

Antipasti

*Vitello cotto a bassa temperatura,
composta di Fico secco e Cipolle di Tropea,
Caffè, Limone candito 14,00*
(Veal cooked at low temperature, fig, onion, coffee, lemon)

*Cannolo di pasta fillo, Scarola, Uvetta,
Pinoli, acqua di Pomodoro 12,00*
(Cannoli, escarole, raisin, pine nut, tomato)

Uovo pochè fritto, crema di Ceci, Tartufo 20,00
(Fried poached egg, chickpea, truffle)

*Battuta di Salmerino, pesto di Basilico,
Mango e Sambuco 15,00*
(Local fish crudité, basil pesto, mango, elder)

La Parmigiana scomposta dello Chef 30.0 12,00
(parmigiana: eggplant, tomato, mozzarella)

La nostra Tartare di Filetto di Manzo 16,50
Cipolla di tropea, Mango, Burro salato, composta di Fico
(Beef tartare, red onion, mango, salted butter, fig jam)

*Carpaccio di Cervo, Carciofi croccanti,
Polenta, gocce di Arancia 15,00*
(Deer carpaccio, crispy artichoke, polenta, orange)

*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

*Risotto, Salmerino,
Alga wakame giapponese 15,00
(Risotto, fish crudité, seaweed)*

*Mezzaluna ripiena di Fico secco,
Pecorino romano, Menta,
Cipolla agrodolce, Pomodorino giallo 14,50
(Fig ravioli, pecorino cheese, mint, onion, yellow tomato)*

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

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

*Tagliatella con funghi Porcini,
Carciofi, Tartufo, Pane profumato alle erbe 22,00
(Tagliatelle, mushrooms, artichoke, truffle, herbs bread)*

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

Secondi piatti

*Pita, Manzo Brasato, Verdure croccanti in agrodolce,
crema di Avocado, salsa piccante 21,50*

(Pita Bread, Braised beef, crunchy vegetables, avocado cream, spicy sauce)

*Carrè d'agnello, crema di Carciofi e Aneto,
Carotina baby caramellata 29,50*

(Lamb Chops, Artichoke and dill cream, carrots)

*Pancia di Maialino ripieno di Finferli e Salsiccia,
Crauti 23,50*

(Pork stuffed with mushrooms and sausage, sauerkraut)

*Grigliatina di Pesce,
Crema di Piselli 25,00*

(Fish and shellfish, peas cream)

*Filetto di cervo, Polenta, Cicoria selvatica,
Cioccolato fondente al 70 %, Frutti rossi 30,00*

(Deer fillet, polenta, wild chicory, dark chocolate, red fruits)

*Filetto di Manzo, crema di Patate Ratte e Tartufo,
Funghi dell'Alto Adige 30,00*

(Beef fillet, Potatoes cream with truffle, Southtirol Mushrooms)

Menu Degustazione Tipico

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

*Carpaccio di Cervo, Carciofi croccanti,
Polenta, gocce di Arancia
(Deer carpaccio, crispy artichoke, polenta, orange)*

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

*Filetto di cervo, Polenta, Cicoria selvatica,
Cioccolato fondente al 70 %, Frutti rossi
(Deer fillet, polenta, wild chicory, dark chocolate, red fruits)*

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

€70

A cura dello chef Claudio Santini

Dolci

Mousse al Cioccolato, salsa Mou, Biscottini 7,00
(Chocolate Mousse, Mou sauce, biscuits)

*Brownie al Cioccolato, crema al Mascarpone,
frutto della passione 8,00*
(Chocolate Brownie, Mascarpone and passion fruit cream)

Zuppa inglese, riduzione di Caffè amaro 7,50
(Sponge cake, alchermes, cream, bitter coffee)

*Semifreddo alla Vaniglia con cuore di Melograno,
croccante di Mandorle 6,50*
(Vanilla Parfait with pomegranate, crunchy almonds)

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

La piccola Pasticceria dello Chef 8,00
(Chef's pastries)

Vini da Dessert al Calice

Merlino Dolomiti	Pojer e Sandri	6,50
Gewurtztraminer "Pasithea Oro"	Girlan	7,50
Passito di Pantelleria "Ben Rye"	Donnafugata	7,00

Contorni

Patate con la buccia saltate 5,00

(Fried Potatoes)

Verdura 7,50

(Vegetables)

Insalata mista 5,00

(Small Salad)

Patatine Fritte 5,00

(French Fries)

Polenta 4,50

Menu Bambini

Penne Pomodoro/Ragu 7,00

(Pasta Tomato/Bolognese ragu)

Wurstel con Patatine fritte 8,50

(Wurstel with French Fries)

Porzione adulto + € 3,00

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

Coperto € 2,00