



## - 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)

Torta 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 alle carote su vellutata di piselli con scaglie di ricotta affumicata e olio alla maggiorana. € 9.50

## - I PRIMI PIATTI -

---

### **L'ultima versione del risotto** (7)

Riso carnaroli stagionato 3 anni della risaia "Acquerello" alle fave con peperoni confit e briciole di feta €10.00

### **La Zuppa del Giorno**

Crema di fagioli con cicoria ripassata e peperoncino €8.00

### **La Carbonara Sbagliata** (1-3-7)

Pasta alla carbonara di asparagi verdi €9.00

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

Pasta con ragù di Scottona su crema di radicchio e agretti €9.00

## - I SECONDI PIATTI -

---

### **Il Tonno in crosta** (4-11)

Trancio di tonno scottato, semi di sesamo, insalatina di finocchi e ravanelli €22.00

### **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 Marzemino (1-3-7)**

Lattuga romana, parmigiano a scaglie, uova sode  
crostini di pane, salsa al worcestershire € 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 -**

<b>Nosiola</b>	Cesconi	€ 3.50	€ 22.00
<b>Traminer Aromatico</b>	Maso Cantanghel	€ 3.90	€ 24.00
<b>Perlato</b>	Perlato	€ 3.00	€ 22.00
<b>SotSas</b>	Maso Cantanghel	€ 4.00	€ 25.00
<b>Solaris</b>	Kollerhof	€ 4.50	€ 30.00
<b>Sauvignon "Winkl"</b>	Produttori di Terlan	€ 4.60	€ 29.00
<b>Lugana</b>	La Ghidina	€ 3.30	€ 22.00
<b>Blanc di Simon (Tocai)</b>	Simon di Brazzan	€ 3.80	€ 25.00
<b>Terre Silvate (Verdicchio)</b>	La Distesa	€ 3.50	€ 25.00
<b>Odyssea (Ansonica)</b>	Macchion dei Lupi	€ 4.00	€ 27.00

**- VINI ROSSI -**

<b>Marzemino</b>	Salizzoni	€ 3.00	€ 18.00
<b>Teroldego</b>	Barone de Cles	€ 4.00	€ 26.00
<b>Lagrein</b>	Bellaveder	€ 3.80	€ 24.00
<b>Mercuria (Merlot + Cab.)</b>	Castel Noarna	€ 4.50	€ 28.00
<b>Pinot Nero</b>	Produttori di Andriano	€ 4.30	€ 25.00
<b>Valpolicella Ripasso</b>	Allegrini	€ 3.50	€ 24.00
<b>Barbera d'Alba</b>	Bruno Rocca	€ 4.30	€ 28.00
<b>Merlot</b>	Simon di Brazzan	€ 3.80	€ 25.00
<b>Morellino di Scansano</b>	Tenute Folonari	€ 3.50	€ 22.00
<b>Chianti Classico</b>	Tenuta Perano	€ 4.50	€ 30.00
<b>Foglio 61 (Sangiovese)</b>	Calcabrina	€ 3.50	€ 24.00
<b>Aglianico "Jungano"</b>	Fattoria San Salvatore	€ 4.30	€ 28.00
<b>Cannonau di Sardegna</b>	Gabbas	€ 4.00	€ 28.00

**- VINI SPUMANTI -**

<b>Prosecco Extra Dry Sel. Jeio</b>	Bisol	€ 3.00	€ 22.00
<b>Trento Doc Extra Brut</b>	Etyssa	€ 6.00	€ 38.00
<b>Trento Doc Brut</b>	Marco Tonini	€ 5.00	€ 35.00
<b>Trento Doc Brut "Blauwal"</b>	Cesconi	€ 5.00	€ 35.00
<b>Franciacorta Brut Francesco 1°</b>	Uberti	€ 5.00	€ 35.00
<b>Blanc de Blancs</b>	Diebolt-Vallois	€ 7.00	€ 50.00

**- VINI DOLCI -**

<b>Moscato d'Asti</b>	La Spinetta	€ 3.50	€ 25.00
<b>Moscato di Castel Beseno</b>	Salizzoni	€ 5.00	€ 25.00
<b>San Martim</b>	Grigoletti	€ 6.00	€ 27.00
<b>Port LBV</b>	Dow's	€ 6.00	€ 40.00



**- LA BIRRA TRENTINA -**

---

**BIONOC**  
BIRIFICIO ARTIGIANALE DELLE CO.OMI

**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