



Antipasti... (starter)

I SAPORI TARENTINI

(piatto della tradizione)

LA TORTA DI PATATE TARENTINA CON INSALATA DI CAVOLO CAPPUCCIO
FORMAGGIO CASOLET E MORTANDELA DELLA VAL DI NON

Salad potatoes cake, Casolet cheese, cabbage and salami

intero – EURO 9.00 ridotto – EURO 5.00

LA CARNE SALADA AL CONTRARIO

CARPACCIO DI CARNE SALADA SU CREMA DI FAGIOLI
CON SCAGLIE DI TARENTINGRANA

Trentino carne salada carpaccio with beans cream and grana cheese

EURO 12.00

LA POLENTA RIPIENA

POLENTA RIPIENA DI RADICCHIO ROSSO, SALSICCIA E PUZZONE DI MOENA
SU FONDUTA AL TARENTINGRANA

Polenta with red chirocy, sausage and “Puzzone” cheese, grana cheese fondue

EURO 8.00

Primi piatti... (first courses)

I CANEDERLI CLASSICI

(piatto della tradizione)

CANEDERLI FATTI IN CASA CON IL NOSTRO PANE
SPECK E LUCANICA TRENTINA

Trentino canederli with speck and sausage

EURO 9.00

I CANEDERLI DELLA STAGIONE

CANEDERLI ALLE VERZE E PUZZONE DI MOENA
CON BURRO FUSO E TRENTINGRANA

Cabbage and "Puzzone di Moena" cheese canederli with butter and grana cheese

EURO 9.00

LA ZUPPA DEL GIORNO

VELLUTATA DI SEDANO RAPA E SPINACI CON GOCCIE DI ACETO BALSAMICO

Celeriac and small spinach soup with balsamic vinegar drops

EURO 8.00

I PIZZOCCHERI A MODO NOSTRO

PIZZOCCHERI CON ZUCCA, CASTAGNE E FORMAGGIO ASIAGO

Pizzoccheri pasta with pumpkin, "Asiago" cheese and chestnuts

EURO 9.00

LA PASTA GUSTOSA (1-3*)

PASTA AL VINO ROSSO CON RAGU' DI CONIGLIO
E DADOLATA DI CAROTE

Red wine pasta with rabbit ragù and carrots

EURO 9.00

L'ULTIMO RISOTTO (l'ultima versione)

RISOTTO CARNAROLI DELLA RISAIA “ACQUERELLO” stagionato 3 anni
ALLA ZUCCA CON GUACIALE CROCCANTE E BRICIOLE DI AMARETTI
EURO 10.00

Secondi piatti... (second courses)

IL PETTIBURGER 2017

HAMBURGER DI MANZETTA PRUSSIANA ALLA GRIGLIA
CON VERDURE DI STAGIONE E PATATE AL FORNO
Hamburger with vegetables and potatoes

EURO 15.00

LA PICANHA

PICANHA ALLA GRIGLIA CON SALE DI MALDON
E CONTORNI

“Picanha” beef with “Maldon” salt

EURO 16.00

L'AGNELLO “INCAVOLATO”

COSTOLETTE D'AGNELLO SU CREMA DI CAVOLO NERO
CON CAVOLETTI DI BRUXELLES, CAVOLFIORE VIOLA E GIALLO
Lamb chops with black cabbage cream, violet and yellow coliflower

EURO 15.00

Contorni del giorno già compresi nei secondi piatti