Antipasti

La nostra Tartare di manzo (120 g),
crema di Senape e Arancia, Cappero, Tuorlo,
Burro salato e crostino di Pane 1,3,6,7,9,12
(Beef tartare 120 g, mustard, orange, caper, egg, salted butter, toasted bread)
18,00

Uovo poché, spuma di Patate e Cipollotto,
Cardoncello scottato, Bieta 3, 7, 9, 12
(Poached egg, potato and spring onion foam, mushrooms, chard)
18,00

Carpaccio di Rapa rossa all'Aceto di Lamponi,
Feta, Mandorle 7, 8, 12
(Red turnip carpaccio, raspberry vinegar, Feta cheese, almonds)
16,00

Trota salmonata marinata,
Caprino, Mele, polvere di Olive 4, 7
(Marinated local fish, goat cheese, apple, olive)
17,50

Salumi e Formaggi locali,
Cipolla rossa caramellata e Cetrioli 3,7,10,12 FLC
(Cold cuts, local cheese, red onion mustard, cucumber)
16,50

Nel menu sono presenti le indicazioni degli allergeni.
Ad ogni modo chiediamo di sagnalare eventulali allergie o intolleranze in modo da poter avvisare la cucina per evitare l'involontaria contaminazione.

Primi Piatti

Penne ritorte grano Matt Felicetti,
Radicchio, Rapa rossa, olio al Basilico,
Pane profumato 1,7,9,10
(Pasta, radicchio, red turnip, basil oil, crumble bread)
16,00

Risotto Carnaroli mantecato al Pino mugo,
Trota marinata e la sua Bottarga 4,7,9
(Risotto, mountain pine butter, marinated fish, trout roe)
18,00

Canederli di Ortica con cuore di Puzzone di Moena,
Fonduta di Trentingrana, Cappuccio 1,3,7,9 FLC
(Nettle dumplings with cheese heart, cheese fondue, cabbage)
17,00

Vellutata di Porcini,
Patata, Pancetta 9
(Mushrooms and potato's cream, bacon)
16,00

Ravioli di Segale ripieni di Ricotta e Speck,
Burro trentino, Finferli 1,3,7,9
(Rye ravioli, ricotta cheese and speck. Butter, mushrooms)
18,00

Secondi Piatti

Guancia di Manzo brasata,
Polenta e Speck croccante 1,9,12
(Braised beef, polenta, speck)
26,50

Filetto di Cervo con riduzione al Ginepro,
Sedano rapa, Porcini 1,9,12
(Deer fillet, juniper sauce, celery root, mushrooms)
33,50

Trancio di Salmerino alla Paprika affumicata,
crema di Ceci, Cavolo romano 4
(Alpine char fish (slice), paprika, chickpea, roman cabbage)
25,00

Fagottino di formaggio Nostrano,
insalatina di Songino,
crema di Mango e Cipolla rossa 1,3,7,9,12
(Local cheese puff, valerian salad, mango sauce, red onion)
20,00

Dalla griglia dello Chef

Rib eye Argentina
(Ca. 500 g) 4
(Beef Ribeye)
9,00/l'etto

Costata/Fiorentina
vacca Rendena (Ca. 800/1000g) 4
(Beef steak Rendena Italy)
11,00/l'etto

Picaña di Black Angus 4
(Ca. 800/1200 g)
(Picana Beef)
11,00/l'etto

Flank steack U.S.A 4
(Ca. 700/900 g)
(Picana Beef)
12,00/l'etto

Servite con la salsa dello Chef 4

Contorni

Verdure grigliate 9,00
(Grilled vegetables)
Patatine Fritte 6,50 1,2,3,4,7,8 *
(French fries)
Insalatina mista 6,50
(Small salad)
Polenta 5,00 9
Patate amandine 6,50 4
(Roasted potato)

Dolci

Strudel di Mele con gelato alla Cannella
(Apple strudel, cinnamon ice cream) 1,3,7,10
7,50

Cioccolato e Cioccolato
(Chocolate and chocolate) 1,3,7,10
9,00

Carpaccio di Ananas marinato al Pepe rosa,
Sorbetto ai Frutti rossi 1,3,7
(Pineapple carpaccio, pink pepper, red fruits sorbet)
7,50

Tiramisù dello Chef,
Caffè, gelato al Cacao, Cioccolato bianco 1,3,7
(Tiramisu, coffee, cacao ice cream, white chocolate)
9,00

Coperto 3,00

Aperitivi

Gin tonic con

Gin locali:	Gin Vento	12,00	Dol Gin	11,00
	Edelschwarz	11,00	Gilbach	13,00
	Z44	11,00	Gilbach ambrato	13,00
	Tovel	12,00	Gin Uno	12,00
	Nevaio	13,00		

Gin tonic:	Hendrick's	12,00	Geneva Rouge	14,00
	Gin Mare	12,00	Yellow Gin	14,00
	Bulldog	10,00	Malfy Gin	12,00
	Engine	11,00	Botanist	12,00
	Amuerte Red	12,00	Nordes	11,50
	Del Professore	11,00	Scape Grace	12,00
	Monckey 47	14,00	Cubical	13,00
	Elephant	13,00	The Illusionist	14,00
	Gin Azul	13,00	Edgar	11,00
	Gin Montevertine	14,00	Bombay Sapphire	8,00

Vodka tonic con	Belvedere	11,00	Beluga	11,00
	Grey Goose	11,00	Smirnoff	8,00

Prosecco	5,00
Aperol o Campari Spritz	6,50
Americano/Negroni	8,00/9,00
Analcolico	4,00

Birre Artigianali alla spina

Birrificio Crighel Bräu di Moena

Crighel Bräu Helles 0,3/0,5l 4,00/7,00

Crighel Bräu Helles 0,3/0,5l 4,00/7,00

Bibite

Acqua 0,7l	3,50	Bibite 0,33l	3,00

Indice del registro degli allergeni. (Reg 1169/2011/CE)

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI.
3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.
4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiari-cante nella birra e nel vino.
5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI.
6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA, tranne: a) olio e grasso di soia ranato (1); b) tocoferoli misti naturali (e306), tocoferolo d-alfa naturale, tocoferolo acetato d-alfa naturale, tocoferolo succinato d-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da -tosteroli e -tosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattiolo.
8. FRUTTA A GUSCIO, vale a dire: mandorle (amygdalus communis l.), nocciole (corylus avellana), noci (juglans regia), noci di acagiù (anacardium occidentale), noci di pecan [carya illinoinensis (wangenh.) K. Koch], noci del brasile (bertholletia excelsa), pistacchi (pistacia vera), noci Macadamia o noci del Queensland (macadamia ternifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO.
10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE.
11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO.
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI.
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.

* Surgelato all'origine

□ Piatto preparato dalla nostra cucina utilizzando materie prime di alta qualità, che ha subito un trattamento termico al fine di preservare le caratteristiche organolettiche e nutrizionali al pari del prodotto fresco.

FLC : FORMAGGI A LATTE CRUDO

Il nostro cestino contiene pane fatto in casa. 1,6,10,11.