

MENU CENA

ANTIPASTI

Carpaccio di Manzo marinato, Rucola, Pomodori secchi, Grana 12,50

(Beef carpaccio, aragula, dried 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 Crumble 12,00

(Poached egg on local cheese cream, spinach, crumble)

Capesante Scottate, Martini Dry, Crema di piselli, Crescione 11,00

(Scallops, Martini Dry, pea cream, watercress)

Tartare di Manzo Piemontese 14,00

Composta di cipolla rossa, spuma al Vezzena Stagionato e Pesto di Rucola

(Beef tartare, red onion marmelade, cheese Foam, aragula pesto)

Speck, Formaggi, Cetrioli e Rafano 12,50

(Speck, cheese, cucumbers, horseradish)

Insalata di Pesche con Pomodorini, Feta, Mandorle Tostate 9,00

(Salad, peach, tomatoes, feta cheese, onion, almonds)

PRIMI PIATTI

Supa da Fajei con Gnoches da Formai

Zuppa di Fagioli, gnocchi al formaggio 10,80

(Bean soup, cheese gnocchi)

Gnocchi di Polenta, formaggio Cher de Fasha, Noci, Speck 11,50

(Polenta homemade gnocchi, local cheese, nuts, speck)

Risotto alle erbe e fiori di montagna, bocconcini di Salmerino 13,00

(Risotto with herbs and flowers, local fish)

Canederli agli Spinaci su fonduta di Trentingrana 11,00

(Dumplings with spinach, cheese)

Tagliatelle di Schuttelbrot fatte in casa, ragù di Selvaggina 13,00

(Homemade tagliatelle, game ragout)

Fagoc da Mont 12,80

Ravioli di Patate, Funghi, Ricotta affumicata

(Homemade potatoes Ravioli, mushrooms, ricotta)

SECONDI PIATTI

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

Lombo di Cervo, cappuccio rosso marinato, crema di sedano rapa 28,00
(Deer, red cabbage, celeriac cream)

Filetto di Luccio, Finocchi, Pomodorino Confit, polvere di Olive 19,00
(Fish fillet, fennel, tomatoes, olive powder)

Filettino di Maiale glassato al Porto, Ribes, purè di Patate 18,50
(Fillet of pork, Porto, currant, mashed potatoes)

Filetto di Vitello in crosta di Porcini con il suo fondo,
morbido di Ceci, Spinacini 23,00
(Fillet of Veal with mushroom crust, chickpeas, spinach)

Carrè di Agnello, Erbette, Caponata di Melanzane 25,00
(Lamb chops, herbs, aubergine)

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

DESSERT

Zuppetta di Cioccolato amaro, Panna cotta, sorbetto al Mango 7,00
(Dark chocolate, panna cotta, Mango sorbet)

Crema brulee alla Vaniglia 6,00
(Crema brulee vanilla)

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

Mini cheesecake, salsa ai Lamponi 7,00
(Mini cheesecake, Raspberry)

Sfera di cioccolato, Mousse al Frutto della Passione 9,00
(Chocolate ball, passion fruit mousse)

Insalatina di Frutti di Bosco con gelato al limone 7,50
(Fresh Berries salad)

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

MENU PRANZO

ANTIPASTI

Carpaccio di Manzo marinato, Rucola, Pomodori secchi, Grana 12,50
(Beef carpaccio, arugula, dried tomatoes, Parmesan)

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

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

Tartare di Manzo Piemontese 14,00
Composta di cipolla rossa, spuma al Vezzena Stagionato e Pesto di Rucola
(Beef tartare, red onion marmelade, cheese foam, arugula pesto)

Insalata di Pesche con Pomodorini,Feta e Mandorle Tostate 9,00
(Salad, peach, tomatoes, feta cheese, almonds)

PRIMI PIATTI

Supa da Fajei con Gnoches da Formai
Crema di Fagioli, gnocchi al formaggio 10,80
(Bean soup, cheese gnocchi)

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

Risotto alle erbe e fiori di montagna con bocconcini di Salmerino 13,00
(Risotto with herbs and flowers, local fish)

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

Tagliatelle di Schuttelbrot 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)

SECONDI PIATTI

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

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

Uova, Speck e Patate 11,00
(Eggs, speck, potatoes)

Filetto di Luccio, Finocchi, pomodorino confit e polvere di Olive 19,00
(Fish fillet, fennel, tomatoes, olive)

Filettino di Maiale glassato al Porto, ribes, purè di Patate 18,50
(Fillet of pork, Porto, currant, mashed potatoes)

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

MENU BAMBINI

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

Spaghetti al Pomodoro 6,00
(Spaghetti, tomato)

Wurstel con Patate fritte 7,50
(Wurstel, french fries)

DESSERT

Crema brulee alla Vaniglia 6,00

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

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

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

COPERTO 2,00

info e prenotazioni
0462 601594
sito web www.tobiadezeli.it