

Appuntamento a tavola con le Degustazioni stagionali:

Autunno – Autumn 2018

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 2018-2019

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 2019

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 2019

I Piatti della tradizione classica “mediterranea”



Mediterranean dishes of classic tradition

Per iniziare... i nostri *Antipasti*

To begin...our starters

Le Capesante in crosta di porcini, la pastinaca e
pesto di cerfoglio € 20,00
Scallops porcini-crusted (mushrooms), parsnip and chervil pesto
4.12.

Lo Sgombro marinato su letto di quinoa con
insalatina di finocchi € 12,00
Marinated mackerel, quinoa and fennel salad
4.9.12



Il Tortino di zucca e gorgonzola, crema di nocciole,
scalogno glassato e aceto balsamico € 11,00
*Pumpkin and gorgonzola pie, hazelnut cream, glazed
shallot and balsamic vinegar*
3.6.7.8.12

*Tradizione
Trentina*

La Carne salada "Trentina Belli", finferli trifolati
Casolet Solandro e tartufo nero € 16,00
*Salted meat, sautéed chanterelles, Casolet cheese
and black truffle*
7.12

Il Tagliere di salumi e formaggi di territorio
la giardiniera della casa € 13,00
*Mix of local cold cuts and cheeses,
homemade mixed pickled vegetables*



Le Uova all'occhio di bue e tartufo nero € 10,00
Fried eggs and black truffle
3.7.

... *La Pizza Gourmet*

Con Impasto multi cereali: mozzarella, porcini, pomodorini
confit, croccante di pane tartufo, pancetta arrotolata € 15,00
*Gourmet Pizza with multigrain flour: mozzarella, porcini mushrooms,
cherry tomatoes, bread with truffle, bacon*
1.7.12

I nostri *Primi Piatti*

Our first courses

Le Caramelle al nero di seppia farcite al baccalà su
crema leggera di peperoni e olio al basilico € 12,00

*Squid ink. Ravioli stuffed with salted codfish on a
light pepper, basil and oil cream
1.3.4.7.9.12.*

Le Farfalle con orata e carciofi di stagione € 12,00

*Short pasta with gilthead bream and artichokes
1.4.12.*



La Vellutata di cavolo cappuccio con briciole di
schuttelbrot e speck croccante € 9,50

*Cabbage puree soup with rye bread crumb and crunchy speck
1.6.11.12.*



Il Risotto carnaroli lavorato con tartufo nero e
formaggio trentingrana € 16,00

*Carnaroli Risotto with black truffle and
trentingrana cheese
1.6.7.9.11.12.*



Gli Spaghetti alla chitarra all'uovo saltati con
funghi porcini € 13,00

*Egg noodles sautéed with porcini mushrooms
1.3.7.9.12.*



I Maccheroncini della casa con pasta di lucanica e
pesto di broccoli € 9,50

*Homemade Macaroni with sausage and cabbage pesto
1.3.7.12.*

Dalla Padella alla Griglia

Our main dishes

L'Orata al cartoccio di sale marino con le sue verdure
Sea bream baked in foil with his vegetables
4. € 21,00

Il Branzino sfilettato ed arrostito su vellutata di
prezzemolo e polvere di lamponi € 20,00
Sea bass filleted, roasted on parsley cream and powdered raspberries
4.9.12.

Tradizione
Trentino

Il Filetto di lavarello alla mugnaia con mandarino,
le rosette di cavolfiore, crudité di spinaci € 17,00
Whitefish fillet with tangerine, cauliflower, spinach crudité
4.7.12.

Il Galletto in barbecue con salsa diavola,
gli spaghetti di patate fritte € 13,00
Cockerel barbecue with spicy sauce, French fries
10.12.



La Lombatina di coniglio con porcini ed erbe
spontanee, la ricotta al tartufo nero € 17,00
Rabbit loin with porcini (mushrooms), herbs and black truffle ricotta
7.9.12.

La Cotoletta di carrè di vitello alla milanese € 19,00
The Milanese veal cutlet
1.3.6.11.

La Tagliata di Angus grigliato con cavolo nero
saltato al peperoncino, il battuto di verdure € 21,00
Sliced Angus grilled with black cabbage
sautéed with chilli, chopped vegetables
6.7.9.10.12.



Il Medaglione di cinghiale arrostito con tartufo nero
purea di castagne, gocce di mirtillo e la cicorietta all'olio extra
vergine d'oliva € 19,50
Medallion of wild boar roasted with black truffle, chestnut purée, blueberry
drop, chicory and extra virgin olive oil chicory
7.9.12.

La Grigliata di verdure cotte miste di stagione € 7,50
Grilled mix seasonal vegetables



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

La Pasta al pomodoro € 12,50
*Pasta with tomato sauce
Allergeni 1.9.*

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

La Pallina di gelato
Ice cream scoop

La Bibita piccola
Small soft drink

ooooo

La Pizza Baby (Margherita) € 7,50
1.7.

La Pallina di gelato
Ice cream scoop

La 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*