



## *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 DI PANE E POLENTA

SU FONDUTA DELICATA AL GORGONZOLA E POP CORN

Bread and grits Canederli with Gorgonzola cheese fondue and pop corn

EURO 9.00

*LA ZUPPA DEL GIORNO*

CREMA DI RAPA ROSSA

CON SALSA ALLO YOGURT E SPINACINI FRESCHI

Beetroots cream with yogurt sauce and spinach

EURO 8.00

*LA PASTA GUSTOSA*

PASTA CON RAGU' DI CONIGLIO

E GRANELLA DI OLIVE TAGGIASCHE

Pasta with rabbit ragù and "Taggiasche" olives

EURO 9.00

*LA PASTA DELICATA*

PASTA CON CREMA DI TOPINAMBUR

POMODORINI CONFIT E FINOCCHIO FRESCO

Pasta with Jerusalem artichokes, confit tomatoes and fresh fennel

EURO 9.00

*L'ULTIMO RISOTTO (l'ultima versione)*

RISOTTO CARNAROLI DELLA RISAIA "ACQUERELLO"  
ALLO ZAFFERANO, ORTICHE PRIMAVERILI E BRICIOLE DI CAPRINO

"Acquerello" risotto with zafferano, nettle and aged goat's cheeses

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 DEL GIORNO

"Picanha" beef with "Maldon" salt

EURO 16.00

*IL MAIALE PROFUMATO*

FILETTO DI MAIALE IN Crosta di pane profumato al timo  
con pure' di cipolle e riduzione al vino rosso

Pork fillet with tyme smell, onion purè and red wine sauce

EURO 15.00

Contorni del giorno già compresi nei secondi piatti