



M A S
D E L A
F A M

MENÙ DI PRIMAVERA

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

Menù degustazione con piatti tipici trentini (min. 2 persone) € 38,00 a persona

(tortel de patate, bis di primi | risotto teroldego e spatzle |, 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 con cottura sous-vide) € 14,00
- * Tortino rustico di verdure in pasta brisè fatta in casa su crema di Trentingrana € 12,00
- * Polentina di Storo con formaggio fuso del Crucolo e funghi € 12,00
- * Cestino croccante di primavera € 10,00
- * Cestino di asparagi bianchi € 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
- * Canederli alla tirolese (speck e formaggio) al burro spumeggiante o in brodo € 12,00
- * Risotto al Teroldego con gocce di Trentingrana (min. 2 persone) € 11,00 a persona
- * Risotto agli asparagi bianchi € 14,00 a persona
- * Tonnarelli di pasta fresca alla boscaiola con ragù e funghi € 13,00
- * Tonnarelli di pasta fresca al ragù di capriolo cotto a bassa temperatura € 13,00
- * Spaghetti allo scoglio in salsa di pomodori Mediterranei € 16,00

** Coperto € 2,50 **

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

Servizio in linea con il Regolamento UE 1169/11 - Lista allergeni visionabile su richiesta al cameriere di sala

* Pasta di grano duro con pomodoro | ragù di manzo € 8,00

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 o al pepe verde € 26,00

* Filetto di manzo alla griglia € 24,00

* Tagliata di manzo al rosmarino € 19,00

* Costata di manzo alla brace (pezzatura da 800g a 1,8kg) € 5,90 etto

* Fiorentina o Tomahawk dry aged di manzo alla brace (pezzatura da 1,3kg a 2kg) € 6,50 etto

* Bolliti misti (manzo, lingua, cotichino rustico accompagnati da salse) € 25,00

* Piatto vegetariano (verdure di stagione, formaggio fuso, tortel de patate) € 17,00

* Asparagi bianchi alla Bismark € 17,00

* Tartare di manzo € 22,00

(cetrioli, capperi, acciughe, uovo, aglio, cipolla, prezzemolo, senape, ketchup, worcester, tabasco, olio evo)

* Impanata di tacchinella con patate € 15,00

* Brasato al Teroldego con polentina di Storo e verza € 18,00

* Guancialino di maiale con polentina di Storo e verza € 18,00

* Filetto di orata su letto di zucchine in crosta morbida di patate € 20,00

DOLCI

* Tenerina al cioccolato fondente € 5,00

* Strudel di mele tiepido con gelato alla vaniglia € 6,00

* Gelato alla vaniglia con frutti di bosco caldi € 6,00

* Crema catalana € 5,50

* Affogato al caffè € 4,50

- | | |
|---|--------|
| * Tiramisù dell'alpino con gamella in omaggio | € 6,00 |
| * Torta Fregolotta Trentina con confettura di ribes | € 5,00 |

** Coperto € 2,50 **

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

Servizio in linea con il Regolamento UE 1169/11 - Lista allergeni visionabile su richiesta al cameriere di sala