



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

SHARE YOUR **#ristorantejolly** EXPERIENCE





## MENÙ

*degustazione*

**Roastbeef all'inglese, ricotta affumicata, melanzane sott'olio**

Roastbeef auf Englische Art, geräucherte Ricotta und Auberginen in Öl  
*English roast beef, smoked ricotta and eggplants in oil*

**Ravioli fatti in casa ripieni di salsa alla carbonara,  
guancia croccante e zucchine**

Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Carbonara-Creme,  
Zucchini und Schweinebacke  
*Homemade dumplings filled with carbonara-cream,  
zucchini and pork cheek*

**Guancia di manzo cotta a bassa temperatura con purè di sedano rapa**

Rinderbacke mit Sellerie-Püree  
*Beef cheek with celeriac purée*

**Bonet piemontese con gelato allo zabaione**

Bonet (Piemontesischer Schokoladenpudding mit Amaretti)  
mit Zabaione-Eis  
*Bonet (Piedmontese chocolate pudding with amaretti)  
with zabaione ice-cream*

€ 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 Brotcroustons

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

€ 15,00 | 27,00 <sup>1,3,7,10,12</sup>

## **Roastbeef all'inglese, ricotta affumicata, melanzane sott'olio**

Roastbeef auf Englische Art, geräucherte Ricotta und Auberginen in Öl

*English roast beef, smoked ricotta and eggplants in oil*

€ 14,00 <sup>1,4,7</sup>

## **Asparagi bianchi di Zambana con prosciutto pasquale e salsa bolzanina (antipasto/ secondo piatto)**

Weißer Spargeln mit Osterschinken und Boznersoße (Vorspeise oder Hauptspeise)

*White asparagus with easter ham and boznersauce (starter or main course)*

€ 15,00 | 24,00 <sup>3,10,12</sup>

## **Insalatina con cozze, patate lesse, pomodorini, crema di ceci e sedano**

Miesmuscheln, Salzkartoffeln, Tomaten, Kichererbsen-Creme und Sellerie

*Mussels, boiled potatoes, tomatoes, chickpeas-cream and celery*

€ 15,00 <sup>9,14</sup>

## **Tris di bruschette con pane di Altamura (concassè; tonno sott'olio e salsa ai capperi; patè di olive e burrata)**

Bruschette (Tomaten; Thunfisch und Kapernsoße; Olivenpaste und Burrata)

*Bruschette (tomatoes; tuna and caper sauce; olive pâté and burrata)*

€ 14,00 <sup>1,3,4,7,10</sup>

## **Cicchetti per due persone da dividere (straciatella di burrata pugliese; salmone affumicato da noi; tartar di manzo; prosciutto crudo San Nicola 24 mesi; roastbeef all'inglese, crema di asparagi)**

Cicchetti (kleine Snacks) für 2 Personen zu teilen

(Burrata; geräuchertem Lachs; Rinder-

Tartare; Parmaschinken San Nicola 24 Monate gereift; Roastbeef; Spargelcremesuppe)

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

*(Burrata; smoked salmon; beef tartare; Parma ham 24 months aged; roastbeef; creamy asparagus soup)*

€ 23,00 <sup>2,3,4,7,10</sup>

# PRIMI PIATTI

*Warme Vorspeisen | First courses*

**Ravioli fatti in casa ripieni di salsa alla carbonara, guanciale croccante e zucchine**

Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Carbonara-Creme, Zucchini und Schweinebacke

*Homemade dumplings filled with carbonara-cream, zucchini and pork cheek*

€ 15,50 <sup>1,3,7</sup>

**Tagliatelle fatte in casa con pesto all'aglio orsino, stracciatella di burrata e polpo**

Hausgemachte Bandnudeln mit Bärlauch-Pesto, Burrata und Tintenfisch

*Homemade tagliatelle with wild garlic -pesto, burrata and octopus*

€ 15,00 <sup>1,3,4</sup>

**Pad thai con verdure, pollo, germogli di soia, arachidi**

Pad thai mit Gemüse, Huhn, Sojasprossen und Erdnüsse

*Pad thai with vegetables, chicken, soybean sprouts*

€ 14,00 <sup>1,2,3,4,5,6</sup>

**Canederli di formaggio altoatesino fatti in casa con insalata di cappucci e speck croccante**

Hausgemachte Käse-Knödel auf Krautsalat mit knusprigem Speck

*Homemade cheese-dumplings with cabbage salad and crispy speck*

€ 14,00 <sup>1,7,3</sup>

**Maccheroni alla puttanesca (olive nere, pomodoro, alici, capperi)**

Maccheroni alla puttanesca (Oliven, Tomaten, Sardellen, Kapern)

*Maccheroni alla puttanesca (olives, tomato, sards, capers)*

€ 13,00 <sup>1,4</sup>

**Crema di asparagi bianchi di Zambana, panna acida, seppie arrostate**

Spargelcremesuppe, Sauerrahm, Tintenfisch

*Asparaguscreamsoup, sour cream, cuttlefish*

€ 13,00 <sup>7,14</sup>

# SECONDI PIATTI

*Hauptspeisen | Main courses*

## **Rosticciata con patate novelle, controfiletto di cinghiale, pancetta arrostita e cipolla stufata**

Gröstel mit Frühkartoffeln, Wildschwein, Bauchspeck und gedünstete Zwiebeln  
*Gröstel with baby potatoes, wild pork, bacon and stewed onion*

€ 23,00 <sup>9</sup>

## **Pesce spada al sesamo nero, crema di melanzane, patate schiacciate al timo**

Schwertfisch mit Sesam, Auberginen Creme, Kartoffeln mit Thymian  
*Swordfish with sesam, eggplants cream, potatoes with thyme*

€ 23,00 <sup>4,11</sup>

## **Guancia di manzo cotta a bassa temperatura con purè di sedano rapa**

Rinderbacke mit Sellerie-Püree

*Beef cheek with celeriac purée*

€ 24,00 <sup>1,7,9,12</sup>

## **Calamaro tiepido ripieno di pappa al pomodoro, crema di piselli, latte di cocco**

Tintenfisch gefüllt mit toskanische Tomaten-Brot, Erbsencreme und Kokosmilch  
*Squid filled with tuscan tomato bread, peas cream and coconut milk*

€ 23,00 <sup>1,7,9,12,14</sup>

## **Insalatona con fagiolini freschi, tataki di tonno, salsa caesar, pistacchio tostato**

Großer Salat, grüne Bohnen, Thunfisch-Tataki, Caesar-sauce, Pistazien

*Salad, green beans, tuna-tataki, caesar-sauce, pistachio*

€ 17,00 <sup>1,4,7,8,10</sup>

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

Frittierte Meeresfrüchte mit Knoblauchmayonnaise

*Deep fried seafood with garlic mayonnaise*

€ 24,00 <sup>1,2,4</sup>

## **Hamburger di manzo dell'Alto Adige, formaggio, rösti, cappuccio rosso e patate dippers fritte**

Hamburger 100% Südtiroler Rindfleisch, Käse, Rösti, Rotkohl und Dippers-Pommes

*Hamburger 100% southtyrolean beef, cheese, rösti, red cabbage and dippers fries*

€ 19,00 <sup>1,7,10</sup>

## **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 <sup>1,3,4</sup>

# 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 <sup>12</sup>

## Patatine fritte

Pommes Frites

*French fries*

€ 5,00 <sup>1</sup>

## Patatine fritte dippers con salsa BBQ

Dippers-Pommes mit BBQ sauce

*Dippers fries with BBQ sauce*

€ 6,00 <sup>1</sup>

## 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...)

\*In caso di necessità si servono alimenti surgelati.

\*\* Invitiamo la gentile clientela a segnalare sempre allergie o intolleranze al personale di sala.

Coperto | Gedeck | Service € 2,00



# DOLCI

## Nachspeisen | Desserts

### **Cheese cake al frutto della passione con sorbetto al mango**

Passionsfrucht-cheesecake mit Mangosorbet

*Passion fruit-cheesecake with mango sorbet*

€ 7,00 <sup>1,3,7</sup>

### **Bavarese al lampone, cioccolato bianco, biscotto all'arancia e nocciola**

Bayerische Creme mit Himbeeren, weiße Schokoladen, Orangen-Haselnuss-Kekse

*Raspberry bavarian cream with white chocolate, orange-hazelnut-biscuit*

€ 7,50 <sup>1,3,6,8</sup>

### **Tiramisù classico**

€ 7,00 <sup>1,3</sup>

### **Bonet piemontese con gelato allo zabaione**

Bonet (Piemontesischer Schokoladenpudding mit Amaretti) mit Zabaione-Eis

*Bonet (Piedmontese chocolate pudding with amaretti) with Zabaione ice-cream*

€ 7,00 <sup>1,3,7,8</sup>

### **Tortino al cioccolato dal cuore morbido con salsa alla vaniglia (13 min)**

Warmes Schokotörtchen mit flüssigem Kern dazu Vanillesauce (13 min)

*Hot chocolate cake with liquid core and vanilla sauce (13 min)*

€ 8,00 <sup>1,3</sup>

### **Gelato alla vaniglia con lamponi caldi**

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

*Vanilla ice cream with hot raspberries*

€ 5,50 <sup>3,7</sup>

### **Gelato alla vaniglia affogato al caffè**

Kaffee mit Vanilleeis

*Vanilla ice cream with coffee*

€ 4,50 <sup>3,7</sup>

### **Sorbetto al limone (alcolico o analcolico)**

Zitronensorbet (alkoholisch oder alkoholfrei)

*Lemon sorbet (alcoholic or non-alcoholic)*

€ 4,50