



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
- * Tagliere di speck e gurken € 9,00
- * Insalata di mare tiepida (polipo, seppia, gamberi, cozze e vongole) € 12,00
- * Tortino di verdure su crema di formaggio Trentingrana € 9,00
- * Misticanza di primavera con uova sode € 9,00

PRIMI (pasta fresca fatta in casa, contiene uova)

- * Spatzle alla tirolese con speck croccante o Gnoc en toc € 9,00
- * Lasagne al ragù / alle verdure € 10,00
- * Tortelloni caserecci ripieni di erbe / misto mare / asparagi € 10,00
- * Risotto al Teroldego con gocce di Trentingrana (min. 2 persone) € 8,50
- * Risotto agli asparagi (min. 2 persone) € 12,00
- * Tonnarelli alla boscaiola con ragù di selvaggina € 12,00
- * Pasta con pomodoro € 7,50
- * Pasta a piacere – ragù di manzo/arrabbiata/carbonara Trentina/fantasia dello Chef € 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 ai porcini grigliati	€ 22,00
* Filetto alla griglia / al pepe verde / voronoff	€ 20,00
* Tagliata al rosmarino su letto di verdura fresca	€ 18,00
* 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
* Formaggio alla piastra con verdure	€ 12,00
* Tartara di manzo (cetrioli, capperi, acciughe, uovo, aglio, cipolla, prezzemolo, senape, ketchup, worcester, tabasco, olio extra vergine di oliva)	€ 20,00
* Pescato del giorno – coda di rospo/salmone/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*