



La Famiglia Sartori  
e lo Chef Massimiliano  
con la sua brigata

*Sartori's Family  
and Chef Massimiliano  
with his Team*

Presentano:

*Present:*

# *“La Piccola Carta”*

*RISTORANTE PIZZERIA*

*La Piazzetta*



*Per iniziare i nostri Antipasti  
To begin...our starters*

La Tartar di trota salmonata con crostini di pan brioche e maionese al rafano e mela verde	€ 9,00
<i>Salmon Trout tartar served with crostini made of brioche loaf, radish and green apple mayonnaise</i>	
Il Tortino di Caprino di Cavalese e yogurt, il filettino d'orata, con gelatina d'anguria al cardamomo	€ 13,00
<i>Caprino Cheese and yogurt Tartlet , gilthead fillet, served with cardamom watermelon jelly</i>	
I Fiori di zuccina farciti di ricotta primo fiore e mentuccia, concassea di pomodoro e pesto al basilico	€ 9,50
<i>Courgette Flowers stuffed with ricotta and mint (Mentuccia), Tomato concassée and basil pesto</i>	
Il Carpaccio di manzo con rucoletta selvatica, olivette, scaglie di Trentingrana ed emulsione di limone al pepe nero	€ 12,50
<i>Beef Carpaccio with wild rocket, olives, Trentingrana flakes served with lemon and black pepper cream</i>	
Il Carosello di salumi nostrani: prosciutto crudo S. Daniele 18 mesi, la bresaola punta d'anca, lo speck nostrano, il salame di Felino, il lardo trentino, variazione di verdure marinate in casa	€ 13,00
<i>Carousel of local salami: raw ham S. Daniele 18 months, Bresaola haunch's tip, local speck, salami of Felino, bacon fat from Trentino, variation of home-marinated vegetables</i>	



*I nostri Primi piatti...*  
*Our first courses...*

La Crema di pomodoro tiepido al profumo di sedano con riccioli di sogliola dell'Adriatico al basilico	€ 9,50
<i>Lukewarm Tomato cream perfumed with celery with sole curls and basil</i>	
Gli Spaghetti di grano kamut saltati alle triglie, olivette, capperi, pomodorini di Pachino e basilico fresco	€ 13,00
<i>Kamut Spaghetti panfried with mullets, olives, capers, Pachino tomatoes and fresh basil</i>	
I Paccheri di Gragnano gratinati al Trentingrana farciti di verdure della Val di Gresta e bufala su vellutata di peperoni dolci	€ 10,00
<i>Paccheri (type of pasta) of Gragnano, gratinated with Trentingrana cheese stuffed with Gresta valley vegetables and buffalo cheese on sweet peppers velouté</i>	
Gli Gnocchetti di patate Grestane con julienne di controfiletto di bue scottato alle zucchine e pesto di rucola	€ 9,50
<i>Potato dumplings with julienne of beef entrecôte steak pan fried with courgettes and rocket pesto</i>	
Il Risottino Carnaroli mantecato ai mirtilli di Sant'Orsola e finferli	€ 12,00
<i>Carnaroli rice creamed with St. Orsola bilberries and finferli mushrooms</i>	
I Cappellacci di pasta al caffè ripieni di maialino da latte su gocce di fonduta leggera	€ 11,00
<i>Coffee Cappellacci (pasta made of egg dough) stuffed with milk-fed pork on drops of light fondue</i>	



*Dalla padella alla brace...  
Our main courses...*

Il Filetto di Luccio perca tostato con galletta di patata alle erbette e concassea di pomodoro, olive e capperi al basilico fresco <i>Fillet of Pike toasted served with potato and fine herbs, tomato concassé, olives and capers with fresh basil</i>	€ 16,50
Il Branzino di lenza: alla griglia o in cartoccio ai Sali marini (20') <i>Sea Bass: grilled or baked in salt (20')</i>	€ 16,00
La Grigliata di Scampi e Gamberoni all'olio d'oliva <i>Grilled Prawns and King Prawns with olive oil</i>	€ 19,00
La Vera "costoletta di vitello" alla Milanese <i>The Real Milanese Veal Chop</i>	€ 16,00
Il Galletto aperto alla diavola su letto di peperonata della Casa in agrodolce <i>Young rooster devilled style (flattened &amp; grilled) on a bed of sweet and sour peppers</i>	€ 13,50
La Tagliata di controfiletto di manzo alla griglia con porcini saltati al prezzemolo <i>Grilled sliced Sirloin served with Porcini mushrooms pan fried with parsley</i>	€ 21,00
Il Filetto di manzo grigliato, le patate Pont-Neuf dorate, gli spinaci croccanti e salsa al rafano cren <i>Grilled beef fillet, Pont-Neuf potatoes, crunchy spinach and horseradish</i>	€ 21,00
Il Filetto di cavallo ai ferri con sauté di verdure primaverili e sale rosa dell'Himalaia <i>Roasted Horse fillet in a sauté of spring greens and pink Himalayan salt</i>	€ 17,50



*Per chi non ama nè carne nè pesce  
For vegetarians*

Il Canederlotto alle verdure Grestane € 9,50  
con burro spumeggiante e salvia  
*Traditional bread Dumpling made with Gresta vegetables,  
served with foamy butter and sage*

Le Omelettes a Vostro gradimento € 8,00  
(agli spinaci, al Trentingrana, al pomodoro, alle zucchine)  
*Your favourite Omelettes  
(with spinach, Trentingrana cheese, tomato, courgettes)*

*I nostri Contorni / Our side dishes*

	<u>Piccolo</u>	<u>Grande</u>
(*) Il nostro ricco buffet di verdure (crude e cotte) <i>(*)Our rich vegetables buffet (raw and boiled)</i>	€ 4,00	8,00
Le verdure grigliate o al vapore <i>Vegetables (grilled or steamed)</i>	€ 4,50	
Le patate saltate con Julienne di speck e cipolle <i>Potatoes sautéed with smoked ham and onion julienne</i>	€ 4,50	/
Le Verdure di campo saltate con pomodorini, aglio confit e peperoncino <i>Wild green vegetables pan fried with tomatoes, garlic confit and hot pepper</i>	€ 4,50	
(*) Le patatine fritte <i>(*) French fries</i>	€ 4,00	/

---

Al ristorante Sartori's il coperto è offerto.

(\*) In mancanza di reperire qualche prodotto fresco in certi periodi dell'anno, verranno usati prodotti di alta qualità, congelati o surgelati all'origine.

At Sartori's Restaurant cover is not charged.

(\*) In case of high quality food shortage, deep-frozen product may be used