



# Oggi ai "Due Mori"...

## ANTIPASTI

<i>Carpaccio di carne salada con rucola e ricotta affumicata</i>	13
<i>Stracciatella di burrata con miele tartufato, pomodorini e rucola <sup>[v]</sup></i>	12
<i>Antipasto della casa (misto di prosciutti, salumi e patè di cervo fatto in casa)</i>	15
<i>Rösti di patate, cavolo cappuccio, luganega, speck al naturale e Trentingrana</i>	15
<i>Flan zucchine e basilico su crema di pomodoro servito con burratina affumicata <sup>[v]</sup></i>	14
<i>Prosciutto di cervo* affumicato con rucola e Trentingrana</i>	15
<i>Filetto di trota marinata in carpione con sedano, cipolla e carote</i>	10
<i>Piatto di formaggi misti locali <sup>[v]</sup> (Casolèt - Vezzena - Puzzone di Moena - formaggio alle erbe - formaggio al pepe)</i>	14

## PRIMI PIATTI

<i>Strangolapreti trentini con burro e salvia <sup>[v]</sup> (gnocchi di pane raffermo, spinaci e ricotta)</i>	12
<i>Spaghetti ai "Due Mori" (pomodoro, cipolla, speck tagliato a coltello, leggermente piccanti)</i>	13
<i>Canederlotti nostrani al "Puzzone di Moena" (ripieni di speck e luganega) <sup>[v]</sup></i>	13
<i>Tagliatelle impastate con mirtillo nero e condite con ragù di capriolo*</i>	15
<i>Tortelli fatti a mano ripieni di formaggio, fiori di campo ed erbe, serviti con burro fuso <sup>[v]</sup></i>	15
<i>Tagliolini con gamberi, zucchine e limone candito</i>	15
<i>Zuppa fredda di pomodoro e melanzana servita con trota affumicata e crostini di pane nero <sup>[v]</sup></i>	13

## SECONDI PIATTI

<i>Carne salada trentina ai ferri (specialità locale di manzo marinato in aromi, sale e vino)</i>	12
<i>Bocconcini di cervo* in umido con polenta di Storo (farina gialla della Valle del Chiese)</i>	18
<i>Polenta di Storo con porcini, finferli, formaggio latteria e luganega grigliata <sup>[v]</sup></i>	19
<i>Tagliata di angus su letto di rucola</i>	22
<i>Filetto di struzzo trentino al rosmarino</i>	19
<i>Costolette d'agnello* cotte al forno con erbe fini</i>	21

Contorni vari 5-8

Dessert del giorno 5-7,50 Coperto 2,50

<sup>[v]</sup>= piatto vegetariano o che può essere reso vegetariano  
"Il Registro Allergeni, come da Reg. n. 1169/2011, è a Vostra disposizione"  
\*il prodotto può essere congelato all'origine

**NON SI EFFETTUANO CONTI SEPARATI PER TAVOLI SUPERIORI ALLE 6 PERSONE**

# MENU' DEGUSTAZIONE DEL TERRITORIO



(minimo 2 persone)

*Carpaccio di carne salada con rucola e ricotta affumicata*

*Strangolapreti al burro e salvia*

*Bocconcini di cervo in umido con polenta di Storo*

*Strudel di pasta matta con panna fresca*

*½ litro di acqua Surgiva*

*Calice di Teroldego D.O.C Trentino*

*Caffè*

*38.00 a persona*

*~~Anziché 50.00~~*

## MENU' VEGETARIANO

*Stracciatella di burrata con miele tartufato, pomodorini e rucola*

*Strangolapreti al burro e salvia*

*Polenta di Storo, formaggio latteria ai ferri e verdure grigliate*

*Strudel di pasta matta con panna fresca*

*½ litro di acqua Surgiva*

*Calice di Teroldego D.O.C Trentino*

*Caffè*

*38.00 a persona*

*~~Anziché 50.00~~*