

ANTIPASTO,PRIMO,DOLCE E CAFFÉ 38€

ANTIPASTO,SECONDO,DOLCE E CAFFÉ 45€

PRIMO,SECONDO,DOLCE, CAFFÉ 53€

ANTIPASTI/ ENTREES

CARNE SALADA

1

CARPACCIO DI CARNE SALADA, CAVOLO RAPA, ZUCCA E PANE CROCCANTE

Gustalo con un Antares Trento DOC

TAGLIERE LUSIA (X 2 PERSONE)

9,7

TAGLIERE DI AFFETTATI E SALUMI CON FORMAGGI E I NOSTRI ACCOMPAGNAMENTI CASERECCI

Gustalo con un pinot nero oppure una Vernaccia secca DOCG Quaccharini

TAGLIERE DI FORMAGGI

6,7,10

SELEZIONE DI FORMAGGI TARENTINI CON I NOSTRI ACCOMPAGNAMENTI CASERECCI

Gustalo con un Pinot bianco

OVO DI MONTAGNA

1,3,7

UOVO MORBIDO CBT,FONDUTA DI PUZZONE, SPINACI SELVATICI E CHIPS DI SEGALE

Gustalo con un Antares Trento DOC oppure un Brut Quaccharini

INSALATA DI CANEDERLI, SEDANO, RAPANELLI E CIPOLLE AL LAMPONE

1,7,9

Gustalo con un Lagrein DOC

PRIMI PIATTI/ FIRST COURSE

LA PANADA

1,3,7

ZUPPA DI PANE NERO, UOVO MORBIDO COTTO A 64° E PORRI

Gustala con un Pinot bianco DOC oppure un Serrapetrona doc Quaccharini

ZUPPA D'ORZO VEGETARIANA

1,9

Gustala con un Pinot nero DOC oppure un Verdicchio Quaccharini

PINK SPACE

1,3,7

SPATZLE DI RAPE ROSSE, CREMA DI GORGONZOLA E PANCETTA CROCCANTE

Gustali con un Gewurtztraminer DOC

SPAGHETTI CON RAGÚ DI PESCE AL SERRAPETRONA DOC

2,4,9,12,14

Gustali con un Serrapetrona DOC Quaccharini

TAGLIOLINI CASERECCI CON FINFERLI, TARTARE DI MANZO LOCALE E FONDO BRUNO

1,3,7

Gustali con un Lagrein DOC

GNOCCHI DI PATATE VIOLA CON FONDUTA DI CAPRA, MELE E LARDO TRENINO

1,3,7

Gustali con un Gewurtztraminer DOC

CANEDERLI DI SPECK IN BRODO DI CARNE O AL BURRO

1,3,7,9

Gustali con un Pinot nero DOC oppure un Verdicchio Quaccharini

SECONDI PIATTI/ MAIN COURSE

POLENTA E MOSCARDINI AL SERRAPETRONA DOC

12,14

Gustali con un Serrapetrona DOC Quaccharini

POLENTA MANTECATA AL TIMO CON PORCINI SPADELLATI

7

Gustala con un Pinot bianco DOC

DALLA VIGNA ALL'ALPE

12

TAGLIATA DI SELVAGGINA , POLENTA MORBIDA, MIRTILLI E VERNACCIA DI SERRAPETRONA

Gustala con un Teroldego Leocorno DOC

BBQ RIBS

6,8,9

RIBS DI MAIALE COTTE A BASSA TEMPERATURA CON PATATE FRITTE E SALSA BBQ AL BRANDY

Gustale con un Lagrein DOC

BOCCONCINI DI PUZZONE IN CROSTA DI MAIS, MIELE, MISTICANZA E POMODORINI

1,3,7,8

Gustali con un Antares Trento DOC

POLPETTE DI CERVO CON NOCCIOLE, MAIONESE AL CIRMOLO E BROCCOLO ROMANO

3,8,10

Gustale con un Lagrein DOC

CARNE SALADA TRENTINA ALLA PIASTRA CON FAGIOLI E CIPOLLA

Gustala con un Teroldego Leocorno DOC

FORMAGGIO LOCALE ALLA PIASTRA CON PATATE SALTATE

7

Gustalo con un Chardonnay DOC

COSTATA DI HIGHLANDER LOCALE CON CONTORNO € 5,00 / ETTO

Gustala con un Teroldego Leocorno DOC

DESSERT

STRUDEL DI MELE CALDO CON CREMA ALLA VANIGLIA

1,3,7

TORTA SACHER

1,3,6,7,8

TORTA DEL GIORNO

MIRTILLOSA

1,7,5,8

PANNA COTTA AI MIRTILLI, MIRTILLI FRESCHI E CRUMBLE ALLE ARACHIDI SALATE

TIRAMISÚ

1,3,7

MANGIA E BEVI AL CIRMOLO

3,7

CREME BRULÉE AL CIRMOLO E LA SUA GRAPPA

FRITTELLE DI MELE “SONE DA POMES” CON COMPOSTA DI MIRTILLI ROSSI

1,3,7

KEISERSCHMARREN CON COMPOSTA DI MIRTILLI ROSSI E CREMA DI VANIGLIA

1

TIPICA FRITTATA DOLCE SPEZZETTATA CARAMELLATA

ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI IN ORIGINE O CONGELATI PER LA CORRETTA
CONSERVAZIONE
PER INFORMAZIONI CIRCA GLI INGREDIENTI ALLERGENICI PRESENTI NEL MENÚ, RIVOLGERSI AL
PERSONALE.