

Proposte fisse / Standard Menù

ANTIPASTO – APPETIZER - VORSPEISEN

Guazzetto di pesce in cartoccio, crostoni all'aglio nero € 14,00
 Fish stew baked in foil, bread croutons with black garlic
 Fisch in Folie gebacken, Brot Croutons mit schwarzer Knoblauch
 (1-2-4-6-9-12-14)

Selezioni di salumi e formaggi pregiati trentini, mostarda casereccia € 13,00
 Delicatessen and cheeses tasting with homemade mustard
 Wurstwaren und Käse Probe mit Haugemacht Senf
 (1-5-6-7-8-10-12)

PRIMI PIATTI – FIRST COURSE - ERSTE GÄNGE

Mezzelune di patate farcite ai porcini, vellutata allo zafferano e porro, € 14,00
 tartufo della Valle dei Laghi
 Potatoes-Ravioli stuffed with wild mushrooms, saffron and leek cream, local truffle
 Kartoffeln-Ravioli gefüllte mit Steimpilze, Safran und Lauke Creme, lokaler Trüffle
 (1-3-6-7-9)

Spaghettoni al nero trafilati in casa al pesto di zuccina, € 15,00
 code di scampi, pomodorini marinati
 Homemade "black Spaghetti" Pasta with zucchini-pesto, prawn tails, marinated tomatoes
 Haugemacht „Schwarze Spaghetti" Pasta mit Zucchini-pesto, Garnelenschwanze, marinierte
 Tomaten
 (1-4-9-12-13-14)

SECONDI PIATTI – SECOND COURSE - ZWEITE GÄNGE

Costata di manzo bio tomahawk alla brace, olio affumicato € 6,50 all'etto
 (selezione pregiata Ballardini, da 700 gr)
 Charcoal Tomahawk grilled sirloin steak, smoked oil (minimum 700 grams)
 Entrecote Tomahawk vom Holzkohlengrill, geräuchertes Öl (mindestens 700 Gramm)
 (5-6-7)

Darna di salmerino alpino cotto in centrifuga di barbabietola e zenzero, € 20,00
 fumetto al Trento Doc, tartufo
 Local char slice with beetroots, and ginger, Trento Doc wine sauce, truffle
 Lokal Saibling Scheibe mit rote Beten und Ingwer, Trento Doc Weinsauce, Trüffle
 (2-4-7-9-12-13-14)

DESSERT

La nostra millefoglie di Strudel € 8,00
 Our "Strudel-Millefoglie"
 Unsere „Apfel Strudel-Millefoglie"
 (1-3-7-8-12)

Sfera ai tre cioccolati, cremoso al lampone (1-3-7) € 10,00
 Three chocolate sphere, creamy raspberry
 Drei Schokoladen Ball, cremige Himbeere

Selezione di pane e servizio € 5,00

Esempio di menù del giorno

Pranzo/Lunch

ANTIPASTO – APPETIZER

Tartare di carne salada, mele, gelato al Trentingrana (1-3-5-7-8) € 10,00
Salted beef tartare, apple and Trentingrana cheese-ice cream
Gesalzenes Fleisch Tartar, Äpfel, Trentingrana Käse-Eis

PRIMI PIATTI – FIRST COURSE

Riso vialone nano, code di mazzancolle, centrifuga di rucola (2-4-9-12-14) € 13,00
Vialone Nano rice, prawn tails, rocket salad centrifuge
Vialone Nano Reis, Garnelen Schwanze, Rauke Salat Zentrifuge

Fusilli alla farina di lenticchie, crema di rapa rossa, petto d'oca, € 13,00
croccante di pane alle spezie (1-5-9-12)
Lentil flour Fusilli Pasta, beetroot cream, goose breast, crunchy bread
Linsenmehl Fusilli Pasta, Rote Beete creme, Gänsebrust, knuspriges Brot

Consommè allo zafferano, verdure e grano saraceno decorticato (9) € 11,00
Saffron consommé, vegetable and buckwheat
Konsommee mit Safran, Gemüse und geschältem Buchweizen

SECONDI PIATTI – SECOND COURSE

Guazzetto di moscardini in cartoccio trasparente, pomodorini, patate allo € 18,00
zafferano, romanesco (1-2-4-9-12-14)
Curled octopus soup baked in foil, tomatoes, saffron potatoes, broccoli
Moschuspolypen in Folie gebacken, Tomaten, Safran Kartoffeln, Brokkoli

Fettina di manzo alla brace arrotolata, battuto ai capperi e pomodoro fresco, € 16,00
zucchine arrostate all'aglio (12)
Braised beef with cappers, tomato and zucchini.
Gerolltes gegrilltes Rindersteak, Kapern und frische Tomaten mit Knoblauchzucchini

Composizione di verdure, stracciatella di burrata, olio al basilico (7) € 14,00
Vegetables, "Burrata" cheese and basil oil
Gemüse, „Burrata“ Käse und Basilikumöl

DESSERT

Croccante di frolla bavarese alla vaniglia e frutta esotica (1-3-7-8) € 8,00
Crunchy cake with vanilla sauce and exotic fresh fruit
Knuspriges Gebäck, bayerische Vanille und exotische Früchte

Cena/dinner

ANTIPASTO – APPETIZER

Taglierino di formaggi trentini, pane alle noci, confettura casereccia alle ciliegie (1-7-8) € 10,00
Selection of local cheese, walnut bread, homemade cherry jam
Schneidebrett mit lokalem Käse, Walnussbrot, Kirschmarmelade

PRIMI PIATTI – FIRST COURSE

Zuppa di champignon, mimosa d'uovo, asticciola di sfoglia al rosmarino (1-3-9) € 11,00
Champignons soup, egg and breadstick with rosemary
Champignon-Pilzsuppe, Ei und Rosmarin-Stangen

Malfatti alle erbette, burro rosa montato, semi di girasole tostati (1-3-7-9) € 13,00
Malfatti Pasta with butter and toasted sunflower's seeds
Malfatti Pasta mit Butter und gerösteten Sonnenblumenkernen

Pappardelle alla farina integrale, amatriciana alla cipolla rossa e bacon croccante (1-12) € 13,00
Whole meal flour Pappardelle with amatriciana sauce, red onion and crispy bacon
Vollkornmehl Pappardelle mit Amatriciana Sauce, roten Zwiebeln und knusprigem Speck

SECONDI PIATTI – SECOND COURSE

Scaloppa di salmone, medaglione di spinaci, fumetto al finocchio (4-7-9-12) € 18,00
Salmon, spinaches and fennel
Lachs, Flanken und Fenchel Cartoon

Hamburger di carni scelte in sandwich di pane tostato, crema alla senape e dischi di patate (1-5-6-7-10) € 16,00
Beef hamburger served in sandwich, mustard and chips
Wählen Sie Fleisch Burger mit Toast, Senfcreme und Kartoffelscheiben

Piccola quaglia tostata, riduzione al mosto d'uva, piselli alla lattuga (9-12) € 14,00
Roasted quail with wine sauce and peas with salad
Kleine geröstete Wachtel, Reduktion mit Traubenmost, Erbsen und Salat

DESSERT

Croccante alle noci, crema alla nocciola e zabaione al Marsala (1-3-7-8-12) € 8,00
Walnuts crunchy dessert with nut cream and egg cream with Marsala dessert wine
Knusprige Walnüsse, Haselnusscreme, Marsala Zabaglione