



M A S
D E L A
F A M

RISTORANTE

La nostra cucina è espressa e l'attesa corrisponde ai tempi di cottura

Menù degustazione con piatti tipici trentini € 37,00

ANTIPASTI

- * Tortel de patate con selezione di salumi e formaggi € 15,00
- * Carpaccio di carne salada nostrana con olio, limone e rucola € 9,00
- * Tagliere di speck e gurken € 9,00
- * Insalata di mare tiepida (polipo, seppia, gamberi, cozze e vongole) € 12,00
- * Baccalà mantecato € 10,00
- * Tortino di verdure su crema di formaggio Trentingrana € 9,00
- * Polentina con formaggio fuso e funghi € 12,00
- * Uova strapazzate al tartufo nero su crostone € 12,00

PRIMI (pasta fresca fatta in casa, contiene uova)

- * Canederli in brodo o al burro spumeggiante € 10,00
- * Bigoli al torchio fatti in casa con sardelle e pomodorini o ragù d'anatra € 10,00
- * Spatzle alla tirolese con speck croccante o Gnoc en toc € 9,00
- * Tortelloni caserecci con erbe e ricotta € 10,00
- * Risotto al Teroldego con gocce di Trentingrana (min. 2 persone) € 8,50
- * Risotto ai funghi o al tartufo (min. 2 persone) € 12,00
- * Tonnarelli alla boscaiola con ragù di selvaggina € 12,00
- * Spaghetti alle vongole o scoglio in bianco o al pomodoro € 14,00
- * Pasta a piacere con pomodoro / ragù / arrabbiata / carbonara € 8,50

(su richiesta pasta integrale bio o senza glutine)

Coperto € 2,00

** alcuni prodotti potrebbero essere surgelati dalla nostra cucina per mantenere le stesse proprietà nutrizionali e organolettiche originali*

SECONDI (i piatti sono completi di contorno)

* Tonco de Pontesel con polenta e verza brasata (specialità della casa)	€ 17,00	
* Filetto di Angus argentino ai porcini grigliati	€ 25,00	
* Filetto di Angus argentino alla griglia / al pepe verde / voronoff	€ 23,00	
* Tagliata di Angus argentino al rosmarino su letto di verdura fresca	€ 22,00	
* Costata di manzo alla brace	€ 4,50	etto
* Fiorentina di manzo (scottona) alla brace	€ 4,80	etto
* Piatto vegetariano (verdure di stagione, formaggio fuso, tortel de patate)	€ 14,00	
* Impanata di tacchinella con patate	€ 12,00	
* Piatto Trentino con puntine alla brace, polenta, funghi, crauti e formaggio fuso	€ 18,00	
* Tartara di manzo (cetrioli, capperi, acciughe, uovo, aglio, cipolla, prezzemolo, senape, ketchup, worcester, tabasco, olio extra vergine di oliva)	€ 20,00	
* Trancio di salmone	€ 18,00	
* Coda di rospo	€ 18,00	
* Filetto di branzino	€ 20,00	
* Contorni del giorno	€ 5,00	

DESSERT

* Tenerina al cioccolato fondente	€ 4,50	
* Strudel di mele tiepido con gelato alla vaniglia	€ 5,00	
* Gelato alla vaniglia con frutti di bosco caldi	€ 5,50	
* Dessert degustazione	€ 8,00	
* Mousse di gianduia	€ 4,00	
* Semifreddo al pistacchio	€ 4,50	
* Crema catalana	€ 5,00	

Coperto € 2,00

** alcuni prodotti potrebbero essere surgelati dalla nostra cucina per mantenere le stesse proprietà nutrizionali e organolettiche originali*