



MENU ESTIVO

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 primi - risotto teroldego e spatze | tonco de Pontesel

€ 38,00
a persona

ANTIPASTI

* Tortel de patate con selezione di salumi e formaggi e cavolo cappuccio	€ 16,00
* Insalata di mare tiepida (polipo, seppia, gamberi con cottura sous-vide)	€ 14,00
* Carpaccio di carne salada su cavolo capuccio con olio, limone e scaglie di grana	€ 12,00
* Crostone con uova e tartufo nero estivo	€ 14,00
* Melone con prosciutto crudo di Parma 24 mesi su insalatina verde	€ 14,00
* Tortino rustico di verdure in pasta brisè fatta in casa su crema di Trentingrana	€ 14,00
* Cestino croccante di Trentingrana e farina di Storo con verdure	€ 12,00
* Baccalà mantecato alla Veneziana su crostone	€ 12,00

* Coperto € 3,00 *

* 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	€ 13,00
* Gnocchi di patate fatti in casa al ragù di manzo pomodoro	€ 13,00
* Canederli alla tirolese (speck e formaggio) al burro spumeggiante	€ 13,00
* Rufioi mocheni (tortelloni con ripieno di patate e verze) al burro spumeggiante	€ 14,00
* Risotto al Teroldego con gocce di Trentingrana (min. 2 persone)	€ 12,00 a persona
* Risotto ai funghi e tartufo nero estivo (min. 2 persone)	€ 16,00 a persona
* Tonnarelli di pasta fresca al ragù di anatra cotto a bassa temperatura	€ 13,00
* Pappardelle di pasta all'uovo alla boscaiola (ragù e funghi)	€ 13,00
* Spaghetti allo scoglio in salsa di pomodori Mediterranei leggermente piccanti	€ 16,00

SECONDI PIATTI

(i piatti sono completi di contorno)

* Tonco de Pontesel con polenta e verza brasata (specialità della casa)	€ 18,00
* Filetto di manzo ai porcini grigliati	€ 28,00
* Filetto di manzo al pepe verde	€ 28,00
* Filetto di manzo alla griglia	€ 26,00
* Tagliata di manzo al rosmarino	€ 22,00
* Costata di manzo alla brace (pezzatura da 800g a 1,2 kg)	€ 5,90 etto
* Fiorentina o Tomahawk dry aged di manzo alla brace (pezzatura da 800g a 1,5 kg)	€ 6,50 etto
* Piatto vegetariano (verdure di stagione, formaggio fuso, tortel de patate)	€ 18,00
* Caprese con pomodoro, mozzarella di Bufala, insalatina e menta	€ 16,00
* Impanata di tacchinella con patate	€ 17,00
* Baccalà dei padri Conciliari con polenta di Storo	€ 24,00
* Tartare di manzo (cetrioli, capperi, acciughe, uovo, aglio, prezzemolo, senape, ketchup, worcester, tabasco, olio evo)	€ 23,00
* Filetto di orata su letto di zucchine in crosta morbida di patate	€ 20,00

* Coperto € 3,00 *

* 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
* Sorbetto al limone Crema al caffè	€ 6,00
* Affogato al caffè	€ 4,50
* Tiramisù dell'alpino con gamella in omaggio	€ 6,00
* Torta al grano saraceno con confettura di ribes e mirtilli	€ 5,50
* Panna cotta con frutti di bosco	€ 5,50

* Coperto € 3,00 *

* 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