MAS
DELA
FAM

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 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
* Tortino rustico di verdure in pasta brisè fatta in casa su crema di Trentingrana	€ 12,00
* Polentina di Storo con crema di Trentingrana e funghi	€ 12,00
* Cestino croccante di Trentingrana con verdure fresche	€ 10,00
* Crostone con uova strapazzate e Tartufo nero	€ 15,00
* Piatto estate (mozzarelline di Bufala, insalata di pomodoro, misticanza, prosciutto crudo)	€ 14,00
* Insalatona dello Chef (insalata mista,carote,pomodorini,mozzarelline di Bufala,tonno,olive verdi)	€ 14,00

* 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
* Gnocchi di patate fatti in casa al ragù di manzo | pomodoro	€ 12,00
* Lasagne alla bolognese di ragù di manzo fresco	€ 13,00
* Canederli alla tirolese (speck e formaggio) al burro spumeggiante	€ 12,00
* Risotto al Teroldego con gocce di Trentingrana (min. 2 persone)	€ 11,00 a persona
* Risotto alla norcina con funghi e tartufo (min. 2 persone)	€ 18,00 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
* Tonnarelli al Tartufo nero	€ 17,00
* Spaghetti allo scoglio in salsa di pomodori Mediterranei	€ 16,00

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
* Piatto vegetariano (verdure di stagione, formaggio fuso, tortel de patate)	€ 17,00
* Impanata di tacchinella con patate	€ 15,00
* Brasato al Teroldego con polentina di Storo e verza	€ 18,00
* Guancialino tenero di maiale con polentina di Storo e verza	€ 18,00
* Tartare di manzo (cetrioli, capperi, acciughe, uovo, aglio, prezzemolo, senape, ketchup, € 22,00 worcester, tabasco, olio extra vergine di oliva)	€ 22,00
* Filetto di orata su letto di zucchine in crosta 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

*DESSERT

* 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
* Sorbetto agli agrumi | crema al caffè	€ 3,50
* Tiramisù dell'alpino con gamella in omaggio	€ 6,00
* Torta Fregolotta Trentina con confettura di ribes	€ 5,00
* Panna cotta con frutti di bosco	€ 5,50

* 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