



MENU D'AUTUNNO

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 primi - risotto teroldego e spatzle | tonco de Pontesel

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
- * Tortino rustico di verdure in pasta brisè fatta in casa su crema di Trentingrana € 14,00
- * Polentina di Storo con crema di Trentingrana e funghi € 12,00
- * Zuppa | vellutata del giorno con crostone e olio evo € 10,00

PRIMI (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
- * Lasagne alla bolognese fatte in casa € 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 capriolo 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 (i piatti sono completi di contorno)

* Tonco de Pontesel con polenta e verza brasata (specialità della casa)	€ 18,00	
* Guancialino tenero di maiale con polentina di Storo o purè e mix di verdure al forno	€ 19,00	
* Brasato al Teroldego con polentina di Storo e crauti	€ 19,00	
* Filetto di manzo ai porcini grigliati Filetto di manzo al pepe verde	€ 28,00	
* Filetto di manzo alla griglia	€ 26,00	
* Tagliata di manzo al rosmarino	€ 22,00	
* Tartare di manzo	€ 23,00	
(cetrioli, capperi, acciughe, uovo, prezzemolo, senape, ketchup, worcester, tabasco, olio evo)		
* Costata di manzo alla brace (pezzatura da 800g a 1,2 kg)	€ 5,90	etto
* 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	
* Impanata di tacchinella con patate	€ 17,00	
* Baccalà dei padri Conciliari con polenta di Storo	€ 24,00	
* 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
* Sorbetto al limone Crema al caffè	€ 3,50
* Panna cotta con frutti di bosco	€ 5,50
* 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

*** 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