





Aus dem Trentino und der Umgebung...



VORSPESIEN

Carne salada Carpaccio mit Rucola und geräucherter Ricotta	13
Stracciatella di burrata, Trüffel-Honing, Rukola und Kirschtomaten ^[v]	12
Vorspaise des Hauses (gemischte Schinkenplatte und Hirschpastete)	15
Rösti mit Kohl und Speck, Luganega, Trentingrana und gekochter Schinken	15
Spinatflan mit Casolet-Käsefondue und knuspriger Speck ^[v]	15
Hirschschinken* Trentingrana-Flocken und Orangenöl ^[v]	15
Trota in carpione (Gedünstete Forelle mariniert in Öl, Essig, Karotten, Zwiebeln, Sellerie und Rosinen) 	11
Gemischte Käseplatte ^[v] (Vezzena - Puzzone di Moena - Casolèt della val di Sole - Kräuterkäse - Pfefferkäse)	14

ERSTE GÄNGE

Strangolapreti (Spinatknödel in geschmolzener Salbeibutter und Granakäse) ^[v]	12
Spaghetti "Due Mori" (Tomaten, Speck, Zwiebeln und Olivenöl, leicht scharf)	13
Canederlotti mit "Puzzone di Moena" Käse und Mohnsamen ^[v]	13
Heidelbeertagliatelle mit Rehragout	15
Ravioli mit grünem Spargel der Saison, Alpenbutter und geriebenem Trentingrana ^[v]	16
Kichererbsen-Rosmarin-Creme serviert mit Kräutern aromatisierten Croutons ^[v] 	11

HAUPTGERICHTE

Gegrillte Carne salada mi tgebackene Bohnen mit Speck (Gebratenes mariniertes Rindfleisch - einheimische Spezialität)	14
Hirschgulasch mit Polenta from Storo (goldenes Mehl aus dem Chiese-Tal)	18
Polenta mit Steinpilzen, Pfifferlingen, gegrilltes Käse und Luganega ^[v]	19
Rindfleischscheiben vom Angus mit Rukola	22
Lokal Straußenfilet mit Rosmarin und Rotweinreduktion	23
Lammrippchen mit aromatisch Kräuter	23
Scheiben vom Drachenkopffilet* Lauch- und Minzcreme Kirschtomaten in Confit	15
Beilagen 5-8	
	Nachtisch 6-8
	Gedeck 2,50

[v] = Vegetarier Gerichte oder das vegetarisch gemacht werden kan

* = Die Hauptzutaten können tiefgefroren sein

 = Kalorienarme Gerichte

Die Liste der verwendeten Zusatzstoffe finden Sie an der Kasse

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 und Granakäse)

Hirschgulash mit Polenta

Apfelstrudel mit Sahne

½ Liter Wasser

Glas Wein Teroldego D.O.C

Kaffee

38.00 pro Person

VEGETARISHES MENU'

Stracciatella di Burrata mit TrüffelHoning, Rukola und Tomaten

Strangolapreti mit Salbeibutter

(Spinatknödel in geschmolzener Salbeibutter und Granakäse)

Gegrilltes Käse, Polenta di Storo und gegrilltes Gemüse

Apfelstrudel mit Sahne

½ Liter Wasser

Glas Wein Teroldego D.O.C

Kaffee

38.00 pro Person