

ANTIPASTI

Carpaccio di Manzo marinato,
Insalatina, Pomodorini, Grana 12,50
(Beef carpaccio, salad, tomatoes, Parmesan)

Trota marinata agli Agrumi,
marmellata di Pere, Pinoli, Lampone 14,00
(Marinated fish with citrus, pear, pine nuts ,raspberry)

Uovo in camicia su vellutata di Cher de Fasha,
Spinacini e Crostini di pane dorato 12,00
(Poached egg on local cheese cream and spinach with toasted bread)

Insalatina, Mango, Capesante scottate,
Mela, Vinagrette 10,80
(Salad, mango, scallop, apple, vinagrette)

Speck, Formaggi, Cetrioli e Rafano 12,50
(Speck, cheese, cucumbers, horseradish)

Formaggi Locali, Miele, Mostarda 13,00
(Local cheeses, honey, jam)

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 in quanto non riusciamo a garantire la non contaminazione.

Ci scusiamo per il disagio.

PRIMI PIATTI

Vellutata di Fagioli,
crostino al Rosmarino, Gamberone 10,80
(Bean soup, toasted bread, rosemary, shrimp)

Gnocchi di Polenta,
formaggio Cher de Fasha,
Noci, Speck 11,50
(Polenta homemade gnocchi, local cheese, nuts, speck)

Risotto alle Rape Rosse,
formaggio erborinato,
Schuttelbrot 12,50
(Risotto with red turnips, herb cheese, schuttelbrot)

Canederli agli Spinaci su
fonduta di Trentingrana 11,00
(Dumplings with spinach, cheese)

Tagliatelle di Kamut
fatte in casa, ragù di Selvaggina 13,00
(Homemade tagliatelle, kamut, game ragout)

Fagoc da Mont 12,80
Ravioli di Patate, Funghi, Ricotta affumicata
(Homemade potatoes Ravioli, mushrooms, ricotta)

MENU BAMBINI

Spatzle fatti in casa, Panna, Speck 8,00
(Spinach spatzle, cream, speck)

Spaghetti al Pomodoro 6,00
(Spaghetti, tomato)

Cotoletta con Patate fritte 7,50
(Cutlet, french fries)

PORZIONE PER ADULTI + € 3,00.

SECONDI PIATTI

Entrecote di Manzo Nebraska (250g) al sale vulcanico,
Patata al cartoccio 25,00
(Nebraska beef, rosemary, potato)

Formaggio grigliato e Polenta 13,00
(Grilled cheese, polenta)

Filetto di Luccio, Finocchi,
salsa agli Agrumi, Coriandolo 19,00
(Fish fillet, fennel, citrus, coriander)

Medaglioni di filetto di Maiale glassati al Porto,
ribes, purea di Patate 18,50
(Fillet of pork, Porto, currant, mashed potatoes)

Filetto di Vitello con crosta ai Porcini,
morbido di Ceci, Spinacini, Lamponi 23,00
(Fillet of Veal with mushroom crust, chickpeas, spinach, raspberry)

Carrè di Agnello, Schuttelbrot, Erbette,
Caponata di Melanzane 24,00
(Lamb chops with schuttelbrot, herbs, aubergine)

Guancia di Manzo brasata al Teroldego, Polenta 18,50
(Braised wine beef, polenta)

NON SI PREPARANO MEZZE PORZIONI

In caso di necessità vengono utilizzati prodotti congelati e surgelati

CONTORNI

VERDURE GRIGLIATE 7,00
(Grilled vegetables)

PATATINE FRITTE 4,50
(French fries)

INSALATINA MISTA 4,50
(Small salad)

POLENTA 4,50
(Polenta)

DESSERT

Creme brulee alla Vaniglia, sorbetto al Mandarino 7,00
(Creme brulee, mandarin sorbet)

Strudel con gelato alla Vaniglia 5,00
(Strudel, vanilla ice cream)

Mini cheesecake al cioccolato, salsa ai Lamponi 7,00
(Chocolate cheesecake, Raspberry)

Millefoglie croccante alle Mandorle,
crema Chantilly, Fragole 7,50
(Crunchy Millefoglie pastry, almond, Chantilly creme, strawberry)

Zuppetta di Cioccolato amaro, Panna cotta,
sorbetto al frutto della Passione 7,00
(Dark chocolate, panna cotta, passion fruit sorbet)

Insalatina di Frutta fresca con Gelato al Limone 6,70
(Fresh fruits, lemon icecream)

Mousse Miele e Joghurt,
Frutti di Bosco 7,00
(Honey and yogurt mousse, forrest fruits)

COPERTO 2,00