



Per i Mercatini di Natale...

Consiglio della mamma: mangia bene, ridi spesso, ama molto.

ANTIPASTI

<i>Carpaccio di carne salada con rucola e ricotta affumicata</i>	13
<i>Stracciatella di burrata con miele tartufato, pomodorini e rucola ^[v]</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 di zucca su crema di Casolèt della Val di Sole guanciaiale croccante ^[v]</i>	15
<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 ^[v] (Alle Erbe - Puzzone di Moena - Vezzena - Casolèt val di Sole - Al pepe)</i>	14

PRIMI PIATTI

<i>Strangolapreti trentini con burro e salvia ^[v] (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 con crema di "Puzzone di Moena" (ripieni di speck e luganega) ^[v]</i>	13
<i>Tagliatelle impastate con mirtillo nero e condite con ragù di capriolo*</i>	15
<i>Tortelli di Valeggio alla zucca serviti con burro di malga e amaretto ^[v]</i>	16
<i>Maccheroncini casarecci con pino mugo, luganega e spuma di Trentingrana ^[v]</i>	13
<i>Zuppa trentina di farro con legumi e rosmarino ^[v]</i>	12
<i>Piccoli gnocchetti alla tirolese conditi con speck, crema di latte e cipolla soffritta</i>	10

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 ^[v]</i>	19
<i>Tagliata di angus con rucola</i>	22
<i>Filetto di struzzo trentino con riduzione al Teroldego Rotaliano e rosmarino</i>	19
<i>Mezzo stinco di maiale con polenta gialla di Storo e crauti</i>	16
<i>Filetto d'orata con crema di patate, pomodorini confit e cavolo nero</i>	15

Contorni vari 5-8

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

[v]= piatto vegetariano o che può essere reso vegetariano
"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 burro e salvia con Trentingrana

Bocconcini di cervo in umido con polenta di Storo

Strudel di mele in pasta matta con panna fresca

½ litro di acqua Surgiva

Calice di Teroldego D.O.C Trentino

Caffè

38.00

MENU' VEGETARIANO

Stracciatella di burrata con miele tartufato, pomodorini e rucola

Strangolapreti burro e salvia con Trentingrana

Polenta di Storo, formaggio latteria ai ferri e verdure grigliate

Strudel di mele in pasta matta con panna fresca

½ litro di acqua Surgiva

Calice di Teroldego D.O.C Trentino

Caffè

38.00