



- 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))

Il nostro formaggio al Marzemino, torta di patate, Mortandela della Val di Non e insalatina di cavolo cappuccio € 10.00

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

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 fuso e Trentingrana oppure in brodo di carne € 11.00



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

I Canederli della Stagione (1-3-7-8)

Canederli al radicchio con briciole di noci su fonduta al Blu del Moncenisio € 11.00

- I PRIMI PIATTI -

La Pasta Gustosa (1-3-7-9)

Pasta con ragù di tacchino allo zafferano su crema allo spinacino e polvere di cavolo cappuccio viola € 12.00

L'ultima Versione del Risotto (7)

Riso Carnaroli della risaia Melotti al Dumalis di Bruno Grigolli e all'arancia con carpaccio di Trota di Preore marinata al limone € 12.00

La Zuppa del Giorno (4-7)

Crema di polenta, broccolo romano al vapore e olio alle acciughe del Cantabrico € 9.00

Gnocchi (1-3-7-8)

Gnocchetti di ricotta rapa rossa fatti in casa su crema di broccolo e briciole di pane € 10.00

- I SECONDI PIATTI -

La Sfoglia Sbagliata (4-7-8)

Finta millefoglie di Trota bianca di Preore e porri brasati, briciole di noci e verdure alla griglia € 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*

La Guancia Ubriaca (7-9)

Morbida guancia di manzo al Marzemino Salizzoni su purè di sedano rapa e carote arrosto € 14.00

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 Winkl	Produttori di Terzano	€ 4.50	€ 29.00
Weissburgunder	Niedrist	€ 4.50	€ 30.00
Lugana	Allegrini	€ 4.00	€ 26.00
Fiano di Avellino	Colli di Lapio	€ 4.00	€ 27.00
Verdicchio	Colle Stefano	€ 3.50	€ 25.00
Dumalis (Merlot + Cab.) rosato	Grigolli Bruno	€ 4.00	€ 26.00

- 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
Chianti Rufina	Selvapiana	€ 4.00	€ 25.00
Lucente	Frescobaldi	€ 7.00	€ 45.00
Rosso di Montalcino	Le Ragnaie	€ 5.00	€ 35.00
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 Blauwal	Cesconi	€ 5.50	€ 38.00
Trento Doc Extra Brut	Etyssa	€ 6.00	€ 38.00
Trento Doc Perlè	Ferrari	€ 7.00	€ 45.00
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
Picolit	Attems	€ 7.00	€ 35.00
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

