



- 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. € 7.00 a persona.

- ANTIPASTI -

Charles Mingus (1-7-10)

La carne salada a mondo nostro

Tartare di carna salada profumata al limone con burrata, crostini di pane e olio del Garda € 13.00

Polentina! (7)

Polentina ripiena di radicchio e salsiccia brasati al vino rosso, Puzzone di Moena e fonduta al grana trentino € 8.50

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

Torta di patate, formaggio Casolet, Mortandela della Val di Non e insalatina di cavolo cappuccio € 9.50



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

Selezione di formaggi erborinati (7)

Alcuni tra i più importanti formaggi erborinati italiani - €10.00

Gorgonzola, Erborinato San Carlone, Erborinato di Pecora

Vino consigliato in abbinamento:
Sauternes | Chateau Liot €9.00

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

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 €13.00

Castelmagno Dop – Piemonte (Vaccino, Ovino, Pecor.)
Ricotta d'Alpeggio - Piemonte (Vaccino)
Monte Veronese d'Alpeggio - Veneto (Vaccino)
Pecorino dei Monti Sibillini - Marche (Ovino)
Canestrato Lucano - Basilicata (Caprino 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 di malga e Trentingrana oppure in brodo di carne € 11.00



Vino consigliato in abbinamento:
Trentino Marzemino
Az.Agr. Salizzoni €3.30

I Canederli della Stagione (1-3-7)

Canederli ai funghi e formaggio Asiago con rostie di pancetta, trentingrana e burro fuso € 11.00

- I PRIMI PIATTI -

La Pasta Gustosa (1-3-8-9)

Pasta con ragù d'anatra, pere e nocciole tostate € 12.00

L'ultima Versione del Risotto (7)

Riso Carnaroli della risaia Melotti alle patate viola, crema di zucca e Graukase del caseificio Knoll di Lappago € 10.00

La Zuppa del Giorno (7-8)

Cremosa vellutata di patate e mandorle con uva rossa € 9.00

La Pasta del Cavolo (1-4-8)

Pasta con pesto di cavolo viola, mandorle, acciughe del Cantabrico e briciole di pane al rosmarino € 10.00

- I SECONDI PIATTI -

Il Coregone (4)

Coregone di Preore e cicoria al miele cotti in vaso cottura con patate e carote grigliate € 16.00

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*

Il Maialino in crosta (1-7)

Filetto di maiale in crosta di pane al cacao amaro, salsa alle mele al profumo delicato di rosmarino € 15.00

Pettiburger 2017 (allergene 10 nella salsa)

Tenerissimo hamburger di Manzetta Prussiana, servito con verdure grigliate, patate al forno e salsa barbeque fatta in casa. €16.00



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

Porzione patate € 3.00

Porzione verdure alla griglia € 4.00



- LE INSALATE -

Insalata Lagrein

Ins. verde, radicchio, pomodoro, mais, carote € 5.00
Aggiunta di tonno + € 3.00
Aggiunta di mozzarella + € 3.00

Insalata Merlot (5-9-10-11)

Ins. verde, rucola, pomodorini secchi, petto di pollo
salsa alla senape, semi di sesamo € 8.50

Insalata Nebbiolo

Radicchio rosso, rape rosse, cipolla rossa di Tropea
cappuccio rosso e melograno € 9.00

Insalata Nosiola (7)

Valeriana, rucola, ceci, olive nere, pomodorini, feta € 8.50

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 Muller Thurgau (7-8-9)

Rucola, ins. verde, mele, noci, sedano e Gorgonzola € 9.00

Insalata Soave (1-7)

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

Insalata Malvasia (7-8)

Valeriana, pomodorini, melanzane e zucchine grigliate, noci Trentingrana a scaglie € 8.50

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	Salizzoni	€ 3.50	€ 24.00
Traminer	Bruno Grigolli	€ 4.50	€ 27.00
Sauvignon Prail	Produttori Colterenzio	€ 4.00	€ 26.00
Weissburgunder	Niedrist	€ 4.50	€ 30.00
Lugana	Allegrini	€ 4.00	€ 26.00
Fiano di Avellino	Colli di Lapio	€ 4.00	€ 27.00
Petit Arvine	Grosjean	€ 4.50	€ 30.00
Dumalis (Merlot + Cab.) rosato	Grigolli Bruno	€ 4.00	€ 26.00
Hautes Cotes de Nuits Blanc	Domaine Bertagna	€ 6.00	€ 39.00

- VINI ROSSI -

Marzemino	Salizzoni	€ 3.30	€ 22.00
Teroldego	Barone de Cles	€ 4.00	€ 26.00
Lagrein De Weinfeld	Salizzoni	€ 3.50	€ 24.00
Pinot Nero	Kettmeier	€ 5.00	€ 35.00
Palazzo della Torre	Allegrini	€ 4.50	€ 30.00
Barbera d'Alba vigna Martina	Elio Grasso	€ 5.00	€ 35.00
Chianti Rufina	Frascole	€ 4.00	€ 25.00
Lucente	Frescobaldi	€ 7.00	€ 45.00
Montepulciano d'Abruzzo	Cirelli	€ 4.00	€ 25.00
Ziggurat	Tenuta Castelbuono	€ 3.80	€ 26.00
Frappato	Cos	€ 4.50	€ 30.00
Cabernet Sauvignon	Ferdinand	€ 4.00	€ 25.00

- VINI SPUMANTI -

Prosecco Extra Dry Sel. Jeio	Bisol	€ 3.50	€ 24.00
Trento Doc Brut Ris. Nature	Bellaveder	€ 5.50	€ 38.00
Dosaggio Zero	Letrari	€ 5.50	€ 38.00
Trento Doc Perlè	Ferrari	€ 7.00	€ 45.00
Brut Franciacorta	Uberti	€ 5.50	€ 37.00
Brut Integral	Francois Secondè	€ 9.00	€ 55.00

- VINI DOLCI -

Moscato d'Asti Bricco Quaglia	La Spinetta	€ 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