



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>Kürbis-Flan mit Casolet-Käsefondue und Guanciale ^[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> (Vezzena – Puzzone di Moena – Casolèt della val di Sole – Kräuterkäse - Pfefferkäse)	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>Maccheroncini mit Würstchen und Bergkiefer ^[v]</i>	13
<i>Dinkelsuppe mit Hülsenfrüchten und Rosmarin ^[v]</i>	10
<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>Schweinshaxe mit Sauerkraut und Polenta</i>	16
<i>Lokal Straußenfilet mit Rosmarin und Rotweinreduktion</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 kann
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 Salzeibutter

(Spinatknödel in geschmolzener Salzeibutter)

Hirschgulash mit Polenta

Apfelstrudel mit Sahne

½ Liter Wasser

Glas Wein Teroldego D.O.C

Kaffee

VEGETARISHES MENU'

Stracciatella di Burrata mit TrüffelHoning, Rukola und Tomaten

Strangolapreti mit Salzeibutter

(Spinatknödel in geschmolzener Salzeibutter)

Gegrilltes Käse, Polenta di Storo und gegrilltes Gemüse

Apfelstrudel mit Sahne

½ Liter Wasser

Glas Wein Teroldego D.O.C

Kaffee