



- 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

Maiale, Tonno e Caffè (1-3-4)

Filetto di maiale a carpaccio su letto di rucola, salsa al tonno, polvere di caffè Bontadi e fiori del capero € 10.00

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:
Santa Maddalena
Produttori di Terlano € 3.50

- 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

Paleta Iberica de Belota "El Gordo" (12)

Il prosciutto Iberico, considerato il migliore al mondo €20.00 – 100 grammi

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

La nostra giardiniera (12)

Giardiniera fatta in casa con verdure di stagione
€ 3.00 a porzione

I salumi all'etto (12)

Speck, Mortandela Val di Non, Speck cotto - €7.00
Carpaccio di carne salada €9.00
Il crudo S. Ilario, Salame di Cervo - €14.00
Salame di Cervo - €13.00
Culatello - €16.00
Paleta Iberica de Belota "El Gordo" - €20.00

Selezione di formaggi – Il Trentino (7)

Il meglio dell'arte casearia trentina e regionale.
€ 12.00
Vezzena, Casolet della val di Sole, Puzzone di Moena, Caprino di Cavalese, Trentingrana

Selezione di formaggi – Un giro in Italia (7)

Il meglio della tradizione casearia italiana €12.00
Formai del Mut - Lombardia (Vaccino)
Maccagno Biellese - Piemonte (Vaccino)
Pecorino di Pienza - Toscana (Ovino)
Pecorino dei Monti Sibillini - Marche (Ovino)
Piacentinu Ennese 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. € 10.00



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

I Canederli della Stagione (1-3-7)

Canederli al Graukase del caseificio Knoll di Lappago con burro d'alpeggio di malga Zochi su letto di cavolo cappuccio € 12.00

- I PRIMI PIATTI -

L'ultima Versione del Risotto (7)

Riso carnaroli stagionato 3 anni della risaia "Acquerello" alla menta, profumato al limone con fragole al balsamico €10.00

La Zuppa del Giorno

Zuppa di mele con insalata di cavolo cappuccio tirolese €8.00

3 Ingredienti + 1 (1-3-4-14)

Pasta con polpo, capesante, pomodori confit e peperoncino €10.00

La Gustosa (1-3-7-9)

Pasta al ragù di cinghiale con mirtili e spuma al gin tonic €10.00

- I SECONDI PIATTI -

La Trota va in montagna (4-7)

Filetto di Trota alla piastra su purè di patate al fieno di montagna €14.00

La Picanha

200 grammi di Picanha scottata alla griglia e finita in forno, servita con sale di Maldon, patate al forno e verdure grigliate €16.00

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 Pinot Nero (1-7)

Pomodoro confit, Burrata, Culatello di Zibello e crostini di pane € 12.00

Insalata Nosiola (7)

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

Insalata Rebo (7-12)

Valeriana e insalata verde, pomodorini, grana a scaglie, sfilacci di cavallo € 8.50

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 Soave (1-7)

Ins. verde, misticanza, uva bianca, crostini di pane, Brie € 8.50

Insalata Malvasia (7-8)

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

Insalata Chardonnay (1-7)

Ins. verde, pomodorini, cipolla rossa di Tropea, olive taggiasche
pane Carasau, feta € 8.50

Insalata Solaris (7)

Valeriana, ins. verde, quinoa, feta, piselli, zucchine, menta, basilico € 9.00



- VINI BIANCHI -

Nosiola	Castel Noarna	€ 3.50	€ 23.00
Perlato	Perlato	€ 3.00	€ 24.00
Chardonnay l'Opera	Grigoletti	€ 3.50	€ 22.00
Sauvignon	Bellaveder	€ 4.00	€ 26.00
SotSas	Maso Cantanghel	€ 4.00	€ 25.00
Muller Thurgau	Garluder	€ 3.50	€ 25.00
Traminer Aromatico	Produttori di Terlan	€ 3.50	€ 25.00
Lugana	La Ghidina	€ 3.30	€ 22.00
Friulano "Rolat" (Tocai)	Raccaro	€ 4.50	€ 30.00
Odyssea (Ansonica)	Macchion dei Lupi	€ 4.00	€ 27.00

- VINI ROSSI -

Marzemino	Salizzoni	€ 3.00	€ 18.00
Teroldego	Dorigati	€ 3.50	€ 24.00
Lagrein	Bellaveder	€ 3.80	€ 24.00
Rebo	Dorigati	€ 3.50	€ 22.00
Mercuria (Merlot + Cab.)	Castel Noarna	€ 4.50	€ 28.00
Pinot Nero	Maso Cantanghel	€ 5.00	€ 35.00
Palazzo della Torre	Allegrini	€ 4.50	€ 30.00
Barbera d'Alba	Bruno Rocca	€ 4.30	€ 28.00
Chianti Classico	Tenuta Perano	€ 4.50	€ 30.00
Foglio 61 (Sangiovese)	Calcabrina	€ 3.50	€ 24.00
Aglianico "Jungano"	Fattoria San Salvatore	€ 4.30	€ 28.00

- VINI SPUMANTI -

Prosecco Extra Dry Sel. Jeio	Bisol	€ 3.00	€ 22.00
Trento Doc Extra Brut	Etyssa	€ 6.00	€ 38.00
Trento Doc Brut Ris. Nature	Bellaveder	€ 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 Spinetta	€ 3.50	€ 25.00
Moscato di Castel Beseno	Salizzoni	€ 5.00	€ 25.00
San Martim	Grigoletti	€ 6.00	€ 27.00
Port LBV	Dow's	€ 6.00	€ 40.00



- LA BIRRA TRENTINA -

BIONOC
BIRIFICIO ANTICAMENTE DELLE COLOMBE

GOLDON ALE

Stile Golden Ale – gradazione 4.50° alc.
0.500 cl - EURO 7.00

STAION

Stile Saison – gradazione 5.40° alc.
0.375 cl - EURO 7.00
0.750 cl - EURO 14.00

ALTA VIENNA

Stile 100 % malto Vienna gradazione 5.80° alc.
0.375 cl - EURO 7.00
0.750 cl - EURO 14.00

- ALTRE BIRRE -

- ALLA SPINA -

**PREMIUM PILS
BITBURG**

gradazione 4.80° alc. 0.30 cl - € 3.00
0.40 cl - € 4.00

**WEIZEN
BENEDIKTINER**
gradazione 5.40° alc.
0.30 cl - € 3.50

- IN BOTTIGLIA -

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