



Antiche Contrade

RISTORANTE E PIZZERIA
IN PERGINE
DAL 1996

Famiglia Bellè

VIA AL LAGO 11, PERGINE VALSUGANA, TRENTINO

“Il nostro segreto è l’impasto, una ricerca che ci vede sempre impegnati per trovare il punto di incontro tra la nostra storia e la vostra soddisfazione.”

*Sandro e
Nicola Bellè*

Scegliere l’impasto

Tutte le nostre pizze possono essere richieste con i seguenti impasti

Classico

Fine e fragrante (maturazione min. 36 Ore)

Saraceno

Fine, fragrante con l’aggiunta di farina di grano saraceno che lo rende più sapido e saporito con una croccantezza in più

Farro e kamut

Sottile e con una consistenza completamente diversa ma soprattutto senza aggiunta di lievito

Pizza giovane

Uno speciale mix di ingredienti (brevettato)*

Canapa trentina

Ricetta nuova proteica e ad alto contenuto di fibre

Senza glutine

Per quelli che il glutine non lo sopportano

Proposta Pizza

Tutte le nostre pizze sono realizzate con farine bio, macinate a pietra, e cotte nel forno a legna. Ci piace sperimentare e farti provare nuovi sapori, proponendoti, oltre all’impasto classico, l’impasto ad alta digeribilità, i tre impasti “saporiti” di grano saraceno, di farro e di kamut integrale, l’impasto senza lievito, l’impasto “gluten free” o quello con farina di canapa trentina.

* Farina intera®, fonte di fibre solubili. Gli estratti d’oliva e le bucce d’uva rossa che hanno una maggiore biodisponibilità di polifenoli. Il grano duro varietà senatore Cappelli, il farro integrale e l’avena, fonti naturali di selenio. Il germe di grano e la farina di lino dorato, ricchi di omega 3 vegetale (acido alfa linolenico).

Canapa trentina fragrante fine con l’aggiunta di farina di canapa trentina che lo rende più sapido e saporito con un’altra consistenza e croccantezza diversa.

Scegli il tuo impasto

- Normale
- Giovane + 2,50
- Saraceno + 1,50
- Farro e kamut + 3,00
- Canapa trentina + 2,00

Dal territorio

Valsugana

Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, pomodorini datterini, grana a scaglie
• 12,00

Sentiero

Mozzarella, zucchine, pomodorini in cottura, scamorza affumicata • 11,00

Trentina

Pomodoro, mozzarella, funghi champignon, lucanica fresca
• 11,00

Via Volpare

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola Dop, patate, pancetta • 12,00

Spiaz delle Oche

Pomodoro, mozzarella, radicchio, salamino, cipolla, grana • 12,00

Le Autunnali

La Casereccia

Mozzarella, mortadella, gorgonzola, funghi champignon • 13,00

Rustica del Bosco

Mozzarella, patate, lucanica, finferli • 12,50

Finferli

Mozzarella, finferli, scaglie di Vezzena • 12,00

Coperto 1,90

Nei limiti del possibile, non si fanno variazioni sulle pizze.

- Ogni aggiunta +1,50
- Aggiunta per crudo San Daniele, speck riserva, finferli, bufala, patate fritte, bresaola, friarielli, code di gambero +2,50
- Pizza baby - 0,50
- Mozzarella senza lattosio +1,50
- Asporto + 0,30

Scegli il tuo impasto

- Normale
- Giovane + 2,50
- Saraceno + 1,50
- Farro e kamut + 3,00
- Canapa trentina + 2,00

Le speciali

Mia

Pomodoro, mozzarella, tonno, zucchine, philadelphia • 12,00

Terra rossa

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola Dop, funghi porcini, lucanica fresca, grana • 13,50

Marcadel

Mozzarella, finferli, pancetta, vezzena a scaglie • 13,00

Saporita

Pomodoro, mozzarella, salamino, gorgonzola Dop, cipolla • 12,00

Trevisana

Pomodoro, mozzarella, radicchio, grana, pancetta • 12,00

Sorrentina

Pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala Dop, pomodorini freschi • 12,00

Romana rustica

Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, cipolla bianca • 13,50

Gustibus

Mozzarella, salciccia, friarielli, bufala Dop • 12,50

4 Sensi

Mozzarella, basilico, pomodorini semiseccchi crudo S Daniele 18 mesi, bufala Dop • 13,50

Nella

Mozzarella, mortadella, bufala, granella di pistacchio • 13,00

A Sentimento

Mozzarella, pancetta, code di gambero, grana • 13,00

Coperto 1,90

Nei limiti del possibile, non si fanno variazioni sulle pizze.

- Ogni aggiunta +1,50
- Aggiunta per crudo San Daniele, speck riserva, finferli, bufala, patate fritte, bresaola, friarielli, code di gambero +2,50
- Pizza baby - 0,50
- Mozzarella senza lattosio +1,50
- Asporto + 0,30

Scegli il tuo impasto

- Normale
- Giovane + 2,50
- Saraceno + 1,50
- Farro e kamut + 3,00
- Canapa trentina + 2,00

Pizze Classiche

Margherita

Pomodoro, mozzarella • 6,50

Capricciosa

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi
• 10,00

Quattro stagioni

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, olive,
carciofi • 11,00

Calabrese

Mozzarella, aglio, peperoncino • 7,50

Napoli

Pomodoro, mozzarella, acciughe del mar
cantabrico • 8,50

4 Formaggi

Pomodoro, mozzarella, ricotta di malga,
gorgonzola Dop, grana • 12,00

Verdure

Pomodoro, mozzarella, zucchine, peperoni,
melanzane, radicchio, grana • 11,00

Diavola

Pomodoro, mozzarella, peperoni, salamino • 10,00

Salamino

Pomodoro, mozzarella, salamino • 9,00

Patatosa

Pomodoro, mozzarella, patatine fritte • 9,50

Coperto 1,90

Nei limiti del possibile, non si fanno variazioni sulle pizze.

- Ogni aggiunta +1,50
- Aggiunta per crudo San Daniele, speck riserva, finferli, bufala, patate fritte, bresaola, friarielli, code di gambero +2,50
- Pizza baby - 0,50
- Mozzarella senza lattosio +1,50
- Asporto + 0,30

Menù dei Bambini

Menù dedicato ai bambini
di età inferiore ai 6 anni



Primi Piatti

Penne olio • 6,00

Penne ragù • 6,00

Penne pomodoro • 6,00



Secondi Piatti

Wüstel con patatine baby • 8,00

Straccetti con patatine fritte baby • 8,00



Pizze Speciali

Heidi

Pomodoro, mozzarella • 6,00



Hello kitty

Pomodoro, mozzarella, patatine fritte • 7,50



Snoopy

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto • 6,50



Simpson

Pomodoro, mozzarella, wüstel • 6,50

Senza glutine

SPACIALE PIZZE SENZA GLUTINE
PIZZE GLUTEN FREE



Per a chi è allergico al glutine o non lo sopporta, abbiamo dedicato una serie di pizze speciali che da una base pomodoro e mozzarella può essere personalizzata a piacere.

Pizza base di partenza • 8,50

Pomodoro, mozzarella

Personalizzazione base • 1,50

- Mozzarella
- Grana padano
- Brie
- Gorgonzola
- Vezzena
- Melanzane
- Pomodorini
- Zucchine
- Peperoni
- Radicchio
- Prosciutto cotto
- Salamino piccante
- Lucanica
- Carciofi
- Wurstel
- Patate
- Philadelphia
- Vezzena

Aggiungi un altro sfizio • 2,50

- Prosciutto crudo
- Bresaola
- Speck Alto Adige
- Pancetta affumicata
- Patatine fritte
- Tonno

GLUTEN
FREE

Coperto 1,90

Nei limiti del possibile, non si fanno variazioni sulle pizze.

- Pizza baby - 0,50
- Mozzarella senza lattosio +1,50
- Asporto + 0,30

Antiche Contrade

Ci piace sperimentare e farti provare nuovi sapori, proponendoti una selezionata lista di birre artigianali oltre a quelle alla spina.



Birrificio Birra di Fiemme

FLEIMBIER
Stile Helles
4,00

0,33 lt
4,8% Vol

Birra chiara con schiuma fine e cremosa. Questa bionda presenta un corpo rotondo ed un amaro appena percettibile. Di aspetto leggermente velato, gradevole all'olfatto e dal gusto equilibrato. Presenta aromi vegetali, di malto e nocciola dal gusto dolce-amaro. Una birra rotonda, facile e piacevole da bere.

PIZZE CONSIGLIATE:

anche bianche ma con aggiunta di un salume delicato tipo il crudo S Daniele

WEIZEN
Stile Weizen
4,00

0,33 lt
4,8% Vol

Birra chiara, ad alta fermentazione prodotta con malti d'orzo e frumento, particolarmente aromatica, non filtrata e dall'aspetto opalescente. Un particolare lievito che apporta un delicato aroma di chiodi di garofano.

Dal sapore fruttato, una birra fresca e dissetante, poco amara.

PIZZE CONSIGLIATE:

gustose e ben strutturate

BIRRIFICIO DEGLI ARIMANNI

Birrificio degli Arimanni

GARBA
Stile Pale Ale
13,00

0,75 lt
5,9% Vol

Dalle lievi sfumature ambrate, una birra ad alta fermentazione. Profumo fruttato, agrumato e speziato, con sentori di cereali. Gusto pieno con note di cereale, crosta di pane e lieve caramello provenienti dal malto mentre quelle speziate, agrumate e fruttate dal luppolo.

PIZZE CONSIGLIATE:

a degli ingredienti saporiti anche formaggi strutturati e stagionati tipo il Vezzana

Birrificio Ca' Barley

IPA LU' BIO
Stile Indian Pale Ale
6,00

0,33 lt
6,8% Vol

Birra ad alta fermentazione con più malti sapientemente dosati caratterizzata da una miscela di luppoli, aggiunti anche in dry hop, che le conferiscono un profilo da Ipa tradizionale.

PIZZE CONSIGLIATE:

anche rosse belle strutturate e anche piccantine

FRED BIO
Stile Lager Bock
13,00

0,75 lt
6% Vol

Birra chiara, ad alta fermentazione, ambrata dai riflessi rossi dal profilo caramellato accompagnato da sentori di liquirizia. Nel finale rivela un gradevole gusto amaro, leggermente fruttato.

PIZZE CONSIGLIATE:

verdure e abbinate a dei formaggi tipo il gorgonzola

Birrificio Della Granda

PASSIONALE
Stile Special Blanche
5,00

0,33 lt
4,7% Vol

Birra bianca, dall'aroma delicato e speziato. L'utilizzo della segale la rende più secca e beverina rispetto allo stile delle classiche blanches belghe. Colore paglierino, aroma speziato, corpo morbido.

PIZZE CONSIGLIATE:

anche bianche abbinamento delicato con fiarielli e bufala

ESSENZIALE
NO GLUTINE
Stile American Pale Ale
5,00



0,33 lt
6% Vol

Bionda leggera, brassata con l'utilizzo del frumento e con una luppolatura incisiva che le dona un profumo intenso. Colore dorato, aroma erbaceo e agrumato, corpo secco



De Proefbrouwerij

BLOEMENBIER
Stile Belgian Ale
5,00

0,33 lt
7% Vol

La birra presenta un colore giallo dorato intenso, lievemente torbido, e con una schiuma fine. Al naso ricca, con cenni di caramello, malto, zucchero di canna, miele d'acacia e un floreale dolce e deciso.

PIZZE CONSIGLIATE:
semplici e delicate

Brasserie Lupulus

LUPULUS ORGANICUS BIO
Stile Triple Strong Ale
5,00

0,33 lt
8,5% Vol

Colore dorato e opalescente con una schiuma pannosa. Aromi floreali delicatamente donati dal proprio lievito. Saperi fruttati ed erbacei con un piacevole amaro a fine degustazione. Materie prime biologiche, luppoli tedeschi e zucchero

di canna biologico le danno un tocco morbido e floreale ed una rotondità sorprendente.

PIZZE CONSIGLIATE:
formaggi delicati

Schlenkerla Auchbierbrauerei

SCHLENKERLA RAUCH
Stile Rauchbier Märzen
6,00

0,50 lt
5,1% Vol

Birra che deve il suo aroma e sapore al malto affumicato con legno di faggio bavarese. Dal colore scuro con riflessi rubino promana intensi profumi di affumicato e retrogusto di sentori di frutta (prugne e fichi), caramello e un po' di caffè.

Equilibrata e complessa, con note tostate e leggermente dolci che richiamano la frutta scura e il caramello. Il finale, quasi asciutto, caratterizzato da sentori biscottati e da una "fumosità" persistente.

PIZZE CONSIGLIATE:
gusti forti e anche al piccanti

Brasserie d'Orval

ORVAL
Trappist Ale
5,00

0,33 lt
6,2% Vol

Una birra trappista che presenta un colore aranciato e un buon profumo aromatico. Viene prodotta nell'Abbazia d'Orval in Belgio. Birra dall'inteso aroma di luppolo, dal carattere complesso e da colore leggermente ambrato. Profumo di luppolo fresco e di lievito madre.

PIZZE CONSIGLIATE:
gusti forti : lucanica ,gorgonzola e salamino

Bevande Classiche



Birre

Birra alla spina 0,20 lt	3,00
Birra alla spina 0,40 lt	4,50
Birra alla spina non filtrata 0,20 lt	3,50
Birra alla spina non filtrata 0,40 lt	5,50
Weizen 0,50	7,00



Vino

1/4 di litro	3,00
1/2 di litro	5,00
1 litro	10,00



Bibite

Acqua naturale, gasata 0,75 lt	2,50
Bibita piccola 0,30 lt	3,00
Bibita media 0,50 lt	4,50
Bibite in bottiglia	3,50

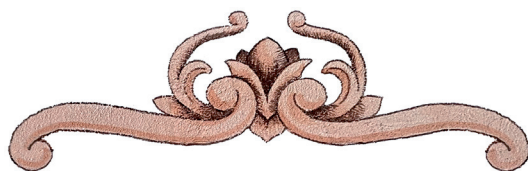


Per finire

Caffé	1,40
Caffé d'orzo	1,60
Caffé decaffeinato	1,50
Caffé corretto	2,40
Grappa Monovitigno	4,00
Amaro	3,50

Antiche Contrade

La nostra cantina vini



Antiche Contrade

RISTORANTE E PIZZERIA
IN PERGINE
DAL 1996



VIA AL LAGO 11, PERGINE VALSUGANA
Telefono: 0461 538228

Antiche Contrade