

MAS DELA FAM

MENÜ D'AUTUNNO · AUTUMN MENU · HERBSTMENÜ

MENÜ DEGUSTAZIONE · TASTING MENU · DEGUSTATIONSMENÜ

Menù degustazione con piatti tipici trentini (min. 2 persone)

€ 38,00 a persona

Traditional Trentino tasting menu (min. 2 people)

Trentiner Degustationsmenü (mind. 2 Personen)

ANTIPASTI · STARTERS · VORSPEISEN

Tortel de patate con selezione di salumi e formaggi e cavolo cappuccio

€ 16,00

Potato tortel with cured meats, cheeses and white cabbage

Kartoffeltortel mit Wurst- und Käseauswahl und Weißkohl

Insalata di mare tiepida (polipo, seppia, gamberi con cottura sous-vide)

€ 14,00

Warm seafood salad (octopus, cuttlefish, sous-vide prawns)

Lauwarmer Meeresfrüchtesalat (Oktopus, Sepia, Sous-vide-Garnelen)

Carpaccio di carne salada su cavolo cappuccio con olio, limone e scaglie di grana

€ 12,00

Carne salada carpaccio on white cabbage, oil, lemon and Grana shavings

Carne-salada-Carpaccio auf Weißkohl mit Öl, Zitrone und Grana-Spänen

Crostone con uova e tartufo nero estivo

€ 14,00

Toasted bread with eggs and summer black truffle

Geröstetes Brot mit Eiern und schwarzem Sommertrüffel

Tortino rustico di verdure in pasta brisè fatta in casa su crema di Trentingrana

€ 14,00

Homemade rustic vegetable tart on Trentingrana cream

Hausgemachte rustikale Gemüsetarte auf Trentingrana-Creme

Polentina di Storo con crema di Trentingrana e funghi

€ 12,00

Storo polenta with Trentingrana cream and mushrooms

Storo-Polenta mit Trentingrana-Creme und Pilzen

Zuppa | vellutata del giorno con crostone e olio evo

€ 10,00

Soup | cream soup of the day with toasted bread and extra virgin olive oil

Tagessuppe | Cremesuppe mit Crostino und nativem Olivenöl extra

PRIMI · FIRST COURSES · ERSTE GÄNGE

Pasta fresca fatta in casa, contiene uova · Homemade fresh pasta, contains eggs · Hausgemachte frische Pasta, enthält Ei

Spatzle alla tirolese con speck croccante € 13,00

Tyrolean spätzle with crispy speck
Tiroler Spätzle mit knusprigem Speck

Gnocchi di patate fatti in casa al ragù di manzo | pomodoro € 13,00

Homemade potato gnocchi with beef ragù | tomato
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Rinderragout | Tomate

Canederli alla tirolese (speck e formaggio) al burro spumeggiante € 13,00

Tyrolean canederli (speck and cheese) with foaming butter
Tiroler Knödel (Speck und Käse) mit schäumender Butter

Rufioi mocheni (tortelloni con ripieno di patate e verze) al burro spumeggiante € 14,00

Mòcheni rufioi (ravioli filled with potatoes and cabbage) with foaming butter
Mòcheni Rufioi (Ravioli mit Kartoffel-Kohl-Füllung) mit schäumender Butter

Lasagne alla bolognese fatte in casa € 14,00

Homemade lasagne Bolognese
Hausgemachte Lasagne Bolognese

Risotto al Teroldego con gocce di Trentingrana (min. 2 persone) € 12,00 a persona

Teroldego risotto with Trentingrana drops (min. 2 people)
Teroldego-Risotto mit Trentingrana-Tropfen (mind. 2 Personen)

Risotto ai funghi e tartufo nero estivo (min. 2 persone) € 16,00 a persona

Mushroom and summer black truffle risotto (min. 2 people)
Pilzrisotto mit schwarzem Sommertrüffel (mind. 2 Personen)

Tonnarelli di pasta fresca al ragù di capriolo cotto a bassa temperatura € 13,00

Fresh tonnarelli with slow-cooked venison ragù
Frische Tonnarelli mit langsam gegartem Rehragout

Pappardelle di pasta all'uovo alla boscaiola (ragù e funghi) € 13,00

Egg pappardelle Boscaiola style (ragù and mushrooms)
Eier-Pappardelle nach Boscaiola-Art (Ragout und Pilze)

Spaghetti allo scoglio in salsa di pomodori Mediterranei leggermente piccanti € 16,00

Spaghetti with seafood in a slightly spicy Mediterranean tomato sauce
Spaghetti mit Meeresfrüchten in leicht pikanter mediterraner Tomatensauce

SECONDI · MAIN COURSES · HAUPTGERICHTE

I piatti sono completi di contorno · All dishes include a side dish · Alle Gerichte werden mit Beilage serviert

Tonco de Pontesel con polenta e verza brasata (specialità della casa)	€ 18,00
Tonco de Pontesel with polenta and braised cabbage (house speciality) <i>Tonco de Pontesel mit Polenta und geschmortem Kohl (Hausspezialität)</i>	
Guancialino tenero di maiale con polentina di Storo o purè e mix di verdure al forno	€ 19,00
Tender pork cheek with Storo polenta or mash and roasted vegetables <i>Zartes Schweinebäckchen mit Storo-Polenta oder Püree und Ofengemüse</i>	
Brasato al Teroldego con polentina di Storo e crauti	€ 19,00
Teroldego-braised beef with Storo polenta and sauerkraut <i>In Teroldego geschmortes Rind mit Storo-Polenta und Sauerkraut</i>	
Filetto di manzo ai porcini grigliati Filetto di manzo al pepe verde	€ 28,00
Beef fillet with grilled porcini Beef fillet with green peppercorn <i>Rinderfilet mit gegrillten Steinpilzen Rinderfilet mit grünem Pfeffer</i>	
Filetto di manzo alla griglia	€ 26,00
Grilled beef fillet <i>Gegrilltes Rinderfilet</i>	
Tagliata di manzo al rosmarino	€ 22,00
Sliced beef with rosemary <i>Rindertagliata mit Rosmarin</i>	
Tartare di manzo	€ 23,00
Beef tartare <i>Rindertatar</i>	
Costata di manzo alla brace (pezzatura da 800g a 1,2 kg)	€ 5,90 / etto
Charcoal-grilled beef rib steak (800 g to 1.2 kg) <i>Rinderkotelett vom Holzkohlegrill (800 g bis 1,2 kg)</i>	
Tomahawk dry aged di manzo alla brace (pezzatura da 800g a 1,5 kg)	€ 6,50 / etto
Charcoal-grilled dry-aged beef Tomahawk (800 g to 1.5 kg) <i>Dry-Aged-Rindertomahawk vom Holzkohlegrill (800 g bis 1,5 kg)</i>	
Piatto vegetariano (verdure di stagione, formaggio fuso, tortel de patate)	€ 18,00
Vegetarian plate (seasonal vegetables, melted cheese, potato tortel) <i>Vegetarischer Teller (Saisongemüse, geschmolzener Käse, Kartoffeltortel)</i>	
Impanata di tacchinella con patate	€ 17,00
Breaded turkey cutlet with potatoes <i>Paniertes Putenschnitzel mit Kartoffeln</i>	
Baccalà dei padri Conciliari con polenta di Storo	€ 24,00
Padri Conciliari salt cod with Storo polenta <i>Stockfisch nach Art der Konzilsväter mit Storo-Polenta</i>	
Filetto di orata su letto di zucchine in crosta morbida di patate	€ 20,00
Sea bream fillet on courgettes with a soft potato crust <i>Doradenfilet auf Zucchinibett mit weicher Kartoffelkruste</i>	

DOLCI · DESSERTS · NACHSPEISEN

Tenerina al cioccolato fondente Dark chocolate Tenerina <i>Tenerina mit dunkler Schokolade</i>	€ 5,00
Strudel di mele tiepido con gelato alla vaniglia Warm apple strudel with vanilla ice cream <i>Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis</i>	€ 6,00
Gelato alla vaniglia con frutti di bosco caldi Vanilla ice cream with warm berries <i>Vanilleeis mit warmen Waldbeeren</i>	€ 6,00
Sorbetto al limone Crema al caffè Lemon sorbet Coffee cream <i>Zitronensorbet Kaffeeccreme</i>	€ 3,50
Panna cotta con frutti di bosco Panna cotta with berries <i>Panna cotta mit Waldbeeren</i>	€ 5,50
Affogato al caffè Coffee affogato <i>Affogato mit Kaffee</i>	€ 4,50
Tiramisù dell'alpino con gamella in omaggio Alpino Tiramisù with complimentary mess tin <i>Alpino-Tiramisù mit kostenloser Feldschale</i>	€ 6,00
Torta al grano saraceno con confettura di ribes e mirtilli Buckwheat cake with redcurrant and blueberry jam <i>Buchweizenkuchen mit Johannisbeer- und Heidelbeerkonfitüre</i>	€ 5,50

Coperto € 3,00 · Cover charge € 3.00 · Gedeck € 3,00

Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati dalla nostra cucina per mantenerne le proprietà nutrizionali e organolettiche originali.

Some products may be frozen in our kitchen to preserve their original nutritional and organoleptic qualities.

Einige Produkte können in unserer Küche tiefgekühlt werden, um ihre ursprünglichen Nähr- und Geschmackseigenschaften zu erhalten.

Regolamento UE 1169/11 · Lista allergeni disponibile su richiesta · Allergen list available on request · Allergenliste auf Anfrage erhältlich