

Appuntamento a tavola con le Degustazioni stagionali:

Estate – Summer 2017



I Piatti della tradizione classica “Mediterranea”

Mediterranean dishes of classic tradition

Autunno – Autumn 2017



Dai nostri boschi
sua maestà **il Tartufo e il Fungo Porcino**
presentati con una speciale “degustazione”

From our bushes: the Truffle and Porcino mushroom

Inverno – Winter 2017-2018



IL Principe d’inverno,
il Radicchio Tardivo Trevisano
sfida i rigori della stagione fredda
per diventare il caldo protagonista in molte ricette

“Radicchio Tardivo Trevisano”the winter prince among Italian chicories..

Primavera – Spring 2018



Direttamente dalla vicina Zambana:
l’Asparago Bianco
pronto a deliziarvi con la sua tenerezza e delicatezza,
un vero prodotto della nostra terra, il Trentino

The White Asparagus, so soft and delicious.. grown in the Zambana area

Per iniziare... i nostri *Antipasti*

To begin...our starters



Il Carpaccio di pesce spada marinato con dadolata di pesche,
l'insalata di finocchio all'extra vergine di oliva € 15,80

*Carpaccio of sword fish marinated with peaches and fennel salad with
extra virgin olive oil*

1.4.12.

Le Bruschette di pane tostato con pomodorini e origano € 9,80
accompagnate da mozzarelline fior di latte

*Toasted bread with cherry tomatoes and oregano accompanied
with mozzarella cheese*

1.6.7.11.

**Tradizione
Trentina**

Le Finissime di carne "salada" dell'alto Garda con € 13,50
formaggio di malga e rucola

Salad meat slides with mountain cheese and rocket

6.7.12.

Il Tagliere di salumi e formaggi, la piccola giardiniera € 13,50
della casa

*Assortment of typical cured meats and cheese and
vegetables mix*

6.7.9.10.12.

La Grigliata mista di verdure € 7,50

Mixed grilled vegetables

... La Pizza Gourmet:

La Mozzarella, pomodori secchi siciliani, prosciutto crudo, € 10,60
origano, profumato all'arancia

*Gourmet Pizza: Mozzarella, Sicilian dried tomatoes, raw ham,
oregano, scented with orange*

1.7.12

I nostri *Primi Piatti*

Our first courses



La Calamarata: i nostri anelli di pasta spadellati con calamari Patagonia, pomodorini e peperoncino dolce

€ 11,50

Calamarata: pasta rings with patagonian squid, cherry tomatoes and sweet chili

1.3.4.9.12.

**Tradizione
Trentina**

Il Risotto carnaroli mantecato al pesto di crescione, trota marinata profumata al limone del Garda

€ 13,70

Carnaroli risotto with pesto of cress, marinated trout with lemon

1.4.6.7.9.12.

L'Insalatina di orzo perlato con olive taggiasche e ceci su vellutata di pomodoro cuore di bue e mentuccia piperita

€ 9,20

Pearl barley with olives and chickpeas on cream of tomato and mint

1.9.10.12.



I Ravioli della casa con ratatouille mediterranea, su fonduta di provola fumè

€ 12,00

Ravioli home made with Mediterranean ratatouille, on fondue of smoked mozzarella "provola"

1.3.6.7.9

**Tradizione
Trentina**

Gli Gnocchetti di polenta e Trentingrana strascicati con ragout di coniglio al timo

€ 10,00

Small dumpling of polenta and Trentingrana chesee coked with rabbit sauce and thyme

1.3.6.7.9.12.

Gli Spaghetti alla chitarra trafilati al bronzo con ragout rosso di salsiccia e finocchietto selvatico

€ 10,50

Spaghetti with red ragout of wild sausage and fennel

1.3.6.7.9.10.12.

Dalla *Padella* alla *Griglia*

Our main dishes

	Il Branzino (500/600 gr.) cotto al sale nel cartoccio, e le sue verdure grigliate (18/20 minuti)	€ 20,00
	<i>Sea Bass (500/600 gr.) cooked with salt and baked in foil, grilled vegetables (18/20 min.i)</i>	
	4.	
	La Grigliatina di pesce di lago Trentino, le sue salse "buon gusto"	€ 17,50
	<i>Grilled fresh-water and sauces</i>	
	4.7.9.12.	
	La Suprema di pollo cotta ai fiori di camomilla su emulsione di friggirelli e salvia	€ 14,00
	<i>Chicken breast with chamomile flowers on emulsion of peppers and sage</i>	
	9.12.	
	La "Vera costoletta" di vitello alla Milanese	€ 18,00
	<i>The real Milanese veal chop (breaded)</i>	
	1.3.11.	
	La Tagliata di manzetta irlandese grigliata con senape Dijone e rosmarino, le piccole croquette di patate	€ 19,50
	<i>Irish grilled beef with mustard and rosemary, small croquettes of potatoes</i>	
	9.10.12.	
	Il Controfiletto di cervo arrostito al "rosa" in salsa di lamponi e karkadè, l'indivia scottata	€ 19,00
	<i>Roast deer fillet with raspberry sauce and karkadè, braised endive</i>	
	6.12.	
	L'Omelette farcita con pancetta formaggio nostrano e cipollotto brasato	€ 8,80
	<i>Omelette stuffed with bacon cheese and braised onion</i>	
	3.6.7.	

*.....abbiamo pensato
anche ai nostri piccoli Ospiti (0-8 anni)
and for Little Guest (0-8 years old)*

Pasta al pomodoro € 11,50
*Pasta with tomato
Allergeni 1.9.*

Fettina di pollo ai ferri e patatine fritte
Grilled chicken steak and french fries

Pallina di gelato
Ice cream scoop

Bibita piccola
Small soft drink

00000

Pizza Baby (Margherita) € 7,50
1.7.

Pallina di gelato
Ice cream scoop

Bibita piccola
Small soft drink

*I nostri Contorni
Our side dishes*

(*) Il nostro ricco buffet di verdure s.q. (crude, cotte e composte) € 4,00/8,00
() Our rich vegetables buffet (raw, boiled and composed)*

Le patate saltate con Julienne di speck e cipolle € 5,00
Potatoes sautéed with smoked ham and onion julienne

(*) Le patatine fritte € 5,00
() French fries*

Coperto e servizio/Cover and service € 1,50

() In caso di difficoltà nel reperire qualche prodotto fresco in certi periodi dell'anno,
usati prodotti di alta qualità, congelati o surgelati*

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