

Appuntamento a tavola con le Degustazioni stagionali:

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

Estate – Sommer 2018



I Piatti della tradizione classica “mediterranea”

Mediterranean dishes of classic tradition

Per iniziare... i nostri *Antipasti*

To begining...our starters

**Tradizione
Trentina**

I Porcini grigliati su crema di patate al prezzemolo,
pane nero e polvere di speck € 13,50

*Grilled mushrooms on parsley potato cream,
black bread and speck powder
1.6.7.9.12.*



L'Uovo all'occhio di bue, tartufo nero, nocciole tostate
e crema di bagna cauda € 14,50

*Fried egg, black truffle, toasted hazelnuts
and sauce with anchovies, olive oil garlic and cream
3.4.6.7.8.12.*

La Galantina di pollo con pistacchi e mortadella € 11,80
*Chicken galantina with pistachios and mortadella (special ham)
3.7.8. 9.10.12.*

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

*Assortment of typical cured meats and cheese,
and mix of fresh vegetables
6.7.9.10.12.*



... *La Pizza Gourmet:... "Multicereale"*

La Mozzarella, porcini, pecorino romano, rucola
e battuto di tartufo nero € 15,00

*Gourmet Pizza with multigrain flour
Mozzarella, mushrooms, roman parmesan,
rocket and chopped black truffles
1.4.6.7.12.*

I nostri *Primi Piatti*

Our first courses

**Tradizione
Trentina**

La Zuppetta di montagna con patate, sedano,
e pasta di lucanica € 8,90

Mountain soup with potatoes, celery and sausage
1.6.7.9.12.

Le Orecchiette di acqua e semola con cicoria
e vongole sgusciate € 11,50

"Orecchiette", pasta made of water and semolina
with chicory and shelled clams
1.12.14.

**Tradizione
Trentina**

Gli Strangolapreti di zucca e curcuma, su fonduta di
Casolet Solandro e amaretti € 9,80

Pumpkin and turmeric dumplings, on cheese fondue
and almond biscuits
1.3.6.7.8.11.12.

Il Risotto carnaroli mantecato ai funghi porcini
e Trentin grana € 13,00

Risotto Carnaroli with mushrooms and Trentingrana cheese
1.6.7.9.12.



I Tagliolini all'uovo spadellati al burro e
tartufo nero € 16,00

Thin Tagliatelle sauté with butter and
black trufflee
1.3.4.7.9.12.

**Tradizione
Trentina**

Le Mezze lune di patate in farcia di finferli
al ragout d'anatra € 11,00

Potatoes Ravioli with mushrooms and duck ragout
1.3.6.7.9.12.

Dalla *Padella* alla *Griglia*

Our main dishes

L'Orata cotta al sale nel cartoccio e le sue verdure <i>Gilthead seabream cooked with salt and baked in foil and its vegetables</i> 4.	€ 20,00
Il Filetto di pesce spatola in panure di pinoli, su letto di pomodoro agrumato e insalata di lenticchie <i>Paddlefish fillet breaded with pine nuts on a bed of tomato and lentil salad</i> 1.4.8.9.	€ 16,50
Le Coscette di pollo glassate in agrodolce, con cipolla al Trentingrana e crostini di polenta <i>Chicken legs in sweet and sour, with onion Trentingrana chesee and polenta croutons</i> 6.7.9.10.12.	€ 13,80
La Cotoletta di carrè di vitello "alla Milanese" <i>Milanese veal cutlet</i> 1.3.11.	€ 19,00
 La Braciola di maiale arrostita nel sidro di mele con scarole ripassate e chutney di susine <i>Pork cutlet roasted in apple juice with endive and marmalade of plums</i> 9.12.	€ 14,50
Il Medaglione di puledro grigliato in salsa chimichurri, le melanzane fondenti <i>Grilled foal medallion in chimichurri sauce, aubergines</i> 10.12.	€ 19,30
 La Tagliata di manzo Irlandese alla griglia, i porcini e battuto di tartufo nero <i>Slices of Irish grilled beef, black mushrooms and truffles</i> 1.4.6.7.9.12.	€ 25,00
La Grigliata di verdure miste di stagione <i>Mixed grilled vegetables</i>	€ 7,50

*.....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 ai ferri e patatine fritte
Grilled 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*