



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 (min. 2 persone)

(Tortel de patate, bis di primi, risotto al teroldego e spatzle, tonco de Pontesel, strudel con gelato)

€ 38,00
a persona

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 |
| * Polentina di Storo con formaggio fuso del Crucolo e funghi | € 12,00 |
| * Cestino croccante di primavera | € 10,00 |
| * Cestino di asparagi bianchi | € 12,00 |

* 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

PRIMI PIATTI

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

SECONDI PIATTI

(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, cotechino 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 (Cetrioli, capperi, acciughe, uovo, aglio, prezzemolo, senape, ketchup, salsa Worcester, tabasco, olio extra vergine di oliva)	€ 22,00
* 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

* 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

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