



Pizzeria Tema Menu

<https://menuweb.menu/restaurants/rovereto/tema-3>
Corso Angelo, Corso Bettini, 49, 38068 Rovereto TN, ROVERETO, Italy
(+39)464436507 - ristorantetema.eatbu.com

Categories

Secondi

Starters

Primi

Pasta

Primi Piatti

Salads

Pizza

Hamburguesas

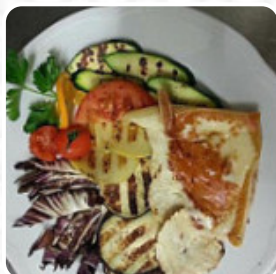
Postres

Calzone

Beverages

Classic Pizzas

PIZZE SFIZIOSE



[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Pizzeria Tema Menu



Non Alcoholic Drinks

POMEGRANATE

Gnocchi

GNOCCHI

Pizze

PUGLIESE

Snacks

BRUSCHETTA

Fish Dishes

GRILLED BRANZINO

Salad

MIXED SALAD

Side Dishes

SAUTEED POTATOES

Starters & Salads

ANTIPASTO

Burritos

GRILLED VEGGIES

Pizza - Klein Ø 20Cm

PROSCIUTTO AND MUSHROOMS

Piadina - Dünnes Italienisches Fladenbrot

PROSCIUTTO CRUDO

Dessert

CARAMEL PUDDING

Insalate

ITALIAN CAPRESE

Antipasti - Starters

CARPACCIO

Penne

CALABRESE

Pizze Rosse

CHAMPIGNON E SALAMINO

Pizzas

VENETESE

Sandwich

TONNO POMODORO

Pesce - Fischgerichte

MEDITERRANEAN SEA BREAM

Pizza - Normal Ø 28Cm

DELICATA

Vegetarische Pizzen

ERUSONOTTIA

Le Nostre Insalate

INSALATA TRENTINA

Digestivi - Digestifs

LIMONCELLO

Pizzeria Tema Menu



Steinofen Pizza Ø 24Cm

SALAMINO

Pizza Ø 20Cm

NORVEGIA

Pizza - Ø 24Cm

BACCALÀ

Pizza Mittel Ø 28Cm

MIXED

Pizza Klein - Ø 26 Cm

SPICY SALAMI

Pizzabrot Oder Brötchen

OREGANO

Nudelspeisen - Spaghetti

MATTIA

Pizza - Single Á 26Cm

TRENTINO

Pizza - Á 28Cm

VIENNESE

Pizza Aus Dem Steinbackofen Á 28Cm

COOKED HAM

Pizza - Groß Ø 33Cm

TYROLEAN

Pizzas Tradicionales

BRUSCHETTA PIOGGIA

Hot Drinks

COFFEE

Les Classiques

SICILIAN

Wood Oven Pizza

CARNIVORA

BIJGERECHTEN

AUBERGINES

Cocktail

MARGARITA

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

ESTATE

Secondi Piatti Pesce

SPIGOLA AL SALE (PER 2 PERSONE)

Antipasti - Vorspeisen

MARE E MONTI

Primi piatti di Terra

ZUPPA DI LEGUMI BIO

Primi piatti di mare

GRAN SPAGHETTO ALLO SCOGLIO

Secondi Piatti Terra

TAGLIATA DI MANZO SU MISTICANZA E
POMODORINI

Pizze - Classiche

ROMANA

Pizzeria Tema Menu



LE PIZZE SFIZIOSE

A MODO MIO

Muut Ruokat

MÄTTÖ

Pizza Pala Gourmet Tonda

DEL CAPO

Nos Crepes Et Gauffres

NORWEGIAN

Little Paulies Authentic European Pizzas

THE CAPRI

Lime Ades & Other Beverages

MINERAL WATERS

Крафтовое Пиво

VESNA

Pizze Maxime

BUONGUSTAI

Menu trentino

MENU TRENINO A DEGUSTAZIONE SU
RICHIESTA (TUTTO INCLUSO)

Uncategorized

MARO

Pizza

MICHELE

MONTANARA

Sauces

SALSA

MARINARA

Postres

LA DOLCE SORPRESA DI NATALE

IL PANDORO DELLA TRADIZIONE

Calzone

CALZONE

VEGGIE CALZONE

Beverages

IL CAFFE MOKAMÒ

VINI CANTINA GRIGOLETTI

Classic Pizzas

BUONGUSTAIA

PIOGGIA

PIZZE SFIZIOSE

LUI & LEI PER 2 PERSONE

TUTTO SAPORI

Pizza – Stone Oven Pizza

TRENTINA

TREVIGIANA

Pizza Small - Ø 22Cm

BOMB

BOMB

Piatti speciali per due persone

SALAMINO CON VERDURE GRIGLIATE E
PATATE

Pizzeria Tema Menu



SPIGOLE AL SALE

Salads



MEDITERRANEAN OCTOPUS SALAD

MEDITERRANEAN SALAD
DEL CACCIATORE

Pizze Bianche

PEPERON ROLLGEAP VIENNESE

CALZONE TEMA

ITALIA 2005

Hamburguesas

PEPERONI, MELANZANE, ZUCCHINE,
GRANA

LASCIATANDARE

LUI E LEI (PER DUE PERSONE)

Pizze Classiche

BUFALA

BUFALA

BUFALA

Pizza



CAPRICCIOSA

DIAVOLA

FOUR SEASONS

MEAT

Primi Piatti

LA CREMA DI CECI

IL RISOTTO SELEZIONE CARNAROLI AI
CARCIOFI E CRUMBLE DI BACON
CROCCANTE

CANEDERLI DI VERZA CON PANCETTA
CROCCANTE SU LETTO DI RADICCHIO
ROSSO

SPAGHETTO ALLE VONGOLE E
BOTTARGA DI TONNO

Pasta

PAPPARDELLE

DELLA NONNA

RIGATONI AL RAGU DI MAIALE

CARBONARA

SEAFOOD RISOTTO

Antipasti

BRESAOLA

BRESAOLA

MISTO FUNGHI

SELEZIONE DI FORMAGGI CON MIELE E
NOCI

TARTARE DI MANZO AL CARRELLO

Restaurant Category



ITALIAN

DESSERT

VEGETARIAN

MEDITERRANEAN

FRENCH

These Types Of Dishes Are Being Served

PIZZA

SALAD

PASTA

DESSERTS

NOODLES

Pizzeria Tema Menu



FOUR CHEESES

Primi

LASAGNETTA FATTA IN CASA CON BESCIAMELLA ALLA NOCEMOSCA E SPECK CROCCANTE E VELLUTATA DI BROCCOLO VERDE

STANGOLARLIRA CIOCCOLATA

CREMA DI ZUCCA, PATATE E PORRI CON CROSTINA

CANEDERLI DI VER CON PANCETTA DORATA

GNOCCHI DI PATATE CON ZUCCA E LUCANICA

PAPPARDELLE VERSO GNOCCHI

RISOTTO SELCARROL CON ORCIPECROCCHETERN

GRANSPAGE FELCO

Ingredients Used



POTATOES

SALMON

BACON

TUNA

MUSHROOMS

PARMIGIANA

SPINACH

SEAFOOD

Starters

CARPACCIO DI CARNE SALADA "SIMONINI"

SAPORI DEL TRENINO

FLAN DI TRENTINGRANA

TROTA TRENTINA "EN SAÒR"

PEPATA DI COZZE IN ROSSO CON CROSTONI

CESTINO CROCCANTE CON GAMBERI IN SALSA ROSA E GRANELLA DI PISTACCHI

BUFALA CAMPANA SU CARPACCIO DI POMODORO E ALICI DEL CANTABRICO

BACCALÀ MANTECATO ALLE CASTAGNE CON CROSTINI

LA NOSTRA PICCOLA TARTARE DI MANZO

LA POLENTINA DI STORO

IL SALMONE MARINATO ALL'ARANCIA

INSALATA POLPO ALLA MEDITERRANEA

Secondi

TRANCIO DI TONNO CLOPPATO SU CHIACCIATA DI PATATE DI MUSONE ED SEDANO VERDE

PANINO GOURMET HAMBURGER DI BLACK ANGUS CON ICEBERG POMODORO E CARCIOLO IN AGRODOLCE, CIPOLLA CARAMELLATA, MAIONESE CON PANE SALTATE ALLE DUE SALSE

TAGLIATA DI POLLO CON FLANDISI E SALSA BARBECUE

LA NOSTRA POLENTA DI STORO CON BACCALÀ DI NONNA CLARA

FORMAGGIO ALLA PIASTRA E FUNGHI

BOCCONCINI DI CERVO AL TEROLDEGO CON MOSTARDA DI MIRTILLI ROSSI

GALLETTO SPEZIATO CON PATATE SALTATE

CONIGLIO ALLA CACCIATORA CON POLENTINA DI STORO

SALMONE ALLA GRIGLIA CON CONTORNO DI VALPRE

BRANZINO AI FERRI CON RATATOUILLE DI VERDURE

TAGLIATA DI MANZO IRLANDA AI FERRI

CALAMARI DI GRAGNANO CON SEPPIOLINE DA ERINI

Pizzeria Tema Menu



FILETTO LIMOUSINE AI FERRI (220G)

MEDAGLIONE DI FILETTO LIMOUSINE AL
MARZEMINO

TARTARE CON CROSTINI AL BURRO
CONDITA AL CARRELLO (190G)

PIATTI SPECIALI PER DUE PERSONE

GRIGLIATA PESCE VERDURE GAMBER
SALONE

LA GUANCETTA AI PICCOLI FRUTTI DI
SANT'ORSOLA E LAGREIN

IL SALMONE AL MIELE E LIME

CARNE SALADA AI FERRI CON FASOI

FILETTO DI MANZO AL MARZEMINO

FILETTO DI MANZO "IRLANDA" AI FERRI

GRAN GRIGLIATA DI PESCE E VERDURE
CON PATATE ARROSTO (MIN. 2 PERS.)

[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Pizzeria Tema Menu



Pizzeria Tema

Corso Angelo, Corso Bettini, 49,
38068 Rovereto TN,
ROVERETO, Italy

Opening Hours:

Tuesday 12:00-14:15 19:00-22:30

Wednesday 12:00-14:15 19:00-
22:30

Thursday 12:00-14:15 19:00-22:30

Friday 12:00-14:15 19:00-22:30

Saturday 12:00-14:15 19:00-22:30

Sunday 12:00-14:15 19:00-22:00

Made with [Menu](#)

