

Menù





ANTIPASTI

VORSPEISEN – APPETIZERS

Selezione di salumi Trentini con tortel di patate* cappuccio bianco e Puzzone di Moena

Auswahl an Trentiner Wurstwaren mit Kartoffeltorte* Weißkohl
und Puzzone di Moena Käse

Selection of Trentino cured meats with potato tortel* white
cabbage and Puzzone di Moena cheese

Intolleranze / Intolerances 7

€ 18,00

Tartare di manzo condita con philadelphia, cipolla rossa e nocciole

Rindertartar mit Philadelphia-Frischkäse, roten Zwiebeln
und Haselnüssene

Beef tartare topped with Philadelphia, red onion, and hazelnuts

Intolleranze / Intolerances 4 – 7 – 8

€ 17,00

Guancetta di maiale affumicata su spinacini e salsa alla senape e miele

Geräucherte Schweinebacke auf Spinat mit Honig-Senf-Sauce

Smoked pork cheek on spinach with honey mustard sauce

Intolleranze / Intolerances 10

€ 16,00

*Alcuni prodotti possono, a seconda della stagionalità e della disponibilità,
essere trattati con la catena del freddo.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie
o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.





PRIMI

ERSTE GÄNGE – FIRST COURSES

Tagliatelle al ragù di cervo e mirtilli rossi

Tagliatelle mit Hirschragout und Preiselbeeren

Tagliatelle with venison ragù and cranberries

Intolleranze / Intolerances 1 – 3 – 9 – 10 – 12

€ 15,00

Strangolapreti Trentini con speck e scaglie di grana

Trentino Strangolapreti mit Speck und Parmesanspänen.

Trentino Strangolapreti with speck and parmesan shavings

Intolleranze / Intolerances 1 – 3 – 7

€ 13,00

Canederli della tradizione con fonduta di Casolet della Val di Sole

Traditionelle Teigtaschen mit Casolet-Käsefondue aus Val di Sole

Traditional dumplings with Casolet cheese fondue from Val di Sole

Intolleranze / Intolerances 1 – 3 – 7

€ 13,00

PER I PIU' PICCOLI

Pasta al pomodoro

€ 9,00

Pasta al ragù Bolognese

€ 10,00

Cotoletta di pollo con patatine fritte

€ 15,00



SECONDI

HAUPTGERICHTE – MAIN COURSES

Ribeye di manzo alla griglia con patate la Ratte e salsa Yakiniku

Gegrilltes Rinder-Ribeye mit Kartoffeln la Ratte und Yakiniku-Sauce
Grilled beef ribeye with potatoes la Ratte and Yakiniku sauce

Intolleranze / Intolerances 6 – 7

€ 24,00

Galletto croccante con spinaci e Rösti di patate

Knuspriges Hähnchen mit Spinat und Röstikartoffeln
Crispy chicken with spinach and rosti potatoes

Intolleranze / Intolerances 10

€ 20,00

Filetto di maiale allo speck con puree di zucca e funghi Shiitake

Schweinefilet mit Speck, Kürbispüree und Shiitake-Pilzen
Pork fillet with speck, pumpkin puree and shitake mushrooms

Intolleranze / Intolerances 9 – 10

€ 21,00

**Selezione di carne alla griglia
Per info rivolgersi al personale
€ Prezzo a peso**



CONTORNI

Insalata mista/verde

€ 5,00

Patatine fritte/al forno

€ 5,00



INSALATE

SALATE – SALADS

Caesar Salad

Insalata verde, pollo, scaglie di Grana, crostini e salsa caesar

Grüner Salat, Hühnchen, Parmesanflocken, Croutons und Caesar-Sauce

Green salad, chicken, parmesan flakes, croutons and caesar dressing

Intolleranze / Intolerances 1 – 3 – 7 – 10

€ 14,00

Insalata Mediterranea

Misticanza, pomodorini, olive Leccino, tonno, mais, e burrata

Gemischter Salat mit Kirschtomaten, Oliven, Thunfisch, Mais und Burrata

Mixed salad, cherry tomatoes, Leccino olives, tuna, corn, and burrata

Intolleranze / Intolerances 4 – 7

€ 14,00

Insalata Trento

Insalata di cappuccio condita con speck, cumino, tortel di patate e uovo all'occhio di bue

Krautsalat mit Speck, Kreuzkümmel, Kartoffeltorte und Spiegelei

Cabbage salad topped with speck, cumin, potato tortel, and fried egg

Intolleranze / Intolerances 3

€ 14,00

Insalata Caprese

Pomodoro, mozzarella di Bufala, basilico e origano

Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum und Oregano

Tomato, buffalo mozzarella, basil and oregano

Intolleranze / Intolerances 7

€ 12,50



ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati
3		UOVA e prodotti derivati.
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		ARACHIDI e prodotti derivati.
6		SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8		FRUTTA A GUSCIO , cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati
9		SEDANO e prodotti derivati
10		SENAPE e prodotti derivati
11		Semi di SESAMO e prodotti derivati
12		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .
13		LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI e prodotti derivati

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO o SUL REGISTRO ALLERGENI

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA .IL PERSONALE E' A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI



*Non c'è amore più sincero
di quello per il cibo*