



IL PARCO
RISTORANTE

PROPOSTE D'AUTUNNO

ANTIPASTI – APPETIZER – VORSPEISEN

Carpaccio di trota salmonata e salmerino alpino, cetrioli e finferli all'agro, gel di lampone, noce, burro fumè (1-4-3) .16

Salmon trout and alpine char carpaccio, sweet&sour cucumber and mushroom, raspberry sauce, nut and fumè butter

Lachsforelle und Alpen-Carpaccio, süss-saurige Gurke und Pilze, Himbeersauce, Nuss- und Fumébutter

Degustazione di salumi e formaggi trentini selezionati, confettura alla mela speziata, chips di pane (1-12) .16

Typical Trentino cold cuts and cheese, red berries and balsamic vinegar jam, bread chips

Heimische Salami und Käse Verkostung, Rote Beeren und

PRIMI PIATTI – FIRST COURSE - ERSTE GÄNGE

Fiocchetti di pasta alla farina di grano arso ripieni alla zucca e mortandela, vellutata al bagoss e ortica (1-3-7-8) .17

Burnt wheat pasta filled with pumpkin and salami, bagoss cheese cream

Gebrannte Weizenpasta gefüllt mit Kürbis und Salami, Bagoss-Käsecreme

Spaghettoni all'aglio nero trafilati in casa, scampi, pomodorini confit, polvere di the nero affumicato (1-4-2-9) .17

Home made pasta with brown garlic, prawn, confit totmato, black the powder

Hausgemachte Pasta mit braunem Knoblauch, Garnelen, Confit totmato, schwarz das Pulver

SECONDI PIATTI – SECOND COURSE - ZWEITE GÄNGE

Darna di spigola gratinata con crosta alle olive e limone, gel al melograno (1-7-12) .24

Sea bass au gratin in olive and lemon crust, grapefruit jelly

Wolfsbarsch gratiniert in Oliven- und Zitronenkruste, Grapefruit-Gelee

Guancetta di manzo cotta a bassa temperatura, polenta di patate al porro, ridotto al rebo e castagne (1-3-5-6-7-9-12) .24

Beef cooked at low temperature, leek and potato cream, rebo red wine and chestnut

Rindfleisch gekocht bei niedriger Temperatur, Lauch und Kartoffelcreme, Rebo Rotwein und Kastanien

ACQUA & CO.

Acqua minerale 0,50 ml .2

Acqua minerale 0,75 ml .3

Birra artigianale 0,40 ml .7

Vino al calice .6

Selezione di pane e servizio .5