

MENÙ





ALCUNE REGOLE

TRE SEMPLICI REGOLE PER RIMANERE AMICI E NON CREARE DISAGI:

1. VI CHIEDIAMO CORTESEMENTE DI **NON CAMBIARE TAVOLO UNA VOLTA EFFETTUATA L'ORDINAZIONE**, POICHE' CREA DISAGIO E LE ORDINAZIONI VERREBBERO CANCELLATE.
2. VI INFORMIAMO CHE **NON EFFETTUIAMO CONTI SEPARATI**. POSSIAMO STAMPARVI IL CONTO E POTETE DIVIDERVELO AL TAVOLO PER POI PAGARE IL TOTALE ALLA CASSA.
3. AMICI, VI INFORMIAMO CHE **NON SI EFFETTUANO PRENOTAZIONI**.

IL NOSTRO AMORE PER LE COSE BUONE

È NOSTRO IMPEGNO QUI A TORRE A CASELLO, VALORIZZARE IL TERRITORIO, QUINDI ABBIAMO DECISO DI PROPORVI PIATTI FRESCHI E GENUINI, REALIZZATI CON PRODOTTI FORNITI DA ALCUNE AZIENDE LOCALI. ECCO QUALI:

DA SEMPRE, L'AZIENDA AGRICOLA CORTE PIGNOI, SITUATA A GARDA, CI FORNISCE DI ALCUNI DEI NOSTRI VINI E DELLE NOSTRE VERDURE A SECONDA DELLA STAGIONALITÀ E DELLA PRODUZIONE.

QUESTA AZIENDA LAVORA ANCHE IN BIOLOGICO ED OLTRE AL VINO ED ALLE VERDURE BIO PRODUCE: OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIO E DOP, FARINE BIO, MIELE BIO E SALI ALLE ERBE.

DAL 2016 CI SERVIAMO DEL CAFFÈ DELLA TORREFAZIONE GIAMAICA, CHE HA SEDE A VERONA, AZIENDA PICCOLA E PREGIATA, LA QUALE SELEZIONA I MIGLIORI CHICCHI DI ARABICA.

DAL 2017 ABBIAMO INTRODOTTO NEL MENU' UN HAMBURGER, SI UNO SOLO, PERCHÈ SE LO FACCIAMO LO FACCIAMO FATTO BENE! LA CARNE ARRIVA DALL'AZIENDA AGRICOLA CA' NOVA, LE CUI MUCCHE SE LA SPASSANO LIBERE SUL MONTE BALDO E IL PANE È FATTO CON GRANI COLTIVATI DALL'AZIENDA AGRICOLA CORTE PIGNOI E MACINATO DAL PANIFICIO ZAMBIASI DI CAVAION.

DAL 2018 ABBIAMO DECISO DI ADOPERARE SOLAMENTE CONDIMENTI BIOLOGICI.

NEL 2019 SI È SOSTITUITO IL LATTE CHE PRENDEVAMO USUALMENTE CON LATTE BIO.

MENTRE LA CACIOTTA DI CUI CI RIFORMIAMO È PRODOTTA IN CASEIFICI DEI NOSTRI MONTI BALDO E LESSINIA.

TUTTI I NOSTRI PIATTI VENGONO PREPARATI AL MOMENTO, NON C'È NIENTE DI GIÀ PRONTO, QUINDI PUÒ ESSERE CHE CI SIA DA ATTENDERE UN POCHINO DI PIÙ NEL CASO IL LOCALE FOSSE PARTICOLARMENTE AFFOLLATO, MA NEL MENTRE POTETE GODERVI UNO SPENDIDO PANORAMA E LA CONSAPEVOLEZZA CHE ARRIVERÀ DA MANGIARE QUALCOSA DI MOLTO BUONO :)



SOME RULES

THREE SIMPLE RULES TO STAY FRIENDS AND AVOID INCONVENIENCE:

1. WE KINDLY ASK YOU **NOT TO CHANGE TABLES ONCE YOU PLACE YOUR ORDER** TO AVOID INCONVENIENCE FOR OUR STAFF, OTHERWISE YOUR ORDER WILL BE CANCELLED.
2. PLEASE NOTE THAT **WE DO NOT SPLIT BILLS** (OUR BILLS ARE ALWAYS PER TABLE, NOT PER PERSON). YOU CAN GET YOUR BILL AT THE BAR COUNTER, SHARE IT BETWEEN YOUR FRIENDS AT THE TABLE AND **PAY THE TOTAL AMOUNT AT OUR BAR COUNTER.**
3. DEAR GUESTS, WE **DON'T RESERVE THE TABLES.**

OUR LOVE FOR HEALTHY INGREDIENTS

SINCE WE OPENED TORRE AL CASELLO OUR AIM IS TO OFFER FRESH AND DELICIOUS FOOD WITH HEALTHY INGREDIENTS. OVER THE YEARS WE GAVE GREATER VALUE TO PRODUCTS OF OUR REGION SUCH AS:

AZIENDA AGRICOLA CORTE PIGNOI, LOCATED IN GARDA, PROVIDES US WITH SOME OF OUR WINE SELECTION AND VEGETABLES (DEPENDING ON THE SEASON). THIS FARM PRODUCES NOT ONLY WINE BUT ALSO ORGANIC PRODUCTS SUCH AS VEGETABLES AND ORGANIC/DOP EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, ORGANIC FLOUR AND ORGANIC HONEY WHICH ARE ON SALE HERE AT TORRE AL CASELLO.

SINCE 2016 TORRE AL CASELLO USES THE COFFEE OF TORREFAZIONE GIAMAICA, A SMALL COMPANY FROM VERONA THAT CHOOSES ONLY THE BEST COFFEE BEANS.

2017 WE ADDED "THE HAMBURGER" IN OUR MENU. YES, ONLY ONE HAMBURGER BECAUSE TORRE AL CASELLO'S PHILOSOPHY IS "QUALITY NOT QUANTITY". THE MEAT FOR OUR HAMBURGER COMES FROM THE AZIENDA AGRICOLA CANOVA. THEIR CATTLE ARE BRED FREE RANGE ON MONTE BALDO. THE HAMBURGER BUN IS MADE BY ZAMBIASI BAKERY AND MADE OUT OF FINE FLOURS FROM AZIENDA AGRICOLA CORTE PIGNOI.

2018 TORRE AL CASELLO CHANGED ALL SALAD DRESSINGS TO ORGANIC DRESSINGS.

SINCE 2019 TORRE AL CASELLO USES ONLY ORGANIC MILK AND OUR CACIOTTA CHEESE COMES FROM LESSINIA.

ALL OUR DISHES ARE MADE "A LA MINUTE", THEREFORE YOU MAY HAVE TO WAIT A BIT LONGER IF TORRE AL CASELLO IS PARTICULARLY CROWDED. IN THE MEANTIME WE HOPE YOU ENJOY OUR BEAUTIFUL LANDSCAPE AND THE ANTICIPATION OF DELICIOUS FOOD :)



EINIGE REGELN

DREI EINFACHE REGELN UM FREUNDE ZU BLEIBEN UND KEINE UNANNEHMLICHKEITEN ZU VERURSACHEN:

1. WIR MÖCHTEN EUCH HÖFLICHEST BITTEN EUREN **TISCH NICHT ZU WECHSELN**, SOBALD IHR EURE BESTELLUNG AUFGEGBEN HABT. DIES WÜRD ZU MISSVERSTÄNDNISSEN FÜR UNSER SERVICEPERSONAL FÜHREN UND EURE BESTELLUNG WÜRD STORNIERT WERDEN.
2. BITTE HABT VERSTÄNDNIS, DASS WIR **NUR GESAMTRECHNUNGEN PRO TISCH, NICHT PRO PERSON AUSSTELLEN**. IHR KÖNNT DIE GESAMTRECHNUNG AN DER BAR ERHALTEN, UNTEREINANDER AM TISCH AUFTEILEN UND DEN **GESAMTBETRAG DANN AN DER BAR BEZAHLEN**.
3. LIEBE GÄSTE, LEIDER BESTEHT **KEINE MÖGLICHKEIT TISCHE ZU RESERVIEREN**.

UNSERE LIEBE FÜR GESUNDE ZUTATEN

SEIT DER ERÖFFNUNG VON TORRE AL CASELLO WAR UNSER BESTREBEN FRISCHE UND SCHMACKHAFTE SPEISEN MIT GESUNDEN ZUTATEN ANZUBIETEN. IM LAUFE DER LETZTEN JAHRE HABEN WIR BEWUSST MEHR PRODUKTE AUS UNSERER REGION VERWENDET.

WIR BEZIEHEN VON AZIENDA AGRICOLA CORTE PIGNOI IN GARDA NICHT NUR EINIGE UNSERER WEINE UND UNSER ORGANISCHES GEMÜSE (SAISONBEDINGT), SONDERN AUCH ORGANISCHES/DOP OLIVENÖL, BIOLOGISCHES MEHL UND ORGANISCHEN HONIG. TORRE AL CASELLO BIETET OLIVENÖL, MEHL SOWIE HONIG ZUM VERKAUF AN.

SEIT 2016 VERWENDET TORRE AL CASELLO DIE KAFFEEBOHNEN VON TORREFAZIONE GIAMAICA. DIESE KLEINE FIRMA AUS VERONA VERWENDET NUR DIE BESTEN KAFFEEBOHNEN.

2017 KAM "DER HAMBURGER" AUF UNSERE SPEISEKARTE. JA, NUR EIN HAMBURGER, DA DIE FIRMENPHILOSOPHIE VON TORRE AL CASELLO LAUTET "QUALITÄT VOR QUANTITÄT". DAS RINDFLEISCH BEZIEHEN WIR VON DER AZIENDA AGRICOLA CANOVA. DIESE RINDER WERDEN IN FREILANDZÜCHTUNG AUF DEM MONTE BALDO GEHALTEN. DAS HAMBURGER-BRÖTCHEN WIRD AUS FEINSTEM MEHL OHNE ZUSATZSTOFFE VON ZUCKER BZW. ALKOHOL HERGESTELLT.

SEIT 2018 VERWENDET TORRE AL CASELLO NUR NOCH ORGANISCHE SALAT DRESSINGS.

SEIT 2019 VERWENDET TORRE AL CASELLO NUR NOCH ORGANISCHE MILCH. UNSER CACIOTTA KÄSE KOMMT AUS LESSINIA.

ALLE UNSERE SPEISEN WERDEN FRISCH ZUBEREITET, DAHER KANN ES BEI GRÖßEREM GÄSTEANDRANG GELEGENTLICH ZU LÄNGEREN WARTEZEITEN KOMMEN. WIR BITTEN UM IHR VERSTÄNDNISS UND HOFFEN, DASS SIE IN DER ZWISCHENZEIT DIE SCHÖNE LANDSCHAFT UND DIE VORFREUDE AUF LECKERE SPEISEN GENIESSEN :)



CAFFETTERIA

CAFFÈ INDO arabica naturale

Il nostro caffè arriva dalla Torrefazione Giamaica che ha sede a Verona.
Il proprietario seleziona e prepara con metodi artigianali i migliori caffè del mondo.

CAFFÈ

Caffè espresso	1.80€
Caffè macchiato	1.80€
Caffè corretto	2.50€
Caffè con panna	2.50€
Caffè americano	3.60€
Caffè affogato	4.50€
Caffè espresso doppio	3.60€
Caffè shakerato	4.50€
Macchiato	2.80€
Cappuccino	3.00€
Cappuccino maxi	4.20€
Latte macchiato	4.00€
Latte caldo	3.00€
Cioccolata calda	4.00€

TISANE

Tea nero English breakfast	3.50€
Tea verde con zenzero e limone	3.50€
Infuso ai frutti di bosco con lamponi	3.50€
Infuso con mango e melograno	3.50€
Tisana alle erbe con fragola e menta	3.50€
Fiori di camomilla	3.50€

BRIOCHE

Vuota	2.00€
Nutella, crema, marmellata	2.50€



noi utilizziamo

LATTE BIOLOGICO



FRUTTA

Bicchieri da 0.4l



FINO ALLE 17

until 5 pm
bis 5 Uhr

CENTRIFUGHE

Mela carota zenzero	7.00€
Fragola mela kiwi	8.00€
Kiwi mela ananas	8.00€
Pesca mela fragola	8.00€

SPREMUTE

Arancia	6.50€
---------------	-------

FRULLATI

Pesca fragola succo di mela	7.00€
Banana latte	7.00€



APERITIVI

Gingerino - Crodino - Camparisoda	4.50€
Aperitivo analcolico alla frutta	7.00€
Aperitivo alcolico Torre al casello	8.00€
Spritz bianco	5.50€
Spritz rosso	5.50€
Spritz Aperol	7.50€
Spritz Campari	7.50€
Spritz Martini	7.50€
Hugo	7.50€
Kiarè	7.50€
Campari Orange	7.50€
Campari Lemon	7.50€
Aperol Lemon	7.50€
Americano	8.50€
Negroni	8.50€



◉ COCKTAILS ◉

10€

Vodka lemon - Vodka tonic - Gin lemon -
Gin Tonic - Sex on the beach -
Long island iced tea - Bacardi cola

13€

Moscow mule - London mule - Piña colada -
Daiquiri frozen (strawberry/passion fruit) -
Margarita frozen (strawberry/passion fruit)

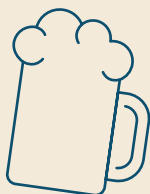
13€

Caipiriña - Cuba libre - Mojito - Caipiroska -
Mojito fruit (strawberry/passion fruit) -
Caipiroska fruit (strawberry/passion fruit)

SPECIAL GIN

13€

MARE - MALFY - MALFY POMPELMO -
MONKEY - DUCK DIVE - HENDRICK'S -
GIN DEL PROFESSORE MADAME & MONSIEUR -
AMAGIN - NORDES



BIBITE

Acqua naturale/gassata 0,5L	2.00€
Acqua naturale/gassata 1,0L	2.50€
Alla spina: Coca cola - Schweppes lemon	3.50€
Apfelshörle	3.50€
The alla pesca/al limone	3.50€
Sprite - Fanta - Lemonsoda - Acqua brillante	
Coca cola - Coca zero	3.50€
Succo di frutta (pesca, ananas, mela, arancia)	3.50€

BIRRE

ALLA SPINA

Poretti 4 luppoli 0.2	3.50€
Poretti 4 luppoli 0.4	5.50€
Radler 0.2	3.50€
Radler 0.4	5.50€
Russen 0.2	3.50€
Russen 0.4	5.50€
Tucher Weizen 0.3	4.00€
Tucher Weizen 0.5	6.00€

IN BOTTIGLIA

Poretti IPA	5.00€
Poretti analcolica	5.00€
Poretti rossa	5.00€
Poretti senza glutine	5.00€
Poretti non filtrata	5.00€
Duck dive APA	5.00€
Corona	5.00€
Weizen	6.00€
Weizen analcolica	6.00€



VINI

PRODOTTI DEL TERRITORIO

LOCAL PRODUCTS - LOCALE PRODUKTE



0,5 l



BOLLICINE

Vino bianco frizzante	4.00€	8.00€	15.00€	litro
Prosecco Guerrieri Rizzardi	5.00€		22.00€	
Ca' del Bosco			50.00€	
Bellavista			50.00€	
Ferrari			50.00€	

ROSATI

Rosato, Corte Pignoi	3.50€	7.50€	14.00€	litro
Selvadego, Corte Pignoi (vino ancestrale naturale sui lieviti - sur lie).....			12.00€	
Keya, Guerrieri Rizzardi	4.50€		18.00€	
Fior di Rosa, Guerrieri Rizzardi	4.50€		20.00€	
La Rosa dei Frati, Ca' dei Frati			24.00€	
Rosè Brut metodo classico, Venagota, cinque anni sui lieviti			30.00€	

ROSSI

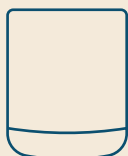
Rosso, Corte Pignoi	3,50€	7.50€	14.00€	litro
Bardolino, Guerrieri Rizzardi	4.00€		17.00€	
Valpolicella, Guerrieri Rizzardi	4.50€		18.00€	

BIANCHI

Sauvignon Chardonnay Garganega, Corte Pignoi	3.50€	7.50€	14.00€	
Lugana, Guerrieri Rizzardi	5.00€		25.00€	litro
Lugana, Ca' dei Frati			25.00€	
Lugana, Santa Cristina			25.00€	
Pinot Grigio, Guerrieri Rizzardi			24.00€	
Soave, Guerrieri Rizzardi			24.00€	

AMARI

5€



Sambuca - Montenegro - Braulio - Grappa - Baileys -
Ramazzotti - Disaronno - Jack Daniel's - Limoncello



COPERTO 1€

PIZZE

IMPASTO CON LIEVITO MADRE
Dough with mother yeast

MARINARA: pomodoro e aglio	7.00€
Tomato sauce and garlic - Knoblauch	
MARGHERITA: pomodoro, mozzarella, basilico	8.00€
Tomato sauce, mozzarella and basil - Basilikum.	
ROMANA: pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi	10.00€
Tomato sauce, mozzarella, anchovies - Sardellen, capers - Kapern	
VEGETARIANA: pomodoro, mozzarella, verdure miste grigliate	10.50€
Tomato sauce, mozzarella, grilled vegetables - Gemüse	
WÜRSTEL: pomodoro, mozzarella, würstel	9.50€
tomatoes sauce, mozzarella, wurstels	
PROSCIUTTO E FUNGHI: pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi	10.50€
tomatoes sauce, mozzarella, ham, mushrooms	
DIAVOLA: pomodoro, mozzarella, salamino piccante	10.00€
tomatoes sauce, mozzarella, spicy salami - würzigen Salami	
SALAME: pomodoro, mozzarella, salame dolce	10.00€
tomatoes sauce, mozzarella, salame	
PROSCIUTTO CRUDO: pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Soave o Montagnana	12.00€
tomatoes sauce, mozzarella, ham - Schinken Soave/Montagnana	
MASCARPONE: pomodoro, mozzarella, mascarpone, rucola, carciofi	12.00€
tomatoes sauce, mozzarella, mascarpone, rucola, artichokes - Artischocken	
PARMIGIANA: pomodoro, mozzarella, melanzane, grana	11.50€
tomatoes sauce, mozzarella, grana, eggplants - Aubergine	
ESTATE: pomodoro, mozzarella, pomodoro a fette, grana, basilico	10.50€
tomatoes sauce, mozzarella, sliced tomatoes - Tomato, grana, basil - Basilikum	
CAPRICCIOSA: pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, olive, carciofi	12.50€
tomatoes sauce, mozzarella, ham - Schinken, mushrooms - Pilzen, olives - Oliven, artichokes - Artischocken	
CAPPERI ACCIUGHE E CIPOLLA: pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, cipolla	11.50€
tomatoes sauce, mozzarella, capers - Kapern, anchovies - Sardellen, onions - Zwiebeln	
SALAMINO E CIPOLLA: pomodoro, mozzarella, salamino, cipolla	11.50€
tomatoes sauce, mozzarella, spicy salami - würzigen Salami, onions - Zwiebeln	
TONNO E CIPOLLA: pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla	12.00€
tomatoes sauce, mozzarella, tuna - Tuhnfisch, onions - Zwiebeln	
CRUDO E GORGONZOLA: pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Soave o Montagnana e gorgonzola DOP	13.00€
tomatoes sauce, mozzarella, ham - Schinken Soave/Montagnana, Gorgonzola	
CRUDO E PHILADELPHIA: pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Soave o Montagnana e philadelphia	13.00€
tomatoes sauce, mozzarella, ham - Schinken Soave, Philadelphia	



OGNI EXTRA COSTA 2€

EVERY EXTRA COSTS 2€ - JEDE EXTRA IST 2€

PIZZA SENZA GLUTINE 3€

GLUTEN FREE PIZZA 3€

SPECK E GORGONZOLA: pomodoro, mozzarella, speck, gorgonzola DOP	12.50€
tomatoes sauce, mozzarella, Speck, Gorgonzola	
SPECK GRANA FUNGHI: pomodoro, mozzarella, speck, grana, funghi	13.00€
tomatoes sauce, mozzarella, Speck, Grana, mushroom - Pilzen	
QUATTRO FORMAGGI: pomodoro, mozzarella, caciotta, grana, gorgonzola	12.50€
tomatoes sauce, four kind of cheese	
BUFALINA: pomodoro, stracciatella di bufala, prosciutto crudo di Soave o Montagnana	14.00€
tomatoes sauce, Stracciatella cheese - Käse, ham - Schinken Soave	
SCHIACCIATA OLIO E ROSMARINO	6.50€

COPERTO 1€

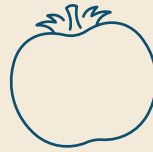


INSALATE

Caprese: pomodoro, mozzarella, basilico	11.50€
Insalata verde e pomodoro	7.50€
Green salad, tomatoes - Salad, Tomaten	
Insalata Tonno: insalata verde, pomodoro, tonno, acciughe, mozzarella	12.00€
Green salad, tomatoes, tuna, anchovies, mozzarella	
Salad, Tomaten, Thunfisch, Sardellen, Mozzarella	
Insalata Speck: insalata verde, pomodoro, speck, funghi, caciotta	12.00€
Green salad, tomatoes, speck, cheese, mushrooms	
Salad, Tomaten, Speck, Käse, Pilzen	
Insalata Vegetariana: insalata verde, pomodoro, grana, mais, mozzarella	12.00€
Green salad, tomatoes, corn, grana, mozzarella	
Salad, Tomaten, Mais, Grana, Mozzarella	
Insalata Greca: insalata verde, pomodoro, feta, origano, cipolla, olive	12.50€
Green salad, tomatoes, feta, origan, onions, olives	
Salad, Tomaten, Feta, Oregan, Zwiebeln, Oliven	
Insalata di Pollo: insalata verde, pollo, uova, crostini, grana, condimento ceasar	14.00€
Green salad, chicken, egg, bread croutons, grana, ceasar sauce	
Salad, Hähnchen, Ei, Brot Croutons, Grana, Ceasar Sauce	
Insalata Avocado: insalata verde, pomodoro, avocado, tonno, uovo	14.00€
Green salad, tomatoes, avocado, tuna, egg	
Salad, Tomaten, Thunfisch, Ei, Avocado	



FOOD



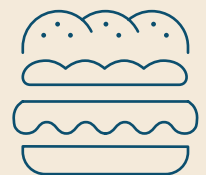
COPERTO 1€

Bruschetta con pomodoro fresco e aglio	7.50€
Bruschetta with fresh tomatoes and garlic - Bruschetta mit Tomaten und Knoblauch	
Bruschetta con pomodoro fresco e formaggio	8.00€
Bruschetta with fresh tomatoes and cheese - Bruschetta mit Tomaten und Käse	
Piatto di prosciutto piccolo	8.00€
Ham plate small - Shinkenplatte klein	
Piatto di prosciutto normale	12.00€
Ham plate normal - Shinkenplatte normal	
Hamburger del Casello: burger di manzo con formaggio, pomodoro, insalata, uovo, cipolla	15.50€
Beefburger with cheese, tomatoes, salad, egg, onions - Beefburger mit Käse, Tomaten, Salat, Ei, Zwiebeln	
Mozzarella di bufala con prosciutto crudo di Soave	16.00€
Mozzarella di bufala with - mit Prosciutto Crudo di Soave	
Prosciutto crudo di Soave con melone (solo in stagione).....	16.00€
Tagliere misto di salumi e formaggi	17.00€
Ham and cheese plate - Schinken und Käseplatte	
Farro monococco biologico freddo con pomodorini cirio, mozzarella di bufala, pesto 	14.00€
Einkorn spelled with cirio's tomatoes, mozzarella, pesto basil	
Einkorn buchstabiert mit Cirio Tomaten, Mozzarella und Basilikum Pesto	
Riso basmati con pollo al cocco e curry	15.00€
Basmati rice with coconut curry chicken - Basmati Ries mit kokos Curry Hähnchen	
Lasagne al forno di carne fatte in casa	15.00€
Lasagne al forno di carne baby fatte in casa	8.00€
Sarde in Saor	14.00€

COPERTO 1€

PANINI

Hot dog	7.50€
Toast prosciutto e formaggio	7.50€
Ham and cheese toast	
Toast prosciutto formaggio pomodoro funghi insalata	9.00€
Ham and cheese toast with tomatoes, mushrooms and salad	





**GELATO
ARTIGIANALE**
di produzione
locale

COPPE GELATO

COPPA BANANOSA: gelato alle creme, banana, panna montata	12.50€
Ice cream, banana, whipped cream	
COPPA FRAGOLE: gelato alle creme, fragole, panna montata	12.50€
Ice cream, strawberries, whipped cream	
COPPA NUTELLOSA: gelato alle creme, Nutella, panna montata	12.50€
Ice cream, Nutella, whipped cream	
EISKAFFE': gelato alle creme, caffè, panna montata	12.50€
Ice cream, coffee, whipped cream	
EISSCHOKOLADE: gelato alle creme, cioccolato, panna montata	12.50€
Ice cream, chocolate, whipped cream	
FRAPPE': cioccolato - stracciatella - nocciola - fior di latte - fragola - mango	7.50€



DOLCI

Pizza con Nutella	8.50€
Salame di cioccolato	6.50€

ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI

Some products may be frozen

ALLERGENI

Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure al personale informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande.
Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Dear costumer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our costumers and also meet your specific needs.

Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und order Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten.

Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon.

LIVE MUSIC



APERITIVO



GOOD FOOD



GOOD PIZZA



torre_al_casello



torre al casello food and lounge bar