

Antipasti

*Carne Salada trentina, Cavolo Cappuccio,
gelato alla Senape 15,00*

(Beef carpaccio, cabbage, mustard ice cream)

*Salmerino marinato agli agrumi,
Finocchi in agrodolce, Ravanelli 15,50*

(Local marinated Fish with citrus, sweet and sour fennel, radishes)

La nostra Tartare di Manzo 16,50

Bottarga di tuorlo d'uovo, olio alle Acciughe, Burro salato, Mela

(Beef tartare, egg, anchovy oil, salted butter, apple)

Antipastino di Polenta, Formaggio fuso, Funghi 13,00

(Polenta, cheese cream, mushrooms)

Speck, Formaggio, Cetriolo, Rafano 15,00

(Speck, Cheese, pickled gherkins, Horseradish)

*In caso di intolleranze vi preghiamo di segnalarlo
tempestivamente in modo da poter avvisare la cucina.*

*In caso di gravi allergie e gravi intolleranze con dispiacere
non possiamo in alcun modo effettuare il servizio. Ci scusiamo per il disagio*

Primi Piatti

Canederli di Spinaci, fonduta di Trentingrana 13,00
(Spinach dumplings, Trentingrana cheese)

*Zuppetta d'Orzo perlato Trentino,
Lonza di maiale affumicata 12,00*
(Barley soup, smoked pork)

*Tortelloni fatti in casa ripieni di Cervo,
Castagna, Rosmarino 15,50*
(Deer ravioli, chestnut, rosemary)

Tagliatelle fatte in casa con funghi Porcini 15,00
(Homemade Tagliatelle, mushrooms)

Spatzle al Mirtillo con ragù di Cervo 13,00
(Blueberry spatzle, deer ragu)

Secondi piatti

*Guancia di Manzo brasata al Teroldego,
crema di Patate profumate 24,50
(Braised beef with Teroldego, potatoes cream)*

*Carrè d'agnello in crosta di erbe,
crema di sedano rapa,
spinacino, frutti rossi 29,50
(Herb crusted Lamb Chops, celeriac cream, Spinach, red fruits)*

*Filetto di Salmerino, crema di Fagioli cannellini,
Pomodori, polvere di Olive 25,00
(Local fish, cannellini beans cream, tomatoes, olives)*

*Bocconcini di cervo, Polenta di Storo 24,50
(Deer goulash, polenta)*

*Filetto di Manzo, demi - glace,
Patate saltate, Carote 30,00
(Beef fillet, demi – glace, Potatoes, carrots)*

Dolci

*Millefoglie di Croccantino alle Mandole,
crema Pasticceria, Frutti di Bosco freschi 8,00*
(Crunchy almond Millefoglie, pastry cream, berries)

Creme brulee, sorbetto al Mirtillo 7,50
(Crème brulee, blueberry sorbet)

Sfera di Cioccolato, mousse ai Frutti esotici 9,00
(Chocolate sphere, exotic fruits mousse)

*Cre moso al Cioccolato Bianco, crumble al Cacao,
salsa al Pistacchio 7,00*
(Creamy white chocolate, cocoa crumble, pistachio sauce)

Strudel di Mele, salsa alla Vaniglia 5,50
(Apple strudel, Vanilla sauce)

Vini da Dessert al Calice

Merlino Dolomiti	Pojer e Sandri	6,50
Canthus	Colterenzio	7,50
Passito di Pantelleria "Ben Rye"	Donnafugata	7,00

Menu Degustazione Tipico

*Zuppetta d'orzo Trentina,
lonza di Maiale affumicata*
(Barley soup, smoked pork)

*Carne Salada trentina, Cavolo Cappuccio,
gelato alla Senape*
(Beef carpaccio, cabbage, mustard ice cream)

Spatzle al Mirtillo, ragù di Cervo
(Blueberry spatzle, deer ragout)

Bocconcini di cervo, Polenta di Storo
(Deer goulash, polenta)

Strudel di Mele, salsa alla Vaniglia
(Apple strudel, Vanilla sauce)

€ 65,00

Contorni

Patate saltate 5,00

(Fried Potatoes)

Insalata mista 5,00

(Small Salad)

Polenta 4,00

Patatine Fritte 5,00

(French Fries)

Menu Bambini

Penne Pomodoro 7,00

(Pasta Tomato)

Stick di pollo con Patatine fritte 8,50

(Chicken sticks with French Fries)

Porzione adulto + € 3,00

In base alla necessità vengono utilizzati prodotti congelati, surgelati o abbattuti

Coperto € 2,00