

Il nostro impasto contiene la Farina macinata a pietra di tipo 1 e una parte di di farina 00. La Farina macinata a pietra di tipo 1 è più ricca di sali minerali e fibre, quindi molto più gustosa, profumata, nutriente e più rustica rispetto alle classiche farine bianche. Inoltre rispettando i giusti tempi di lievitazione, nel nostro caso 48 ore, risulta più leggera alla digestione.

Le pizze d'autore

A lunga lievitazione naturale solo 1% di lievito fresco

La mediterranea 16

*Mozzarella, fiordilatte, pomodorini semi dry stracciatella di burrata, sardine affumicate,
clorofilla di basilico*

Mozzarella cheese, burrata cheese, semi dry tomatoes, smoked sardines, basil drops

La Gourmet 18

*Mozzarella fiordilatte crema di tartufo bianco pesce spada affumicato,
perlage di tartufo nero*

*Mozzarella cheese, cream of white truffle, smoked swordfish,
truffle perlage*

La Tonnè 12

*Mozzarella fiordilatte , crema di formaggi, pomodorino semi dry lonzino di maiale
affumicato salsa tonnata boccioli di capperi, gocce di aceto balsamico*

Mozzarella cheese, cream cheese, semi dry tomato smoked pork loin tuna sauce caper buds, drops of balsamic vinegar

Pizzantipasto 12

Mozzarella, crema di formaggio, funghi, verdure sott'olio rucola, carnesalada

Mozzarella cheese, cream cheese, mushrooms, rocket vegetables in oil, local meat

Le pizze rosse della tradizione Italiana

Con pomodoro pelato 100% italiano

Margherita 6

Pomodoro mozzarella emulsione di basilico

Tomato, mozzarella cheese, basilic

Bufalina 9,50

Pomodoro, mozzarella di bufala Campana

Tomato, mozzarella cheese, bufala cheese

Calzone 8

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi

Tomato, mozzarella cheese, ham, mushrooms

Capricciosa 8,50

Pomodoro, mozzarella, funghi champignons,

carciofi, prosciutto cotto, olive Tomato, mozzarella cheese, basilic

Tomato, mozzarella cheese, mushrooms, artichoke, olives, ham

Diavolata 7,50

Pomodoro, mozzarella, salame piccante

Tomato, mozzarella cheese, hot sausage

Napoli 7

Pomodoro, mozzarella acciughe, origano

Tomato, mozzarella cheese, anchovies, origano

Ortolana 9

Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni

Tomato, mozzarella cheese, aubergines, courgettes, peppers grilled

Prosciutto e funghi 8

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto funghi
Tomato, mozzarella cheese, ham, mushrooms

Tonno e cipolla 8

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla
Tomato, mozzarella cheese, onions, tuna fish

Wustel patatine 8

Pomodoro, mozzarella, wustel patatine fritte
Tomato, mozzarella cheese, hot dog, french fried

Le nostre pizze speciali rosse

Enrico 9

Pomodoro, mozzarella, pomodorino, rucola, prosciutto crudo, scaglie di grana
Tomato, mozzarella cheese, typical ham, rocket salad, fresh tomato, parmesan cheese.

Burrata 9,50

Pomodoro, mozzarella, rucola, burrata, olio evo
Tomato, rocket salad, burrata cheese

Trentina 9

Pomodoro, mozzarella, pomodorino, rucola, carne salada, scaglie di grana
Tomato, mozzarella cheese, rocket salad, local meat, parmesan cheese

Folgarida 9

Pomodoro, mozzarella, funghi, speck
Tomato, mozzarella cheese, mushrooms, local ham

Lele 9

Pomodoro, mozzarella, brie, pomodorino fresco, rucola, speck
Tomato Mozzarella cheese, fresh tomato, brie cheese, rocket salad, speck

Perina 7,50

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, peperoni grigliati, aglio
Tomato, mozzarella, spicy salami, grilled peppers, garlic

Le pizze bianche

Fumè 9

Mozzarella, scamorza affumicata, speck

Mozzarella cheese, smoked cheese, local ham

Quattro formaggi 8,50

Mozzarella, gorgonzola, formaggio affumicato, grana

Mozzarella cheese mixed cheese

Vald i sole 10

Mozzarella, casolet, speck

Mozzarella cheese, casolet cheese, speck

Porcini 11

Mozzarella, porcini

Mozzarella cheese, porcini mushrooms

Thomas 14

Doppio impasto mozzarella, tonno, n' duja, cipolla, pomodoro fresco

(double dough) Mozzarella, Tuna fish, spicy sausage cream, onion, fresh tomato

Le nostre pizze dessert

Dove la tradizione incontra l'innovazione

Nutella 6

with nutella cream

Cioccolato panna e fragole 8

chocolate cream strawberries

Cioccolato banana cooco 8

chocolate banana coconut

Gli Antipasti del Trentino

Carpaccio di carne salada del Trentino su letto di rucola scaglie di Trentingrana lamè di mele renette dressing alle mele 9,50

Typical meat carpaccio with rocket, flakes of Trentino cheese and apples

Tagliere tipico delle dolomiti di salumi locali formaggi e roasti di patate 12,00

Typical dolomites tray of local salami cheeses and potato fritters

Tagliere tipico di formaggi della Val di Sole miele e crema di aceto balsamico 11,00

typical tray of cheeses from Val di Sole honey and balsamic vinegar cream

Piatto vegetariano con formaggio dobiaco e le sue verdure grigliate 10,00

Vegetarian plate with dobiaco cheese and its grilled vegetables

*Velì di carne salada del trentino con fagioli e julienne di cipolla
e crema di aceto balsamico 9,50*

Veils of carne salada from Trentino (typical local meat) with beans and onion julienne and balsamic vinegar cream

I primi del territorio

Tris di canederli della nonna, ortica, barbabietola, speck con burro nocciolato al profumo di salvia, Trentingrana e polvere di speck 10

Dumplings, grandmother style, nettle, beetroot, speck with butter flavored with sage, Trentingrana cheese and speck powder

Spetzle tricolore in salsa Tirolese con cialdina all'aneto 9,50

Typical Trentino gnocchi with speck sauce and cream, with waffle cup

Tortino di gnocchetti all'ortica di montagna al burro nocciolato aromatizzato alla salvia e scaglie di Trentingrana 10

Pie nettle gnocchi, with butter and sage, flakes of Trentingrana cheese

Risotto alla Trentina con mele renette e speck croccante in crosta di pane azzimo 9,50

Trentina rice with apples and crispy speck in bread crust

Pappardelle fresche all'uovo, con salmi di cervo in tegamino alla moda del bracconiere 11

Fresh pappardelle with venison meat to the poacher's recipe

Risotto ai frutti di bosco in crosta croccante di pane azzimo 9,50

Wild berry rice in crispy bread crust

Pappardelle fresche all'uovo con salsa vellutata di funghi porcini in tegamino 10,50

Fresh pappardelle with porcini mushroom sauce

Le zuppe

Zuppa tipica Trentina di orzetto biologico con verza di campo e speck 9,50

Typical Trentino soup of organic barley cabbage and speck

Tris di canederli della nonna ortica, barbabietola, speck in brodo vegetale 10

Dumpling trio recipe from the grandmother, nettle, beetroot, speck in vegetable broth

Trippa della tradizione in casseruola verdurine e peperoncino piccante 10

Stewed tripe with hot Peppe

I nostri secondi

*Maxi grigliata argentina alle otto varianti di carni
aletta di pollo, maiale alla brasiliana, puledro, bisonte americano, wagyu, salsiccia,
costoletta di agnello, picanha 28*

*Argentinean maxi grilled with eight variants of meat
chicken wing, brazilian pork, horse, american bison, wagyu, sausage, lamb cutlet, picanha*

*Tagliata di intercosta americana su letto di radicchio
con la sua rucola scaglie di grana e gocce di aceto balsamico 24*

*Sliced American meat with radicchio
rocket parmesan shavings and balsamic vinegar drops*

*Eccellenza di Intercosta Americana alla brace 29
marezzatura 6+*

Excellence of grilled American meat

*Tournedor di filetto di manzo cotto nel fieno alpino 22
(Pepe verde - Funghi porcini) 27*

*Beef fillet tournedor cooked in alpine hay 22
(Green pepper - Porcini mushrooms) 27*

*Stinco di maiale brasato e riduzione di vino teroldego 14,50
Braised pork shank and teroldego wine reduction*

*Salmi di cervo alla moda del bracconiere in casseruola con polenta di Storo 16,50
venison marinated in red wine to the poacher's recipe with cornmeal polenta*

*Luganega Trentina alla griglia polenta di Storo e le cinque varietà di funghi misti 14,50
typical grilled trentino sausage with cornmeal polenta and the five varieties of mixed mushrooms*

*Costoletta alla Milanese e cesto di patatine fritte 14,00
Milanese cutlet with french fries*

*Tagliata di filetto di cervo al fumo di ginepro con salsa mirtilli neri e polenta di Storo 24
Sliced venison fillet in juniper smoke with blueberry sauce and cornmeal polenta*

Le insalatone

La Greca 8,50

Insalata mista, pomodoro, mais, carote, olive tagiasche, formaggio feta
Mixed salad, tomato, corn, olives, feta cheese.

La Trentina 8

Insalata mista, carote, pomodoro, speck, scaglie di Trentingrana, mele
Mixed salad, cheese, tomato, speck, apple

Al Tonno 7,50

Insalata mista, carote, pomodoro, tonno.
Mixed salad, tomatoes pachino, tuna.

Caprese di bufala 12

Julienne di pomodoro con mozzarella di bufala e gocce di clorofilla di basilico
tomato with buffalo mozzarella

I nostri contorni

Patatine fritte 4

Potato chips

Roasti di patate 5

Local potato fritters

Verdure grill zucchine, melanzane, radicchio, indivia, cipolla, spiedino di pomodorino 6,50

Vegetables grill courgettes, aubergines, radicchio, endive, onion, tomato skewer

Polenta di Storo 4

Cornmeal polenta

Funghi misti cinque varietà 6,50

Mixed mushrooms five varieties

Per i piccoli ospiti

Baby menù 8,50

Pennette al pomodoro, hamburger, patatine fritte

Pennette pasta with tomato sauce, hamburgers, french fries

Hot dog 6,50

Wustel patatine fritte panino hotdog

Wustel fries hotdog sandwich

Maxi hamburger 8,50

Panino, hamburger, patatine fritte, insalata, pomodoro

Hamburger sandwich, hamburger, french fries, salad, tomato

Paillard di manzo con patatine fritte 12,50

Beef paillard with french fries

Pizza baby

a scelta

(sconto 2€ dal menù delle pizze)

Baby pizza of your choice

(€ 2 discount from the pizza menu)

° LA BUCA °

Bar - Ristorante - Pizzeria

Covid 19

Le regole Ministeriali per la vostra sicurezza

Il locale viene igienizzato con prodotti specifici a base di cloro ad ogni fine turno,