



RISTORANTE

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

Menù degustazione con piatti tipici trentini

€ 37,00 a persona

(tortel de patate, bis di primi, tonco de Pontesel, strudel con gelato)

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) € 12,00
- * Tortino di verdure su crema di formaggio Trentingrana € 10,00
- * Polentina, formaggio fuso e funghi € 12,00

PRIMI (pasta fresca fatta in casa, contiene uova)

- * Spatzle alla tirolese con speck croccante € 9,50
- * Rufioi mocheni (tortelloni con ripieno di patate e verze) al burro spumeggiante € 10,00
- * Risotto al Teroldego con gocce di Trentingrana (min. 2 persone) € 10,00 a persona
- * Tonnarelli alla boscaiola con ragù e funghi € 12,00
- * Spaghetti allo scoglio in rosso € 14,00
- * Pasta con pomodoro € 7,50
- * Pasta a piacere – ragù di manzo/arrabbiata/carbonara Trentina € 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 manzo ai porcini grigliati	€ 22,00
* Filetto di manzo alla griglia	€ 20,00
* Filetto di manzo al pepe verde	€ 20,00
* Tagliata di manzo al rosmarino	€ 18,00
* Tomahawk alla griglia	€ 38,00
* Piatto vegetariano (verdure di stagione, formaggio fuso, tortel de patate)	€ 14,00
* Impanata di tacchinella con patate	€ 12,00
* Formaggio crucolo fritto con impanatura, polenta e funghi	€ 18,00
* Tartara di manzo (cetrioli, capperi, acciughe, uovo, aglio, cipolla, prezzemolo, senape, ketchup, worcester, tabasco, olio extra vergine di oliva)	€ 22,00
* Coda di rospo / branzino / salmone alla griglia	€ 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	€ 4,50
* Semifreddo al pistacchio	€ 4,50
* Crema catalana	€ 5,00
* Tiramisù dell'alpino con gamella in omaggio	€ 6,00
* Panna cotta con frutti di bosco	€ 5,00

Coperto € 2,00

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