€ 5,00

## **Insalata di capucci con speck**

Krautsalat mit Speck

*Cabbage salad with speck*

€ 5,00

## **Patatine fritte**

Pommes Frites

*French fries*

€ 5,00

## **Patatine fritte dippers con salsa BBQ**

Dippers-Pommes mit BBQ sauce

*Dippers fries with BBQ sauce*

€ 6,00

---

## *Lista Allergeni*

### 1. GLUTINE

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)

### 2. CROSTACEI E DERIVATI

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)

### 3. UOVA

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)

### 4. PESCE E DERIVATI

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)

### 5. ARACHIDI E DERIVATI

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)

### 6. SOIA E DERIVATI

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)

### 7. LATTE E DERIVATI

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)

### 8. FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)

### 9. SEDANO E DERIVATI

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)

### 10. SENAPE E DERIVATI

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)

### 11. SEMI DI SESAMO E DERIVATI

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)

### 12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>)

### 13. LUPINO E DERIVATI

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)

### 14. MOLLUSCHI E DERIVATI

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)