



## - 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

### 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

### 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*

### 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 -**

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

**- VINI ROSSI -**

<b>Marzemino</b>	Salizzoni	€ 3.00	€ 18.00
<b>Teroldego</b>	Dorigati	€ 3.50	€ 24.00
<b>Lagrein</b>	Bellaveder	€ 3.80	€ 24.00
<b>Rebo</b>	Dorigati	€ 3.50	€ 22.00
<b>Mercuria (Merlot + Cab.)</b>	Castel Noarna	€ 4.50	€ 28.00
<b>Pinot Nero</b>	Maso Cantanghel	€ 5.00	€ 35.00
<b>Palazzo della Torre</b>	Allegrini	€ 4.50	€ 30.00
<b>Barbera d'Alba</b>	Bruno Rocca	€ 4.30	€ 28.00
<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

**- 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 Ris. Nature</b>	Bellaveder	€ 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 ANTICAMENTE DELLE DOLOMITI

**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