



## RISTORANTE

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

### Menù degustazione con piatti tipici trentini

€ 38,00 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
- \* Carpaccio di carne salada di manzo su misticanza con olio limone e scaglie di grana € 12,00
- \* Insalata di mare tiepida (polipo, seppia, gamberi) € 14,00
- \* Tortino rustico di verdure in pasta brisè fatta in casa su crema di Trentingrana € 12,00

### PRIMI (pasta fresca fatta in casa, contiene uova)

- \* Spatzle alla tirolese con speck croccante € 12,00
  - \* Rufioi mocheni (tortelloni con ripieno di patate e verze) al burro spumeggiante € 12,00
  - \* Risotto al Teroldego con gocce di Trentingrana (min. 2 persone) € 10,00 a
- persona
- \* Tonnarelli di pasta fresca alla boscaiola con ragù e funghi € 13,00
  - \* Spaghetti allo scoglio in rosso € 15,00
  - \* Pasta con pomodoro € 8,00
  - \* Pasta a piacere - ragù di manzo | arrabbiata | carbonara Trentina - € 12,00
- (su richiesta pasta integrale bio o senza glutine +1 €)

\* Coperto € 2,50 \*

*\* 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 ( <b>specialità della casa</b> )	€ 17,00
* Filetto di manzo ai porcini grigliati o al pepe verde	€ 26,00
* Filetto di manzo alla griglia	€ 24,00
* Tagliata di manzo al rosmarino	€ 19,00
* Bollito (lingua, cotichino, pancia e testina di vitello, manzo) con salsa verde e peverada	€ 18,00
* Piatto vegetariano (verdure di stagione, formaggio fuso, tortel de patate)	€ 15,00
* Impanata di tacchinella con patate	€ 15,00
* Guancialino di maiale con polentina di Storo	€ 18,00
* Tartara di manzo (cetrioli, capperi, acciughe, uovo, aglio, cipolla, prezzemolo, senape, ketchup, worcester, tabasco, olio extra vergine di oliva)	€ 22,00
* Filetto di orata su letto di zucchine in crosta di patate	€ 20,00
* Salmone ai ferri con verdure al forno	€ 22,00
* Contorni del giorno	€ 5,00

## **DESSERT**

* Tenerina al cioccolato fondente	€ 5,00
* Strudel di mele tiepido su crema allo zabaione	€ 6,00
* Gelato alla vaniglia con frutti di bosco caldi	€ 6,00
* Mousse di gianduia	€ 5,00
* Semifreddo alla ricotta con uvetta su base di pan di Spagna	€ 5,50
* Crema catalana	€ 5,50
* Affogato al caffè	€ 4,50
* Tiramisù dell'alpino con gamella in omaggio	€ 6,00
* Panna cotta con frutti di bosco	€ 5,50
* Frutta fresca	€ 4,50

Coperto € 2,50

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