



RISTORANTE
NOVECENTO

MENÙ DEGUSTAZIONE

MENÙ DEGUSTAZIONE TRENTINO

FANZELTO CON FONDUTA DI VEZZENA E MORTANDELA

Buckwheat tortilla with cheese fondue - Trentino salami - Buchweizentortilla mit Käsefondue und Trentiner Salami (G-C) 

oppure

STRANGOLAPRETI AL BURRO E SALVIA

Spinach dumplings with butter and sage - Spinatknödel mit Butter un Salbei (A-C-G)

* * *

GUANCIA DI MAIALE BRASATA AL PERCISO

*Pork cheek braised in red wine - Geschmorte Schweinebacke in Rotwein (I) ** 

* * *

STRUDEL DI MELE CON GELATO ALLA VANIGLIA

Apple strudel with vanilla ice cream - Apfelstrudel mit Vanilleeis (A-C-G)

Menù di 3 portate € 45 a persona

3 course menu €45 per person / 3-Gänge-Menü 45 € pro Person

Menù di 4 portate € 52 a persona

4 course menu €52 per person / 4-Gänge-Menü 52 € pro Person

coperto ed acqua minerale inclusi

cover charge and mineral water included / Gedeck und Mineralwasser inklusive


Il menù di tre portate comprende due portate salate ed il dessert

The three-course menu includes two savory courses and dessert

Das dreigängige Menü umfasst zwei herzhafte Gänge und ein Dessert

MENÙ DEGUSTAZIONE NOVECENTO

CULATELLO CON VERDURE IN AGRODOLCE

Prosciutto crudo with sweet and sour vegetables – Rohschinken mit süß-saures Gemüse (I) 

oppure

TORTELLONI DI ZUCCA

Pumpkin ravioli - Kürbis-Ravioli (A-C-G-I)

* * *

GRAN BOLLITO MISTO AL CARRELLO CON PURÈ, PEARÀ CRAUTI E LE SUE SALSE

Mixed boiled meat from the trolley with pearà- Gemischtes gekochtes Fleisch vom Wagen with pearà (I)

* * *

SEMIFREDDO AL CAFFÈ CON CIOCCOLATO FONDENTE

Coffee and hazelnut parfait with dark chocolate - Kaffee und Haselnussparfait mit dunkler Schokoladensauce (C-G-H)

Menù di 3 portate €48 a persona

3 course menu €48 per person / 3-Gänge-Menü 48 € pro Person

Menù di 4 portate €58 a persona

4 course menu €58 per person / 4-Gänge-Menü 58 € pro Person

coperto ed acqua minerale inclusi

cover charge and mineral water included / Gedeck und Mineralwasser inklusive

Il menù di tre portate comprende due portate salate ed il dessert

The three-course menu includes two savory courses and dessert

Das dreigängige Menü umfasst zwei herzhaft Gänge und ein Dessert

MENÙ DEGUSTAZIONE TORTELLI

RAVIOLI AI PORCINI

*Ravioli with ricotta cheese and mushrooms - Ravioli mit Ricotta-Käse und Stein-Pilzen (A-C-G-I) **

* * *

TORTELLONI DI ZUCCA

Pumpkin ravioli - Kürbis-Ravioli (A-C-G-I)


* * *

TORTELLINI AL BURRO E SALVIA

Meat ravioli - Fleisch Ravioli (C-A-G)

* * *

TIRAMISÙ CON I SAVOIARDI

Tiramisu (C-G-H) 

Menù di 4 portate € 42 a persona

4 course menu €42 per person / 4-Gänge-Menü 42 € pro Person

coperto ed acqua minerale inclusi

cover charge and mineral water included / Gedeck und Mineralwasser inklusive



RISTORANTE
NOVECENTO

MENÙ ALLA CARTA

PIATTI UNICI

FANZELTO CON FONDUTA DI VEZZENA E MORTANDELA E STRANGOLAPRETI AL B. SALVIA (G-I-C-A) - 24

Buckwheat tortilla with cheese fondue and Trentino salami / Spinach dumplings with butter and sage

Buchweizentortilla mit Käsefondue und Trentiner Salami / Spinatknödel mit Butter un Salbei

POLPO CROCCANTE SU CREMA DI BURRATA E PASTA ALLA GARDESANA (A-C-P-G-I) - 28

Octopus stew with tomato sauce and herbs / Homemade macaroni with artichokes

Geschmorter Oktopus mit Tomatensauce und Kräutern / Hausgemachte Makkaroni mit Artischocken

ANTIPASTI

FANZELTO CON FONDUTA DI VEZZENA E MORTANDELA

Buckwheat tortilla with cheese fondue - Trentino salami- Buchweizentortilla mit Käsefondue und Trentiner Salami (G-C)  - 16

POLPO CROCCANTE SU CREMA DI BURRATA

*Crispy octopus with burrata cream – Knuspriger Octopus mit Burrata crème (P-G) *  - 16*


TARTARE DI CARNE SALADA CON FOCACCIA

Traditional salted meat Tartare - Gepökelttes Fleisch Tartare– (A-I) - 16

TAGLIERE TIPICO DI AFFETTATI

Cold plate with traditional Trentino salami – Teller mit typischen Trentiner Wurstwaren (I)  - 16

CULATELLO CON VERDURE IN AGRODOLCE

Prosciutto crudo with sweet and sour vegetables – Rohschinken mit süß-saures Gemüse (I)  - 16

Gli antipasti possono essere serviti con porzione abbondante da dividere in due persone – supplemento € 5,00

Hors d'oeuvres können in großen Portionen serviert werden, die von zwei Personen geteilt werden können - Aufpreis € 5,00

Hors d'oeuvres may be served in larger portions to be shared by two persons - supplement € 5.00

PRIMI PIATTI

TORTELLINI IN BRODO

Meat ravioli in broth - Fleisch Ravioli in Brühe (C-A-G) – 16

STRANGOLAPRETI AL BURRO E SALVIA

Spinach dumplings with butter and sage - Spinatknödel mit Butter un Salbei (A-C-G) – 16

TORTELLONI DI ZUCCA

*Pumpkin ravioli - Kürbis-Ravioli (A-C-G-I) * – 16*

RAVIOLI AI PORCINI

*Ravioli with ricotta cheese and mushrooms - Ravioli mit Ricotta-Käse und Stein-Pilzen (A-C-G-I) * - 16*

PASTA ALLA GARDESANA CON BROCCOLI DI TORBOLE

*Homemade macaroni with lake fish ragout – Hausgemachte Makkaroni mit Süßwasserfisch-Ragout (A-C-D-I) * – 16*

BIGOI CON RAGOUT D'ANTRA

Home-made spaghetti with duck ragout - Bigoi mit Entenragout (A-C-G-I) – 16

RISOTTO CON SEPIE E CARCIOFI

Risotto with cuttlefish and artichokes – Risotto mit Tintenfisch und Artischocken (I, P, G)  – 16

SECONDI PIATTI

GRAN BOLLITO MISTO AL CARRELLO CON PURÈ, PEARÀ CRAUTI E LE SUE SALSE

Mixed boiled meat from the trolley with pearà- Gemischtes gekochtes Fleisch vom Wagen with pearà (I) * - 28

GUANCIA DI MAIALE BRASATA AL PERCISO

Pork cheek braised in red wine - Geschmorte Schweinebacke in Rotwein (I) *  - 26

FILETTO DI BRANZINO AI CARCIOFI

Sea bass fillet with artichokes - Seebarschfilet mit Artischocken (I-G-D)  - 26

BACCALÀ ALLA ROVERETANA

Stewed stockfish with polenta - Gedünsteter Stockfisch mit Polenta (D, G, I)  - 26

TAGLIATA DI MANZO CON PATATE AL FORNO (250GR.)

Grilled beef steak with roast potatoes - Gegrilltes Rindersteak mit Backkartoffeln  - 25

TAGLIERE DI FORMAGGI TARENTINI

Trentino cheese platter - Trentiner Käseteller (G-L)  - 16

Contorni a richiesta: patate al forno – 6, verdura al vapore - 6, insalata mista – 6,
insalata mista coppa grande – 10

PIZZE

CARCIOFI, SALMERINO AFFUMICATO, ASIAGO

Mozzarella fior di latte, formaggio Asiago, carciofi alla romana, salmerino affumicato (A-G-I) * - 18,5

ZUCCA GUANCIALE E TARENTINGRANA

Mozzarella fiordilatte, zucca, guanciale. Dopo cottura: scaglie di Trentingrana (A-G) * - 18,5

VERDURE ALLA GRIGLIA E PECORINO ROMANO

Zucchine, Melanzane, Pomodorini, mozzarella fiordilatte, salsa di pomodoro, pecorino gratt. (A-G) - 16,5

GORGONZOLA E SALAMINO PICCANTE

Mozzarella fiordilatte, salsa di pomodoro, gorgonzola, salame piccante (A-G) - 16,5

BURRATA E CULATELLO

Salsa di pomodoro. Dopo cottura: stracciatella di burrata pugliese, culatello, emulsione di basilico (A-G) - 17,5

ALICI DEL CANTABRICO, OLIVE E CAPPERI DI LIPARI

Salsa di pomodoro, origano, olio EVO all'aglio, alici del Cantabrico, capperi di Lipari, olive taggiasche (A-D) - 17,5

BUFALA E PROSCIUTTO COTTO ALLE ERBE

Salsa di pomodoro, Dopo cottura: prosciutto cotto alle erbe, mozzarella di bufala, olio EVO (A-G) - 17,5

FUNGI PORCINI VEZZENA E SPECK

Mozzarella fior di latte, porcini trifolati. Dopo cottura: speck, formaggio vezzena (A-G) - 18,5


LE NOSTRE PIZZE VENGONO LIEVITATE CON PASTA MADRE, UTILIZZIAMO UN MIX DI FARINE DA NOI APPPOSITAMENTE ELABORATO.
AGGIUNTA ALTRI INGREDIENTI: SALAME PICCANTE, OLIVE, CAPPERI, CIPOLLA, DOPPIA MOZZARELLA € 3,00; FUNGHI, ALICI DI CETARA,
MOZZARELLA DI BUFALA € 4,00; CULATELLO € 6,00

IMPASTO SENZA GLUTINE FATTO DA NOI SUPPLEMENTO € 2,00 

ELENCO ALLERGENI:

A) CEREALI CONTENENTI GLUTINE; B) CROSTACEI; C) UOVA; D) PESCE; E) ARACHIDI; F) SOIA; G) LATTOSIO E LATTE; H) FRUTTA A GUSCIO; I)
SEDANO; L) SENAPE; M) SEMI DI SESAMO; N) ANIDRIDE SOLFOROSA; O) LUPINI; P) MOLLUSCHI

PANE E COPERTO € 2,00 - IL NOSTRO PANE VIENE FATTO IN CASA TUTTI I GIORNI, LIEVITATO OLTRE 24 ORE CON PASTA MADRE
NEI PIATTI CONTRASSEGNA TI DA * POSSONO ESSERE UTILIZZATI INGREDIENTI SURGELATI

 TUTTI I PIATTI CONTRASSEGNA TI POSSONO ESSERE PROPOSTI SENZA GLUTINE.
VI RACCOMANDIAMO DI SEGNALARLO AL NOSTRO PERSONALE AL MOMENTO DELL'ORDINAZIONE.
ALTRI PIATTI SENZA GLUTINE POSSONO ESSERE PREPARATI SU RICHIESTA - GLUTEN FREE - GLUTEN FREI

DESSERT

SEMIFREDDO AL FRUTTO DELLA PASSIONE CON RAGOUT DI ANANAS

Passion fruit parfait with pineapple ragout - Passionsfrucht-Semifreddo mit Ananas-Ragout (C-G-H) - 8


CIALDA CROCCANTE CON FRAGOLE E GELATO ALLA VANIGLIA

Crunchy biscuit with strawberries and vanilla ice-cream - Knusprige Waffel mit Erdbeeren und Vanilleeis (A-C-G) - 10

STRUDEL DI MELE CON GELATO ALLA VANIGLIA

Apple strudel with vanilla ice cream - Apfelstrudel mit Vanilleeis (A-C-G) - 8

TIRAMISÙ CON I SAVOIARDI

Tiramisu (C-G-H) - 8 

SORBETTO FATTO AL MOMENTO

(ananas; fragola, frutti di bosco – un gusto a scelta)  


Homemade sorbet (Berries, Pineapple, Strawberries)-

Hausgemachtes Sorbet (Beeren, Ananas, Erdbeeren) - 6

ELENCO ALLERGENI:


A) CEREALI CONTENENTI GLUTINE; B) CROSTACEI; C) UOVA; D) PESCE; E) ARACHIDI; F) SOIA; G) LATTOSIO E LATTE; H) FRUTTA A GUSCIO; I) SEDANO; L) SENAPE; M) SEMI DI SESAMO; N) ANIDRIDE SOLFOROSA; O) LUPINI; P) MOLLUSCHI

SIAMO ASSOCIATI AIC PER LA FORMAZIONE ED IL CONTROLLO DEI PIATTI SENZA GLUTINE
VI CHIEDIAMO DI SEGNALARCI PER TEMPO EVENTUALI INTOLLERANZE ALIMENTARI

 TUTTI I PIATTI CONTRASSEGNA TI POSSONO ESSERE PROPOSTI SENZA GLUTINE.

VI RACCOMANDIAMO DI SEGNALARLO AL NOSTRO PERSONALE AL MOMENTO DELL'ORDINAZIONE.

ALTRI PIATTI SENZA GLUTINE POSSONO ESSERE PREPARATI SU RICHIESTA - GLUTEN FREE - GLUTEN FREI

 PIATTO VEGANO (ESCLUDE TOTALMENTE L'USO DI PRODOTTI ANIMALI E LORO DERIVATI) - VEGAN

NEI PIATTI CONTRASSEGNA TI DA * POSSONO ESSERE UTILIZZATI INGREDIENTI SURGELATI



RISTORANTE
NOVECENTO

VINI BIRRE
COCKTAIL AMARI
SUPERALCOOLICI

VINI SERVITI AL BICCHIERE E SFUSI




BIANCHI

			10 cl	25 cl	50 cl
BLANC DE BLANCS TRENTO DOC EXTRA BRUT	CASTEL NOARNA	TRENTINO	6,00	10,00	20,00
SALVANEL CHARDONNAY	CASTEL NOARNA	TRENTINO	4,50	7,00	14,00
NOSIOLA	CASTEL NOARNA	TRENTINO	4,50	7,00	14,00
GEWÜRZTRAMINER	KOBLER	TRENTINO	7,00	10,00	20,00
SAUVIGNON	CASTEL NOARNA	TRENTINO	5,00	8,00	16,00

ROSSI

			10 cl	25 cl	50 cl
LAGREIN ROSÈ GHENÈ	CASTEL NOARNA	TRENTINO	4,00	5,50	11,00
LAGREIN CIMBER	CASTEL NOARNA	TRENTINO	4,50	6,50	13,00
MARZEMINO	CANTINA D'ISERA	TRENTINO	4,50	6,50	13,00
MERCURIA (CABERNET MERLOT)	CASTEL NOARNA	TRENTINO	5,50	7,50	15,00
PERCISO (LAMBRUSCO FERMO SECCO)	DOLOMITICI	TRENTINO	4,00	5,50	11,00
ROMEO (MERLOT CABERNET RISERVA)	CASTEL NOARNA	TRENTINO	8,00	10,50	21,00

BIRRE

Valkyria (keller) alla spina 0,20 l.	Plotegher	Trentino	3,00
Valkyria (keller) alla spina 0,40 l.	Plotegher	Trentino	6,00
Mosaico (ambrata Apa) 0,33 l. 	Barbaforte	Trentino	6,00
San Lorenzo (chiara Golden Ale) 0,33 l. 	Barbaforte	Trentino	6,00
Magnolia (blanche) 0,33 l.	Rethia	Trentino	6,50
Pacific Pils (pilsner) 0,33 l.	Rethia	Trentino	6,50
Daura (lager) Gluten Free 0,33 l. 	Damm		6,00
Heineken 0.0 Alcohol free	Heineken		5,00



VINI SPUMANTI

Blanc de blancs Extra Brut Trento Doc 	Castel Noarna	Trentino	34,00
Doss Agù Blanc Pas Dosè Trento Doc 	Castel Noarna	Trentino	44,00
Armani Dosaggio zero	Armani	Trentino	38,00
Balter Brut Trento Doc	Balter	Trentino	34,00
Blauwahl Extra Brut Trento Doc 	Cesconi	Trentino	42,00
Ferrari Brut Perlè Trento Doc	Ferrari	Trentino	48,00
Ferrari Perlè Rosè Trento Doc	Ferrari	Trentino	74,00
Methius Brut Riserva Trento Doc	Dorigati	Trentino	49,00
Pojer & Sandri Brut Rosè	Pojer & Sandri	Trentino	38,00
Brut Réserve Champagne	Pol Roger	Champagne	86,00
Première Cuvée Extra Brut Champagne	Bruno Paillard	Champagne	84,00

VINI BIANCHI

Anisos (pinot bianco, chard., nosiola)	Rosi	Trentino	28,00
Chardonnay Salvanel 	Castel Noarna	Trentino	22,00
Falanghina Sannio Vándari 	Masseria Venditti	Campania	22,00
Fiano Cumalè Paestum 	Casebianche	Campania	22,00
Friulano Collio	Draga	Friuli V.G.	24,00
Gewürztraminer	Kobler	Alto Adige	34,00
Kerner	Villscheider	Alto Adige	25,00
Lugana	Cà Lojera	Veneto	24,00
Müller Thurgau	Borgo Posseri	Trentino	24,00
Naranis (Bronner, Solaris piwi)	Francesco Poli	Trentino	24,00
Nosiola 	Castel Noarna	Trentino	22,00
Olivar 	Cesconi	Trentino	38,00
Pecorino Offida Pistillo 	Poderi San Lazzaro	Marche	22,00
Pinot Bianco	Griesbauerhof	Alto Adige	34,00
Pinot Grigio 	Cesconi	Trentino	26,00
Prosecco 	Collavo	Veneto	22,00
Rethium Frizzante Met. Ancestrale 	Castel Noarna	Trentino	22,00
Ribolla Gialla	Damijan Podversic	Friuli V.G.	60,00
Riesling Fallwind	San Michele Appiano	Alto Adige	28,00
Sauvignon 	Castel Noarna	Trentino	27,00
Sauvignon Terlaner	Stachlburg	Alto Adige	28,00
Soave	Brigaldara	Veneto	22,00
Sylvaner	Villscheider	Alto Adige	25,00
Vermentino di Carloforte Ventou de Ma	Tanca Gioia	Sardegna	24,00
Verdicchio di Matelica 	Bisci	Marche	28,00
Vitovska Carso	Kocjančič	Friuli V.G.	26,00

VINI ROSATI

Ghenè Lagrein Rosato 	Castel Noarna	Trentino	20,00
Chiaretto del Garda	Cà Lojera	Veneto	20,00
Schiava Doroty 	Villa Persani	Trentino	20,00

VINI ROSSI

Aglianico del Vulture	San Martino	Basilicata	24,00
Amarone Classico Docg	Brigaldara	Veneto	72,00
Barricadiero Montepolciano Offida Rosso	Aurora	Marche	34,00
Barbera D'Alba Ferrione	Diego Conterno	Piemonte	24,00
Brunello di Montalcino 	Fornacella	Toscana	52,00
Cabernet Merlot Mercuria 	Castel Noarna	Trentino	27,00
Cabernet Merlot Esegesei	Rosi	Trentino	38,00
Cacc'e mmitte di Lucera Motta del lupo	Petrillo	Puglia	22,00
Chianti Classico	Ródano	Toscana	26,00
Lagrein Cimber 	Castel Noarna	Trentino	24,00
Lagrein Riserva	Griesbauerhof	Alto Adige	48,00
Lambrusco Grasparossa Lacrime di Bosco	La Piana	Emilia	20,00
Marzemino Bio 	Cantina di Isera	Trentino	22,00
Marzemino Poiema	Rosi	Trentino	38,00
Merlot Cabernet Romeo	Castel Noarna	Trentino	39,00
Merlot Rocol	Borgo dei Posseri	Trentino	22,00
Merlot Pivier 	Cesconi	Trentino	42,00
Morellino di Scansano Sassato	Provveditore	Toscana	22,00
Nebbiolo Langhe Baluma	Diego Conterno	Piemonte	30,00
Nero D'Avola Deracinè	Pianogrillo	Sicilia	22,00
Perciso Lambrusco a foglia frastagliata	Dolomitici	Trentino	28,00
Pinot Nero	Castel Noarna	Trentino	38,00
Pinot Nero	Carlotto	Alto Adige	42,00
Pinot Nero	Gottardi	Alto Adige	42,00
Rosso di Montalcino 	Fornacella	Toscana	25,00
Teroldego Rotaliano	De Vescovi Ulzbach	Trentino	28,00
Teroldego Teroldigo	Fedrizzi	Trentino	27,00
Valpolicella Classico Superiore Egle	Armani	Veneto	24,00

APERITIVI - COCKTAIL

Cocktail analcolico Novecento	7,00
Aperol spritz (aperol / prosecco)	7,00
Campari spritz (Campari / prosecco)	7,00
Hugo (sciroppo di sambuco / prosecco / menta)	7,00
Negroni (campari / gin gordon / vermouth)	8,00
Americano (campari / vermouth / soda)	8,00
Martini cocktail (gin, vermouth)	8,00
Gin Tonic (gin gordon / schweppes)	8,00
Gin Tonic (gin hendricks / schweppes)	10,00
Gin Tonic Trentino (gin lacus / Schweppes)	10,00
Moscow mule	10,00
Vodka Tonic (vodka / schweppes)	10,00
Crodino / Sanbitter	4,00
Succhi di frutta (fruit juices)	4,00
Bibite analcoliche (sodas)	4,00

AMARI - LIQUORI

Averna / Unicum / Amaro Lucano / Ramazzotti / Montenegro / Braulio	5,00
Amaro del capo Fernet branca / Branca menta / Jägermeister	5,00
Amaro trentino / Amaro Marzadro / Elisir Novasalus	5,00
Limoncello / Grand Marnier / Nocino / Sambuca / Amaretto	5,00
Vecchia Romagna / Stravecchia /	5,00
Pisco / Cachaca	5,00
Cognac Martell / Fundador / Carlos riserva Brandy /Calvados	8,00
Vodka Smirnoff	6,00

WHISKEY GIN

Gin Gordon	5,00
Gin Hendricks	8,00
Gin Lacus	8,00
Jack Daniels / Glen Grant / Crown Royal	6,00
Johnny Walker	6,00
Laphroaigh	8,00
Talisker	8,00
Ron Pampero anniversario	8,00

GRAPPE

Grappa monovitigno Marzadro / Poli Francesco	4,00
Grappa 18 Lune Marzadro / Riserva Poli Francesco	6,00
Grappa Anfora Marzadro	6,00
Grappa 18 Lune Rum/Porto/whiskey	8,00