MAS
DELA
FAM



RAVINA DI TRENTO

La nostra cucina è espressa e l'attesa corrisponde ai tempi di cottura
Unsere Küche ist eine „Express"-Küche, und die Wartezeit richtet sich nach den Garzeiten.
Our food is prepared to order, and the waiting time depends on the cooking time

MENÙ DELLA TRADIZIONE / TRADITIONELLES MENÜ / TRADITIONAL MENU

Menù degustazione con piatti tipici Trentini (min. 2 persone)
Tortel de patate | Risotto al Teroldego e spätzle alla tirolese | Tonco de Pontesel con polenta e verza
Degustationsmenü mit typischen Gerichten aus dem Trentino (mind. 2 Personen)
Tortel de patate | Risotto mit Teroldego und Spätzle nach Tiroler Art | Tonco de Pontesel mit Polenta und Wirsing
Tasting menu featuring traditional Trentino dishes (minimum 2 people)
Potato tortel | Teroldego risotto with Tyrolean spätzle | Tonco de Pontesel with polenta and savoy cabbage

€ 38,00 a persona pro Person per person

Giovedì dei bolliti con salse e verdure lesse
Manzo, vitello, testina, cotechino, lingua, carrè di maiale; salsa verde, peverada e cren
Donnerstag: Gekochtes Fleisch mit Soßen und gekochtem Gemüse
Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinekopf, Cotechino, Zunge, Schweinerücken; Salsa Verde, Peverada und Meerrettich
Boiled Meats on Thursday with Sauces and Boiled Vegetables
Beef, veal, beef head, cotechino, tongue, pork loin; salsa verde, peverada, and horseradish

€ 28,00 a persona pro Person per person

ANTIPASTI / VORSPEISEN / APPETIZERS

Tortel de patate con selezione di salumi, formaggi e cavolo cappuccio
Kartoffel-Tortel mit einer Auswahl an Wurstwaren, Käse und Weißkohl
Potato tortel with a selection of cold cuts, cheeses, and cabbage — € 16,00

Insalata di mare tiepida (polipo, seppia, gamberi con cottura sous-vide)
Lauwarmer Meeresfrüchtesalat (Oktopus, Tintenfisch, Garnelen, sous-vide gegart)
Warm Seafood Salad (octopus, cuttlefish, and sous-vide-cooked shrimp) — € 14,00

Carpaccio di carne salada su cavolo cappuccio con olio, limone e scaglie di grana
Carpaccio aus „Carne Salada" auf Weißkohl mit Öl, Zitrone und Parmesansplittern
Carpaccio of carne salada on cabbage with olive oil, lemon, and shavings of Grana cheese — € 14,00

Crostone con uova e tartufo nero estivo
Toast mit Eiern und schwarzem Sommertrüffel
Toasted Bread with Eggs and Black Summer Truffle — € 14,00

Tortino rustico di verdure in pasta brisè fatta in casa su crema di Trentingrana
Toast mit Eiern und schwarzem Sommertrüffel
Toasted Bread with Eggs and Black Summer Truffle — € 14,00

Polentina di Storo con crema di Trentingrana e funghi
Polenta aus Storo mit Trentingrana-Creme und Pilzen — € 12,00

Zuppa | Vellutata del giorno
Polenta aus Storo mit Trentingrana-Creme und Pilzen
Storo Polenta with Trentingrana Cream and Mushrooms — € 10,00

PRIMI / VORSPEISEN / MAIN COURSES

Pasta fresca fatta in casa, contiene uova / Frische, hausgemachte Nudeln, enthält Eier / Fresh, homemade pasta; contains eggs

Spätzle alla tirolese con speck croccante Tiroler Spätzle mit knusprigem Speck Tyrolean Spätzle with Crispy Speck	€ 13,00	
Gnocchi di patate fatti in casa al ragù di manzo | pomodoro Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Rindfleisch-Tomaten-Soße Homemade Potato Gnocchi with Beef and Tomato Sauce	€ 14,00	
Canederli trentini (speck e formaggio) al burro spumeggiante Trentiner Knödel (mit Speck und Käse) in schäumender Butter Trentiner Knödel (mit Speck und Käse) in schäumender Butter	€ 14,00	
Rufioi mocheni (tortelloni con ripieno di patate e verze) al burro spumeggiante Rufioi mocheni (Tortelloni mit Kartoffel- und Wirsingfüllung) mit schäumender Butter Rufioi mocheni (tortelloni stuffed with potatoes and savoy cabbage) with foaming butter	€ 14,00	
Lasagne alla bolognese fatte in casa Hausgemachte Lasagne alla Bolognese Homemade Lasagna Bolognese	€ 13,00	
Risotto al Teroldego con gocce di Trentingrana (min. 2 persone) Risotto mit Teroldego und Trentingrana-Spänen (mind. 2 Personen) Teroldego Risotto with Shavings of Trentingrana (serves at least 2)	€ 12,00	a persona pro Person per person
Risotto ai funghi e tartufo nero (min. 2 persone) Risotto mit Pilzen und schwarzem Trüffel (mind. 2 Personen) Risotto with Mushrooms and Black Truffle (min. 2 people)	€ 16,00	a persona pro Person per person
Tonnarelli di pasta fresca al ragù di capriolo cotto a bassa temperatura Frische Tonnarelli mit Ragout aus bei niedriger Temperatur gegartem Rehfleisch Fresh tonnarelli pasta with slow-cooked roe deer ragù	€ 14,00	
Pappardelle di pasta all'uovo alla boscaiola (ragù e funghi) Pappardelle aus Eiernudeln nach Waldarbeiterart (Ragù und Pilze) Egg Pasta Pappardelle with Boscaiola Sauce (Meat Sauce and Mushrooms)	€ 14,00	
Spaghetti allo scoglio in salsa di pomodori mediterranei leggermente piccanti Spaghetti mit Meeresfrüchten in einer leicht scharfen Sauce aus mediterranen Tomaten Spaghetti with Seafood in a Slightly Spicy Mediterranean Tomato Sauce	€ 16,00	

SECONDI / HAUPTGERICHTE/ MAIN COURSES

I piatti sono completi di contorno/Die Gerichte werden mit einer Beilage serviert / The dishes come with a side dish

Tonco de Pontesel con polenta di Storo e verza brasata (specialità della casa) Spalla di vitello, manzo e salsiccia di maialee Tonco de Pontesel mit Polenta aus Storo und geschmortem Wirsing (Hausspezialität) Kalbsschulter, Rindfleisch und Schweinswurst Tonco de Pontesel with Storo polenta and braised savoy cabbage (house specialty) Veal shoulder, beef, and pork sausage	€ 19,00
Guancialino tenero di maiale con polenta di Storo e mix di verdure al forno Zartes Schweinebäckchen mit Polenta aus Storo und einer Mischung aus ofengebackenem Gemüse Tender pork cheek with Storo polenta and a medley of roasted vegetables	€ 19,00
Brasato al Teroldego con purè e mix di verdure al forno Schmorbraten mit Teroldego, Kartoffelpüree und gemischtem Ofengemüse Teroldego-Braised Beef with Mashed Potatoes and a Medley of Roasted Vegetables	€ 19,00
Filetto di manzo ai porcini grigliati | al pepe verde Rinderfilet mit gegrillten Steinpilzen | mit grünem Pfeffer Beef Tenderloin with Grilled Porcini Mushrooms | With Green Peppercorns	€ 28,00
Filetto di manzo alla griglia Gegrilltes Rinderfilet Grilled Beef Tenderloin	€ 26,00
Tagliata di manzo al rosmarino Rindfleisch-Tagliata mit Rosmarin Rosemary Beef Tagliata	€ 22,00
Tartare di manzo con crostone e verdurine Gurken, capperi, acciughe, tuorlo d'uovo, prezzemolo, senape, ketchup, worcester, tabasco, olio evo Rindertartar mit geröstetem Brot und Gemüsestückchen Gurken, Kapern, Sardellen, Eigelb, Petersilie, Senf, Ketchup, Worcester-Sauce, Tabasco, natives Olivenöl extra Beef Tartare with Toast and Vegetables Gurken, capers, anchovies, egg yolk, parsley, mustard, ketchup, Worcestershire sauce, Tabasco, extra virgin olive oil	€ 24,00
Costata di manzo alla brace (pezzatura da 800 g a 1,5 kg) Rinderrippchen vom Grill (Stückgewicht von 800 g bis 1,5 kg) Grilled beef ribeye (800 g to 1.5 kg)	€ 5,90 etto
Fiorentina di manzo alla brace (pezzatura da 800 g a 1,5 kg) Rinderfilet vom Grill (Stücke von 800 g bis 1,5 kg) Grilled beef Fiorentina (sizes ranging from 800 g to 1.5 kg)	€ 6,50 etto
Piatto vegetariano (verdure di stagione, formaggio fuso, tortel de patate) Vegetarisches Gericht (Gemüse der Saison, Schmelzkäse, Kartoffelpastete) Vegetarian dish (seasonal vegetables, melted cheese, potato tortel)	€ 18,00
Impanata di tacchinella con patate Paniertes Putenfilet mit Kartoffeln Breaded Young Turkey with Potatoes	€ 16,00
Baccalà dei padri Conciliari con polenta di Storo Stockfisch nach Art der Konzilsväter mit Polenta aus Storo Salt cod à la Conciliar Fathers with Storo polenta	€ 24,00

Filetto di orata su letto di zucchine in crosta morbida di patate € 20,00
Seebrassenfilet auf einem Bett aus Zucchini in einer weichen Kartoffelkruste
Sea bream fillet on a bed of zucchini in a soft potato crust

CONTORNI / UMGEBUNG / SIDE DISH

Tortel di patate (2 pezzi)
Kartoffel-Tortel (2 Stück)
Potato tortel (2 pieces) € 6,00

Patate rustiche dorate
Goldbraune rustikale Kartoffeln
Golden Rustic Potatoes € 5,00

Verza brasata
Geschmorter Wirsing
Braised Savoy Cabbage € 5,00

Insalata verde
Grüner Salat
Green Salad € 4,00

Insalata mista
Gemischter Salat
Mixed Salad € 5,00

Polenta di Storo
Polenta aus Storo
Storo Polenta € 4,00

Mix di verdure al forno
Gemüsemischung aus dem Ofen
Assorted Roasted Vegetables € 5,00

Cavolo cappuccio condito
Gewürzter Weißkohl
Seasoned cabbage € 4,00

Purè di patate
Kartoffelpüree
Mashed Potatoes € 5,00

DESSERT / NACHTISCH / DESSERT

Tenerina al cioccolato fondente Tenerina mit Zartbitterschokolade Dark Chocolate Tenerina	€ 5,50
Strudel di mele tiepido con gelato alla vaniglia Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis Warm apple strudel with vanilla ice cream	€ 6,00
Gelato alla vaniglia con frutti di bosco caldi Vanilleeis mit warmen Waldbeeren Vanilla ice cream with warm berries	€ 6,00
Crema catalana Crema catalana Catalan cream	€ 6,00
Panna cotta con frutti di bosco Panna Cotta mit Waldbeeren Panna cotta with berries	€ 6,00
Tiramisù dell'alpino con gamella Tiramisu nach Alpiner Art mit Essensschale Alpine Soldier's Tiramisu with a Mess Kit	€ 6,00
Torta al grano saraceno con confettura di ribes e mirtilli Buchweizenkuchen mit Johannisbeer- und Heidelbeerkonfitüre Buckwheat Cake with Red Currant and Blueberry Jam	€ 5,50
Affogato al caffè Kaffee-Affogato Coffee-Drenched Dessert	€ 4,50
Frutta fresca Frisches Obst Fresh fruit	€ 4,50

Scan the QR code for the menu in English and German

** Coperto € 3,00 **

** alcuni prodotti potrebbero essere surgelati dalla nostra cucina per mantenere le stesse proprietà nutrizionali e organolettiche originali*