

# Appuntamento a tavola con le Degustazioni stagionali:

## Estate – Summer 2019

I Piatti della tradizione classica “mediterranea”

*Mediterranean dishes of classic tradition*



## Autunno – Autumn 2019

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 2019-2020

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 2020

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*

L'insalata di seppia con pisellini novelli e menta € 12,50  
*Cuttlefish salad with new peas and mint*  
4.12.



Il Polpo di scoglio del Mediterraneo cotto alla plancia € 16,00  
con porri, soffice di patata e pomodorini estivi  
*Mediterranean octopus cooked on the grill*  
*with leeks, soft potato and summer tomatoes*  
4.7.14



Il budino di zucchine, insalatina di Quinoa, basilico, € 10,00  
e fonduta di formaggio Casolet  
*Zucchini pudding, Quinoa salad*  
*with basilic and Casolet cheese fondue*  
3.6.7.

Lo Scamone di agnello cotto al rosa, caprino e bietoline € 13,80  
*The rump of lamb cooked with rose, Caprino cheese and beets*  
7.9.12.

Il Carosello di salumi e formaggi del territorio € 13,50  
*Mix of local cold cuts and cheeses*  
9.12.

... *La Pizza Gourmet* € 9,60

Con Impasto multi cereali: mozzarella, prosciutto cotto del  
contadino, pomodorini secchi e gocce di pesto al basilico  
*Gourmet Pizza with multigrain flour: mozzarella, mozzarella, farmer's ham,*  
*dried tomatoes and basil pesto drops*  
1.7.8.12

## I nostri *Primi Piatti*

*Our first courses*

La vellutata di melanzane e maggiorana  
con crispy di speck del Trentino  
Aubergine and marjoram soup  
with Trentino speck crispy  
1.9. € 9,50

Gli Gnocchetti soffici di ricotta su zuppetta  
di pomodoro e lavarello al limone  
*The soft ricotta gnocchi on tomato soup and lemoned whitefish*  
1.3.4.9.12. € 10,00

*Tradition-  
Trentino*



Le Mezze maniche della casa spadellate con code di gamberi,  
pomodorini e basilico  
*Homemade pasta sautéed with shrimp tails, cherry tomatoes and basil*  
1.2.3.9.12. € 15,50



I Plin di pasta all'uovo fatti in casa  
ripieni di Giungata e olive taggiasche, pesto al basilico e  
peperone liquido  
*Homemade egg pasta called " Plin"*  
*stuffed with Giungata cheese and Taggiasca olives, basil pesto and  
liquid pepper*  
1.3.5.7. € 12,30

*Tradition-  
Trentino*

Il mantecato di riso Carnaroli ai funghi finferli  
e formaggio Trentingrana  
*The cream of Carnaroli rice with chanterelle mushrooms  
and Trentingrana cheese*  
7.9.12. € 13,50

Le Caserecce di spinaci al ragòut alla bolognese  
*Spinach Caserecce italian pasta with Bolognese ragù*  
1.3.7.9.12 € 10,00

## Dalla Padella alla Griglia

### Our main dishes

Il Branzino al cartoccio di sale grosso con le sue verdure  
grigliate € 21,00

*The Seabass baked in foil with its grilled vegetables*

4.

Il turbante di Salmerino alpino in panure su guazzetto  
di pomodoro e capperi € 16,50

*Panure Char on tomato and capers sauce*

1.4.6.7.

Il Filetto di vitello appena scottato con caffè, nocciola e capperi € 26,00

*Veal fillet with coffee, hazelnut and capers*

7.8.9.12.

La Cotoletta di carrè di vitello alla milanese € 19,00

*The "Milanese" veal cutlet*

1.3.6.11

Il Galletto baby alla cacciatora con champignons e misticanza € 13,00

*The "Cacciatora" cockerel with champignons mushrooms and  
misticanza*

7.9.12

La Tagliata di Angus con rucola  
e i funghi finferli trifolati € 24,50

*Angus sliced beef with rocket salad and sautéed chanterelle  
mushrooms*

7.

Il Maialino da latte croccante con carciofi profumati  
al lime e ginepro € 14,50

*The Crispy suckling Pig with lime and juniper flavored artichokes*

7.9.12

La Grigliata di verdure miste di stagione € 7,50

*Grilled mix seasonal vegetables*

Tradizione  
Trentina



Tradizione  
Trentina

*.....abbiamo pensato  
anche ai nostri piccoli Ospiti (0-8 anni)*

*and for Little Guest (0-8 years old)*

La Pasta al pomodoro € 13,00  
*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*

La Pizza Baby (Margherita) € 8,00  
*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) € 4,00/6,00/8,00

*(\*) 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*