



Aus dem Trentino und der Umgebung...

<i>Carne salada Carpaccio mit Rucola und geräucherter Ricotta</i>	13
<i>Stracciatella di Burrata mit Trüffel-Honing, Rukola und Tomaten ^[v]</i>	12
<i>Vorspaise des Hauses (gemischte Schinkenplatte und Hirschkastete)</i>	15
<i>Rösti mit Kohl und Speck, Luganega und natürlich Schinken</i>	15
<i>Auberginenflan mit Burrata-Schaum, Parmaschinken und Balsamico-Dressing ^[v]</i>	15
<i>Hirschschinken* mit Rukola und Grana Käse</i>	15
<i>Mariniert Forelle in Öl, Essig, Möhren, Zwiebeln und Sellerie</i>	10
<i>Gemischte Käseplatte ^[v]</i> <i>(Vezzena – Puzzone di Moena – Trentingrana – Casolèt della val di Sole – Kräuterkäse - Pfefferkäse)</i>	14
<i>Strangolapreti (Spinatknödel in geschmolzener Salbeibutter und Granakäse) ^[v]</i>	12
<i>Spaghetti "Due Mori" (Tomaten, Speck, Zwiebeln und Olivenöl, leicht scharf)</i>	13
<i>Canederlotti mit "Puzzone di Moena" Käse ^[v]</i>	13
<i>Heidelbeertagliatelle mit Rehragout*</i>	15
<i>Tortelli di Valeggio mit Kürbis, Bergbutter, Salbei und Amaretti ^[v]</i>	15
<i>Kastanien-Ricotta-Gnocchi mit Kaninchen, Pfifferlingen und Thymian ^[v]</i>	15
<i>Kartoffelcreme mit Trentingrana-Crumble, Speckpulver und Granatapfel ^[v]</i>	13
<i>Gegrillte Carne salada (Gebratenes mariniertes Rindfleisch - einheimische Spezialität)</i>	12
<i>Hirschgulasch* mit Polenta</i>	18
<i>Polenta mit Steinpilzen, Pfifferlingen, gegrilltes Käse und Luganega ^[v]</i>	19
<i>Rindfleischscheiben vom Angus mit Rukola</i>	22
<i>Lammrippchen* mit aromatisch Kräuter</i>	21
<i>Straußenfilet mit Rosmarin</i>	19
<i>Doradenfilet mit Kartoffelcreme, confierten Kirschtomaten und Schwarzkohl</i>	15

Beilagen 5-8

Nachtisch 5-7,50

Gedeck 2,50

^[v]= Vegetarier Gerichte oder das vegetarisch gemacht werden kan
Die Liste der verwendeten Zusatzstoffe finden Sie an der Kasse
* Die Hauptzutaten können tiefgefroren sein

Für Tische mit mehr als 6 Personen wird keine separate Abrechnung erstellt



DEGUSTATIONSMENÜ

(nur für mindestens zwei Personen)

Carne salada carpaccio mit Rucola und geräucherter Ricotta

(Mariniertes rohes Rindfleisch - einheimische Spezialität)

Strangolapreti mit Salbeibutter

(Spinatknödel in geschmolzener Salbeibutter)

Hirschgulash mit Polenta

Apfelstrudel mit Sahne

½ Liter Wasser

Glas Wein Teroldego D.O.C

Kaffee

38.00

~~Statt 50.00~~

VEGETARISHES MENU'

Stracciatella di Burrata mit Trüffel Honing, Rukola und Tomaten

Strangolapreti mit Salbeibutter

(Spinatknödel in geschmolzener Salbeibutter)

Gegrilltes Käse, Polenta di Storo und gegrilltes Gemüse

Apfelstrudel mit Sahne

½ Liter Wasser

Glas Wein Teroldego D.O.C

Kaffee

38.00

~~Statt 50.00~~