

## Appuntamento a tavola con le Degustazioni stagionali:

### **Autunno – Autumn 2018**

Dai nostri boschi  
sua maestà **il Tartufo e il Fungo Porcino**  
presentati con una speciale “degustazione”



*From our bushes: the Truffle and Porcino mushroom*

### **Inverno – Winter 2018-2019**

IL Principe d’inverno,  
**il Radicchio Tardivo Trevisano**  
sfida i rigori della stagione fredda  
per diventare il caldo protagonista in molte ricette



*“Radicchio Tardivo Trevisano”....the winter prince among Italian chicories..*

### **Primavera – Spring 2019**

Direttamente dalla vicina Zambana:  
**l’Asparago Bianco**  
pronto a deliziarvi con la sua tenerezza e delicatezza,  
un vero prodotto della nostra terra, il Trentino



*The White Asparagus, so soft and delicious.. grown in the Zambana area*

### **Estate – Sommer 2019**

I Piatti della tradizione classica “mediterranea”



*Mediterranean dishes of classic tradition*

## Per iniziare... i nostri *Antipasti*

*To begin...our starters*

**Tradizione  
Trentina**

Il Crudo e cotto di salmerino alpino su crema di verdure con  
misticanza autunnale e salsa al rafano € 16,50

*Raw and cooked Char on vegetable cream with seasonal salad and  
horseradish sauce*

4.9.12



I Porcini grigliati con Fontal croccante e spugna di spinaci € 13,80

*Grilled porcini mushrooms with crunchy Fontal cheese and spinach*

1.3.6.7.11.12



Il Carpaccio di vitello cotto al rosa con mousse di  
burrata e tartufo nero € 15,00

*Veal Carpaccio with mousse of burrata and black truffle*

1.4.6.7.9.11.12

La Lingua di manzo arrostita su crema di Topinambur  
nocciole e juice alla soia € 11,00

*Beef Tongue roasted on Topinambur sauce, hazelnuts and soy sauce*

6.8.9.12

Il Tagliere di salumi e formaggi del territorio € 13,50

la giardiniera della casa

*Platter of cold cuts and cheeses of the territory, vegetable mix*



Le Uova strapazzate al tartufo profumate al lardo di montagna € 10,00

*Scrambled eggs with truffles and mountain lard*

1.3.4.6.7.9.12.

### ... *La Pizza Gourmet*

€ 13,50

Con Impasto multi cereali: mozzarella, porcini trifolati, speck,  
pinoli, uvetta alla grappa

*Gourmet Pizza with multigrain flour: mozzarella, porcini mushrooms, speck,  
pine nuts, raisin*

1.7.12

## I nostri *Primi Piatti*

*Our first courses*



I Raviolini pizzicati di faraona e castagne  
in ristretto di porcini

€ 11,00

*Ravioli stuffed with guinea fowl and  
chestnuts with porcini sauce  
1.3.6.7.9.12.*



Le Tagliatelle all'uovo con ragout del lago di Garda  
e il suo limone

€ 12,50

*Tagliatelle made with eggs and ragout of the Garda Lake  
and lemon  
1.3.4.7.9.12.*



Lo Spaghettono casereccio spadellato al burro di alici,  
Trentingrana e tartufo nero

€ 17,00

*Spaghetti Homemade with anchovy butter, Trentingrana  
and black truffle  
1.3.4.6.7.9.12.*

I Tortelli di patate in farcia di verza spadellate  
alla norcina

€ 11,00

*Potato dumplings filled with savoy cabbage cooked with  
norcina cooking process  
1.3.4.6.7.9.12.*



Il Risotto carnaroli lavorato con porcini e mirtillo nero

€ 13,00

*Carnaroli risotto with porcini mushrooms and blueberry  
1.6.7.9.11.12.*



La Trilogia di canederli: alle erbe di montagna, alle rape rosse  
e classico su fonduta di formaggi di malga

€ 10,00

*Trilogy of dumplings: with mountain herbs, with  
red beetroots on melba cheese fondue  
1.3.6.7.9.11.12.*

## Dalla Padella alla Griglia

### Our main dishes

La Spigola al cartoccio di sale con le sue verdure € 21,00  
*Sea bass in bag of salt with vegetables*

4

I Moscardini in umido alla luciana con zuppetta di lenticchie € 17,00  
*Moscardini (Octopus) stewed with lentil soup*

4.9.12

Il Filetto di coregone scottato alla plancia con spinaci € 16,00  
e fumetto di pesce

*Fillet of scalded whitefish spinach and fish sauce*

4.7.9.12

La Cotoletta di carrè di vitello alla Milanese. € 19,00

*The Milanese veal cutlet (breaded)*

1.3.6.11

La Suprema di pollo arrostita sulla pelle con verdure € 13,50  
autunnali con salsa al pepe e cherry

*Supreme chicken roasted on the skin with autumn vegetables with papper  
and cherry sauce*

7.9.12

La Tagliata di manzo Irlandese grigliato con € 24,50  
giardinetto di porcini e salsa tartufata

*Sliced grilled beef with porcini mushrooms and truffle sauce*

1.4.6.7.9.11.12

Le Puntine di maiale arrostitite alla paprika con composta di € 13,00  
cipolla rossa e patate al cartoccio al burro

*Roast pork with paprika with red onion and baked potatoes and butter*

6.7.9.10.12

La Grigliata di verdure miste di stagione € 7,50

*Mixed grilled vegetables*

Tradizion  
Trentina



Tradizion  
Trentina

*.....abbiamo pensato  
anche ai nostri piccoli Ospiti (0-8 anni)*

*and for Little Guest (0-8 years old)*

La Pasta al pomodoro € 12,50  
*Pasta with tomato sauce  
Allergeni 1.9.*

La Fettina di pollo ai ferri e patatine fritte  
*Grilled chicken steak and french fries*

La Pallina di gelato  
*Ice cream scoop*

La Bibita piccola  
*Small soft drink*

ooooo

La Pizza Baby (Margherita) € 7,50  
*1.7.*

La Pallina di gelato  
*Ice cream scoop*

La Bibita piccola  
*Small soft drink*

*I nostri Contorni*

*Our side dishes*

(\*) Il nostro ricco buffet di verdure s.q. (crude, cotte e  
composte) € 4,00/8,00  
*(\*) Our rich vegetables buffet (raw, boiled and composed)*

Le patate saltate con Julienne di speck e cipolle € 5,00  
*Potatoes sautéed with smoked ham and onion julienne*

(\*) Le patatine fritte € 5,00  
*(\*) French fries*

Coperto e servizio/Cover and service € 1,50

*(\*) In caso di difficoltà nel reperire qualche prodotto fresco in certi periodi  
dell'anno, usati prodotti di alta qualità, congelati o surgelati*

*(\*) In case of high quality food shortage, deep-frozen product may be used*