



M A S
D E L A
F A M

MENÙ D'AUTUNNO

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 € 16,00
- * 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
- * Crostone con uova strapazzate e Tartufo nero € 15,00

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 € 13,00
- * 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 misto funghi e Tartufo nero (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 (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 o Fiorentina di manzo alla brace (pezzatura da 800g a 1,8kg)	€ 6,50	etto
* Bollito misto	€ 25,00	

(manzo, lingua salmistrata, testina di vitello, cotechino rustico, carrè affumicato accompagnato da salse)

* Piatto vegetariano (verdure di stagione, formaggio fuso, tortel de patate)	€ 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 tenero 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	
* Panna cotta con frutti di bosco	€ 5,50	
* Crème caramel di pane	€ 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