



- APERITIVO -

L'Aperitivo del Pettirosso

Consigliamo di iniziare con un piccolo aperitivo, un buon calice di Trento Doc da noi consigliato in abbinamento ad un assaggio di salumi selezionati. €6,00 a persona.

- ANTIPASTI -

La carne salada a modo nostro (7)

Tartare di carne salada trentina al limone con burratina e crostini di pane € 12.00

Asparagi! (3-7-8)

Flan di asparagi bianchi e verdi su fonduta alle nocciole, insalatina di asparagi e speck cotto del nostro macellaio € 12.00

I Sapori Trentini (piatto della tradizione (1-3-7))

Tortel di patate, formaggio Casolet, Mortandela della Val di Non e insalatina di cavolo cappuccio € 9.00



Vino consigliato in abbinamento:
Teroldego "Lezer"
Az. Agr. Foradori € 3.80

- SALUMI E FORMAGGI -

Selezione di salumi – Il Trentino (12)

Il meglio dell'arte norcina trentina e regionale € 12.00

Speck del nostro macellaio, Mortandela della val di Non di Massimo Goloso, speck cotto di Terlano, salame di cervo, carpaccio di carne salada

I salumi all'etto (12)

Speck, Mortandela della val di Non, speck cotto, mortadella di Prato - €7.00

Il crudo S. Ilario - €14.00

Culatello - €16.00

Bresaola, Capocollo, carne salada, Finocchiona, salame di cervo - €12.00

Selezione di salumi – Un giro in Italia (12)

Il meglio della tradizione norcina italiana €14.00

Crudo di Parma S. Ilario - Emilia Romagna

Mortadella di Prato - Toscana

Finocchiona - Toscana

Bresaola - Lombardia

Capocollo - Toscana

Selezione di formaggi – Il Trentino (7)

Il meglio dell'arte casearia trentina e regionale. € 12.00

Vezena, Casolet della val di Sole, Puzzone di Moena, affinato al vino Enantio, Trentingrana

Selezione di salumi - Il Crudo (12)

Scelti da Paolo, i migliori crudi d'Italia €15.00

Crudo di Parma S. Ilario - Emilia Romagna

Prosciutto San Daniele - Friuli Venezia Giulia

Culatello - Emilia Romagna

Selezione di formaggi – Un giro in Italia (7)

Il meglio della tradizione casearia italiana €12.00

Formaggio Valsesia - Piemonte (Vaccino)

Pecorino di Pienza - Toscana (Pecora)

Caciocavallo Molisano - Molise (Vaccino)

Pecorino stagionato pepato Cedrino - Sardegna (Ovino)

Ragusano Dop - Sicilia (Vaccino)

*I formaggi vengono serviti in abbinamento alle nostre mostarde

Coperto € 1.00

I numeri tra parentesi indicano gli allergeni presenti nel piatto.

Alcuni prodotti, quando non reperiti freschi, potrebbero essere utilizzati in seguito ad abbattimento di temperatura, surgelamento o congelamento, per mantenere inalterate le loro qualità.



- I CANEDERLI -

Il Canederlo del Pettirosso (1-3-7-9)

Il classico

La nostra originale e celebre ricetta.

Fatti in casa con il nostro pane tagliato a mano, speck del nostro macellaio e lucanica trentina.

Li serviamo con burro fuso e Trentingrana oppure in brodo di carne. € 9.50



Vino consigliato in abbinamento:
Trentino Marzemino
Az.Agr. Salizzoni €3.00

I Canederli della Stagione (1-3-7)

Canederli fatti in casa di pane e patate su letto di bruscandoli con burro fuso e Trentingrana. € 9.50

- I PRIMI PIATTI -

L'ultima versione del risotto (7)

Riso carnaroli stagionato 3 anni della risaia "Acquerello" agli asparagi verdi con mimosa d'uovo €10.00

La Zuppa del Giorno

Crema di patate con chips di patate viola della val di Gresta e speck croccante €8.00

La Pasta Delicata (1-3-7-8)

Pasta con crema alla rapa rossa, scaglie di ricotta affumicata e granella di pistacchi €9.00

La Pasta Gustosa(1-3-7-9)

Pasta al ragù d'anatra con spuma al profumo di basilico e arancia €9.00

- I SECONDI PIATTI -

L'agnello

Costolette d'agnello marinate all'arancia su crema di ortiche e cappuccio viola brasato al marzemino €15.00

La Picanha

200 grammi di Picanha scottata alla griglia e finita in forno, servita con sale di Guerande patate al forno e verdure grigliate €15.00

20 minuti di cottura

Pettiburger 2017 (allergene 10 nella salsa)

Tenerissimo hamburger di Manzetta Prussiana, servito con verdure grigliate, patate al forno e salsa barbeque fatta in casa. €15.00



Vino consigliato in abbinamento:
Teroldego Rotaliano | Barone De Cles €4.00



- LE INSALATE -

Insalata Lagrein

Ins. verde, radicchio, pomodoro, mais, carote € 4.50
Aggiunta di tonno + € 2.00
Aggiunta di mozzarella + € 2.00

Insalata Merlot (5-9-10-11)

Ins. verde, rucola, pomodorini secchi, petto di pollo
salsa alla senape, semi di sesamo € 8.00

Insalata Rebo (7-12)

Valeriana, pomodorini, grana a scaglie, sfilacci di cavallo € 7.50

Insalata Nosiola (7)

Valeriana, rucola, ceci, olive nere, pomodorini, feta € 8.00

Insalata Riesling (1-3)

Cicorino, radicchio di campo, uova sode
crostini di pane, pomodorini € 8.00

Insalata Tocai (4-7)

Misticanza, burratina, carpaccio di salmone, semi di papavero e zucchine grigliate €12.00

Insalata Vermentino (4-7)

Rucola, valeriana, pomodorini, olive denocciolate, avocado
tonno, mozzarelline € 10.00

Insalata Chardonnay (1-7)

Insalata verde, pomodorini, cipolla rossa di Tropea, olive taggiasche, pane carasau,
feta, salsa greca € 8.50

Insalata Malvasia (7-8)

Valeriana, pomodorini, melanzane e zucchine grigliate, noci Trentingrana a scaglie € 8.00

Insalata Sauvignon (4)

Misticanza, radicchio, carote, carpaccio di Salmerino di Preore € 10.00



- VINI BIANCHI -

Nosiola	Castel Noarna	€ 3.30	€ 22.00
Traminer Aromatico	Maso Cantanghel	€ 3.90	€ 24.00
Perlato	Perlato	€ 3.00	€ 22.00
SotSas	Maso Cantanghel	€ 4.00	€ 25.00
Solaris	Kollerhof	€ 4.50	€ 30.00
Sauvignon "Winkl"	Produttori di Terlan	€ 4.60	€ 29.00
Lugana	La Ghidina	€ 3.30	€ 22.00
Blanc di Simon	Simon di Brazzan	€ 3.80	€ 25.00
Terre Silvate (Verdicchio)	La Distesa	€ 3.50	€ 25.00
Cuvèe Lagubeau Grave Blanc	Chateau Beauregard	€ 5.00	€ 30.00

- VINI ROSSI -

Marzemino	Salizzoni	€ 3.00	€ 18.00
Teroldego	Barone de Cles	€ 4.00	€ 26.00
Lagrein	Bellaveder	€ 3.80	€ 24.00
Mercuria	Castel Noarna	€ 4.50	€ 28.00
Pinot Nero	Produttori di Andriano	€ 4.30	€ 25.00
Valpolicella Ripasso	Allegrini	€ 3.50	€ 24.00
Barbera d'Alba	Bruno Rocca	€ 4.30	€ 28.00
Merlot	Simon di Brazzan	€ 3.80	€ 25.00
Morellino di Scansano	Tenute Folonari	€ 3.50	€ 22.00
Montefalco Rosso "Ziggurat"	Ten. Castelbuono	€ 3.50	€ 24.00
Aglianico "Jungano"	Fattoria San Salvatore	€ 4.30	€ 28.00
Cannonau di Sardegna	Gabbas	€ 4.00	€ 28.00
Bourgogne AOC	Louis Jadot	€ 5.50	€ 37.00

- VINI SPUMANTI -

Prosecco Extra Dry Sel. Jeio	Bisol	€ 3.00	€ 22.00
Trento Doc Brut "Nature"	Bellaveder	€ 5.00	€ 35.00
Trento Doc Brut	Marco Tonini	€ 5.00	€ 35.00
Trento Doc Brut "Blauwal"	Cesconi	€ 5.00	€ 35.00
Franciacorta Brut Francesco 1°	Uberti	€ 5.00	€ 35.00
Blanc de Blancs	Diebolt-Vallois	€ 7.00	€ 50.00

- VINI DOLCI -

Moscato d'Asti	La Spineta	€ 3.50	€ 25.00
Moscato di Castel Beseno	Salizzoni	€ 5.00	€ 25.00
Port LBV	Dow's	€ 6.00	€ 40.00
Jurancon "Reserve du Roi"	Les Vieux Caveau	€ 4.00	€ 25.00



- LA BIRRA TRENTINA -

BIONOC
BIRIFICIO ARTIGIANALE DELLE DOLOMITI

GOLDON ALE

Stile Golden Ale – gradazione 4.5° alc.
0.500 cl - EURO 7.00

STAION

Stile Saison – gradazione 5.4° alc.
0.375 cl - EURO 7.00
0.750 cl - EURO 14.00

ALTA VIENNA

Stile 100 % malto Vienna gradazione 5.8° alc.
0.375 cl - EURO 7.00
0.750 cl - EURO 14.00

- ALTRE BIRRE -

BIRRIFICIO ITALIANO

TIPO PILS

gradazione 5.2° alc. 0.330 cl - € 5.50
0.750 cl - € 12.00

BIRRIFICIO ITALIANO

B.I. WEIZEN

gradazione 5.0° alc.
0.330 cl - € 5.50 – 0.750 cl - € 12.00

BIRRIFICIO ITALIANO

BIBOCK

gradazione 6.2° alc. 0.330 cl - € 5.50

SIERRA NEVADA BREWING COMPANY

SIERRA NEVADA – pale ale

grad. 5.6° alc. 0.330 cl - € 5.00

BIRRIFICIO BOSTEELS BROUWERIJ

KWAK - Ale stile belga

gradazione 8.0° alc. 0.330 cl - € 5.00