



Antipasti... (starter)

I SAPORI TRENTINI

(piatto della tradizione)

LA TORTA DI PATATE TRENTINA 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 TRENTINGRANA

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 TRENTINGRANA

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 ALLA RAPA ROSSA E RICOTTA

CON SCAGLIE ROBIOLA DI ROCCAVERANO STAGIONATA NELLA NOSTRA CANTINA E BURRO FUSO

Beetroots and ricotta cheese canederli with aged robiola di Roccaverano cheese and butter

EURO 9.00

LA ZUPPA DEL GIORNO

CREMA DI CAVOLO NERO E PATATE

CON FAGIOLINI CANNELLINI BIANCHI

Black cabbage and potatoes cream with white bean

EURO 8.00

LA PASTA GUSTOSA

PASTA CON RAGU' DI CERVO E MANDORLE TOSTATE

SU CREMA DI CARCIOFI

Pasta with deer ragù, toasted almonds, artichokes cream

EURO 9.00

LA PASTA DEL CAVOLO

PASTA CON PESTO DI CAVOLO VIOLA

MANDORLE E ACCIUGHE E BRICIOLE DI PANE AL ROSMARINO

Pasta with violet cabbage pesto, rosemary bread, almonds and anchovies

EURO 9.00

L'ULTIMO RISOTTO (l'ultima versione) (7-8)

RISOTTO CARNAROLI DELLA RISAIA "ACQUERELLO" (PRESIDIO SLOW FOOD)

ALL'ARANCIA CON PORRO FRITTO E PISTACCHI

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

GROSTL DI SCOTTONA

GROSTL DI SCOTTONA E PATATE ROSTIE

CON INSALATINA DI CAVOLO CAPPUCCIO VIOLA

"Scottona" beef and potatoes rostie, violet cabbage salad

EURO 14.00

Contorni del giorno già compresi nei secondi piatti