



- APERITIVO -

L'Aperitivo del Pettirosso

Consigliamo di iniziare con un piccolo aperitivo, un buon calice di Trento Doc in abbinamento ad un assaggio di salumi selezionati. € 6.00 a persona.

- ANTIPASTI -

La carne salada a modo nostro (7-10)

Carpaccio di carne salada con insalatina di fagioli bianchi e neri, citronette al cedro e grana croccante € 10.00

La polenta ripiena (7)

Sformatino di polenta ripieno di radicchio brasato, pasta di lucanica e Puzzone di Moena su fonduta al grana trentino € 9.00

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:
Lagrein de Weinfeld
Az. Agr. Salizzoni € 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, Mordandela 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

Selezione di formaggi erborinati (7)

Alcuni tra i più importanti formaggi erborinati italiani - €10.00

Blu del Moncenisio, Gorgonzola, Murianeg

Vino consigliato in abbinamento:
Sauternes | Chateau Liot €9.00

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, Caprino di Cavalese, Trentingrana

Selezione di formaggi – Un giro in Italia (7)

Il meglio della tradizione casearia italiana €12.00

Montasio Dop Mezzano – Friuli F.V. (Vaccino)
Ricotta d'Alpeggio - Piemonte (Vaccino)
Toma del Ticcio Alpe Vallezo - Piemonte (Vaccino)
Pecorino dei Monti Sibillini - Marche (Ovino)
Murianeg - Piemonte (Vaccino e Caprino)

*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 €3.30

I Canederli della Stagione (1-3-7)

Press Knodel al formaggio con erba cipollina su letto di cavolo viola € 10.00

- I PRIMI PIATTI -

L'ultima Versione del Risotto (2-4-7-14)

Riso carnaroli stagionato 3 anni della risaia "Acquerello" al profumo di limone e camomilla con gambero rosso arricciato
€ 10.00

La Zuppa del Giorno (1-7)

Bro Brusà (zuppa della tradizione) € 8.00

Gli spatzle (1-3-7-9)

Spatzle al finocchietto su salsa al pomodoro giallo e fiocchi di Robiola tre latti stagionata nelle nostre cantine € 10.00

La Pasta Gustosa (1-3-9)

Pasta con ragù di coniglio profumato al timo su crema di cavolo cappuccio viola
€ 10.00

- I SECONDI PIATTI -

Salmerino, Bottarga e Tè Macha (2-4-7-14)

Filetto di Salmerino di Preore cotto al vapore con purè di patate al Tè Macha e bottarga di tonno €15.00

La Picanha

300 grammi di Picanha scottata alla griglia e finita in forno, servita con sale di Maldon, patate al forno e verdure grigliate €17.00. 20 minuti di cottura

La Guancia Ubriaca (7-9-12)

Guancia di manzo brasata al Marzemino d'Isera con purè di sedano rapa e carote arrosto €13.00

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 Nebbiolo

Radicchio rosso, rape rosse, cipolla rossa di Tropea, cappuccio rosso, vinaigrette € 8.50

Insalata Muller Thurgau (1-7-8)

Rucola, ins. verde, mele, noci, sedano
blu del Moncenisio (formaggio erborinato Piemontese) € 9.00

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 Zibibbo (4-7)

Spinaci, arance, grana a scaglie, finocchi, Sgombro € 10.00

Insalata Marzemino (3-7-8)

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



- VINI BIANCHI -

Nosiola	Castel Noarna	€ 3.50	€ 23.00
Perlato	Perlato	€ 3.00	€ 24.00
SotSas	Maso Cantanghel	€ 4.00	€ 25.00
Pinot Bianco Cor	Corvée	€ 4.50	€ 30.00
Traminer Aromatico	Prod. Terlano	€ 3.50	€ 25.00
Weiss	Baron Widmann	€ 4.50	€ 30.00
Lugana	Allegrini	€ 4.00	€ 26.00
Sauvignon Cerò	Venica	€ 4.50	€ 30.00
Terre Silvate (Verdic. + Trebb.)	La Distesa	€ 3.50	€ 25.00
Riesling Spatlese	Kerpen	€ 5.00	€ 35.00
Chablis Premier Cru	Domaine de l'Enclos	€ 8.00	€ 50.00

- VINI ROSSI -

Marzemino	Grigoletti	€ 3.30	€ 22.00
Teroldego	Barone de Cles	€ 4.00	€ 26.00
Lagrein De Weinfeld	Salizzoni	€ 3.50	€ 24.00
Pinot Nero	Kettmeier	€ 4.50	€ 33.00
Palazzo della Torre	Allegrini	€ 4.50	€ 30.00
Vescovo Moro	Ca dei Conti	€ 4.50	€ 30.00
Barbera d'Alba Sori del Drago	Brovia	€ 4.50	€ 30.00
Langhe Nebbiolo	Pelissero	€ 4.00	€ 25.00
Porpora (Merlot + Montepulciano)	Il Pollenza	€ 3.50	€ 25.00
Aglianico	Az. Agr. San Salvatore	€ 4.30	€ 28.00
Ziggurat	Tenuta Castelbuono	€ 3.80	€ 26.00
Bordeaux	Le Croix Mouton	€ 6.00	€ 37.00

- VINI SPUMANTI -

Prosecco Extra Dry Sel. Jeio	Bisol	€ 3.00	€ 22.00
Trento Doc Brut Ris. Nature	Bellaveder	€ 5.00	€ 35.00
Dosaggio Zero	Letrari	€ 5.00	€ 35.00
Trento Doc Brut "Blauwal"	Cesconi	€ 5.00	€ 35.00
Brut Integral	Francois Secondè	€ 9.00	€ 55.00
Royale Reserve Non Dosè	Philipponat	€ 9.00	€ 55.00

- VINI DOLCI -

Moscato d'Asti	Emilio Vada	€ 3.50	€ 23.00
Moscato di Castel Beseno	Salizzoni	€ 5.00	€ 25.00
Dolce (Picolit e Verduzzo)	Livio Felluga	€ 6.00	€ 30.00
Port LBV	Dow's	€ 6.00	€ 40.00
Sauternes 0.750	Chateau Liot	€ 9.00	€ 55.00



- LE 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 -

**LE BALADIN
BIRRA ISAAC**
Blanche - grad. 5.00° alc.
0.330 cl - € 7.00
0.750 cl - € 14.00

**LE BALADIN
BIRRA ROCK & ROLL**
American Pale Ale - grad. 7.50° alc.
0.330 cl - € 7.00
0.750 cl - € 13.00

**SIERRA NEVADA BREWING COMPANY
SIERRA NEVADA**
Pale Ale - grad. 5.6° alc.
0.330 cl - € 5.00

**BIRRIFICIO BOSTEELS BROUWERIJ
KWAK**
Ale stile belga - rad. 8.0° alc.
0.330 cl - € 5.00