



## - APERITIVO -

### L'Aperitivo del Pettiroso

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

### 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*

Gorgonzola, Erborinato San Carlone, Erborinato di Pecora

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 €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** (1-3-7-8)

Pasta mantecata alla crema di noci su ragù di cinghiale al Marzemino con scaglie di Robiola di Roccaverano stagionata 8 mesi nelle nostre cantine € 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** (1-2-4)

Crema di zucca, patate e pepe nero con gamberi e crostone al nero di seppia € 10.00

### **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 -

---

### **La Sfoglia Sbagliata** (1-4-7)

Finta millefoglie di Trota bianca di Preore con zucca, brigliole di castagne e crackers di sfoglia € 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 -

<b>Nosiola</b>	Castel Noarna	€ 3.50	€ 23.00
<b>Perlato</b>	Salizzoni	€ 3.50	€ 24.00
<b>Traminer</b>	Bruno Grigolli	€ 4.50	€ 27.00
<b>Incrocio Manzoni</b>	Fanti	€ 4.50	€ 28.00
<b>Weissburgunder</b>	Niedrist	€ 4.50	€ 30.00
<b>Lugana</b>	Allegrini	€ 4.00	€ 26.00
<b>Fiano di Avellino</b>	Colli di Lapio	€ 4.00	€ 27.00
<b>Verdicchio</b>	Colle Stefano	€ 3.50	€ 25.00
<b>Dumalis (Merlot + Cab.) rosato</b>	Grigolli Bruno	€ 4.00	€ 26.00
<b>Hautes Cotes de Nuits Blanc</b>	Domaine Bertagna	€ 6.00	€ 39.00

## - VINI ROSSI -

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

## - VINI SPUMANTI -

<b>Prosecco Extra Dry Sel. Jeio</b>	Bisol	€ 3.50	€ 24.00
<b>Trento Doc Brut Ris. Nature</b>	Bellaveder	€ 5.50	€ 38.00
<b>Trento Doc Extra Brut</b>	Etyssa	€ 6.00	€ 38.00
<b>Trento Doc Perlè</b>	Ferrari	€ 7.00	€ 45.00
<b>Brut Franciacorta</b>	Uberti	€ 5.50	€ 37.00
<b>Brut Integral</b>	Francois Secondè	€ 9.00	€ 55.00

## - VINI DOLCI -

**Moscato d'Asti Bricco Quaglia**  
**Moscato di Castel Beseno**  
**Dolce (Picolit e Verduzzo)**  
**Port LBV**  
**Sauternes 0.750**

La Spinetta  
Salizzoni  
Livio Felluga  
Dow's  
Chateau Liot

€ 3.50    € 23.00  
€ 5.00    € 25.00  
€ 6.00    € 30.00  
€ 6.00    € 40.00  
€ 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**