



M A S
D E L A
F A M

MENU PRIMAVERA

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

- * Menu 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
- * Bollito misto** € 25,00
manzo, lingua salmistrata, testina di vitello, cotechino rustico, carrè affumicato accompagnato da salse
- * Menu Baccala** € 30,00
baccalà mantecato alla Veneziana su crostone, baccalà dei frati con polenta
- ANTIPASTI**
- * Tortel de patate con selezione di salumi e formaggi € 16,00
- * Carpaccio di carne salada su misticanza con olio limone e scaglie di grana € 12,00
- * Insalata di mare tiepida (polipo, seppia, gamberi con cottura sous-vide) € 14,00
- * Cestino croccante di Trentingrana con verdure fresche € 10,00
- * Baccalà mantecato alla Veneziana su crostone € 12,00
- * Tortino rustico di verdure in pasta brisè fatta in casa su crema di Trentingrana € 12,00
- * Piatto estate (mozzarelline di Bufala, insalata di pomodoro, misticanza, prosciutto crudo) € 14,00
- * Insalatona dello Chef (insalata ,carote,pomodorini,mozzarelline di Bufala,tonno,olive verdi) € 14,00
- 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
- * 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 al baccalà mantecato di Venezia (min. 2 persone) € 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

SECONDI (i piatti sono completi di contorno)

* Tonco de Pontesel con polenta e verza brasata (specialita della casa)	€ 18,00	
* Filetto di manzo ai porcini grigliati o al pepe verde	€ 26,00	
* Filetto di manzo alla griglia	€ 24,00	
* Tagliata di manzo al rosmarino	€ 22,00	
* 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 800g a 2kg)	€ 6,50	etto
* Piatto vegetariano (verdure di stagione, formaggio fuso, tortel de patate)	€ 18,00	
* Tartare di manzo	€ 23,00	
(cetrioli, capperi, acciughe, uovo, aglio, cipolla, prezzemolo, senape, ketchup, worcester, tabasco, olio evo)		
* Impanata di tacchinella con patate	€ 17,00	
* Brasato al Teroldego con polentina di Storo e verza	€ 19,00	
* Filetto di orata su letto di zucchine in crosta morbida di patate	€ 20,00	
* Baccalà dei Frati con polentina di Storo	€ 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	
* 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