

## Lista allergeni

1 glutine - 2 crostacei - 3 uova - 4 pesce - 5 arachidi -  
6 soia - 7 latte - 8 frutta a guscio - 9 sedano - 10 senape -  
11 sesamo - 12 anidride solforosa - 13 lupini - 14 molluschi

### *Antipasti*

Involentino di capocollo e Casolet, crema di cime rapa, yogurt  
e crumble di taralli (7, 1)

Capesante arrostiti, crema di gorgonzola e porro fritto (14, 7)

Vellutata di carote speziata, con crostini di pane e semi di sesamo nero (1, 11)

### *Primi piatti*

Plin di cervo, fondo bruno e Spresa (1, 3, 7, 9, 12)

Gnocchi di patate al nero, cozze e zafferano (1, 3, 4, 7, 14)

Risotto con i funghi del raccolto e Trentingrana (7)

### *Secondi*

Culaccio di manzo, cremoso di zucca e biette scottate (7)

Trota alla Trentina, sedano tostato e maionese all'aglio (1, 4, 7, 9)

Le Uova in purgatorio, zuppetta di peperoni e amaranto  
con fonduta di pecorino (3, 7)

### *Dolce*

Tortino di cioccolato, confettura ai frutti rossi e mousse allo yogurt (7)

Torta di mele con gelato alla vaniglia (1, 3, 7)

La Sbrisolona, cremoso di ricotta e cioccolato al miele di castagno (1, 3, 7, 8)



## *Le nostre proposte...*

### **Selezione di Salumi con la nostra giardiniera di verdure**

4 pezzi € 14; 7 pezzi € 18

### **Selezione di Formaggi con mostarda e miele**

4 pezzi € 14; 7 pezzi € 18

### **La variazione di Foie Gras**

€ 28

### **Ostriche**

€ 5 cad.

*Mercoledì e Venerdì Le Crudité di Pesce...  
oppure su prenotazione*

**Degustazione "Small" € 45; Degustazione "Large" € 80**

**Coperto € 3,50**

## *Il menù à La Carte...*

### *Antipasti*

**Involentino di capocollo e Casolet**, crema di cime rapa e crumble di taralli € 16

**Capesante arrostita**, crema di gorgonzola e porro fritto € 16

**Vellutata di carote speziata**, con crostini di pane e semi di sesamo nero € 14

### *Primi piatti*

**Plin di cervo**, fondo bruno e Spressa € 20

**Gnocchi di patate al nero**, cozze e zafferano € 20

**Risotto con i funghi** del raccolto e Trentingrana € 20

### *Secondi piatti*

**Culaccio di manzo**, cremoso di zucca e biette scottate € 24

**Trota alla Trentina**, sedano tostato e maionese all'aglio € 22

**Le Uova in purgatorio**, zuppeta di peperoni e amaranto con fonduta di pecorino € 20

### *Dolce*

**Tortino di cioccolato**, confettura ai frutti rossi e mousse allo yogurt € 10

**Torta di mele** con gelato alla vaniglia € 10

**La Sbrisolona**, cremoso di ricotta e cioccolato al miele di castagno € 10

*Si pregano i gentili Ospiti di segnalare eventuali intolleranze alimentari.*

*Lista completa degli allergeni in retro copertina.*

*Si avvertono i gentili Ospiti che alcuni piatti possono contenere prodotti da noi congelati.*

## *Le nostre proposte Menù*

### *Menù Carne*

**l'Antipasto - Involentini di capocollo e Casolet**, crema di cime rapa, yogurt e crumble di taralli

**il Primo - Plin di cervo**, fondo bruno e Spressa

**il Secondo - Culaccio di manzo**, cremoso di zucca e biette scottate

**il Dolce - Tortino di cioccolato**, confettura ai frutti rossi e mousse allo yogurt

**TUTTO IL MENÙ € 70 A PERSONA, ESCLUSI VINI**

### *Menù Pesce*

**l'Antipasto - Cappelletti arrostiti**, crema di gorgonzola e porro fritto

**il Primo - Gnocchi di patate al nero**, cozze e zafferano

**il Secondo - Trota alla Trentina**, sedano tostato e maionese all'aglio

**Dolce - Torta di mele** con gelato alla vaniglia

**TUTTO IL MENÙ € 68 A PERSONA, ESCLUSI VINI**

### *Menù Vegetariano*

**l'Antipasto - Vellutata di carote speziata**, con crostini di pane e semi di sesamo nero

**il Primo - Risotto con i funghi** del raccolto e Trentingrana

**il Secondo - Le Uova in purgatorio**, zuppeta di peperoni e amaranto con fonduta di pecorino

**il Dolce - La Sbrisolona**, cremoso di ricotta e cioccolato e miele di castagno

**TUTTO IL MENÙ € 62 A PERSONA, ESCLUSI VINI**

## Allergen list

1 gluten - 2 crustaceus - 3 eggs - 4 fish - 5 peanuts - 6 soybeans -  
7 milk - 8 nuts - 9 celery - 10 mustard - 11 sesame -  
12 sulfur dioxide - 13 lupins - 14 molluscs

### *Starters*

Pork neck (Capocollo) and Casolet cheese, turnip tops cream, taralli crumble and yogurt (7, 1)

Roasted scallops, gorgonzola cheese cream and fried leek (14, 7)

Spiced carrot cream soup, with bread croutons and blacksesame seeds (1, 11)

### *First Course*

Venison Plin (Ravioli) beef sauce and Sprezza cheese (1, 3, 7, 9, 12)

Black potato Gnocchi (cuttelfih ink), mussels and saffron (1, 3, 4, 7, 14)

Mushroom Risotto and Trentingrana cheese (7)

### *Main Course*

Rump steak beef, pumpkin cream and blanched beets (7)

Trentino style trout toasted celery and garlic mayonnaise (1, 4, 7, 9)

Poche egg, pepper and amaranth soup with pecorino cheese (3, 7)

### *Dessert*

Chocolate cake, red fruit sauce and yogurt mousse (7)

Apple cake with vanilla ice cream (1, 3, 7)

La Sbrisolona (Trentino sweet), ricotta cream, chocolate and chestnuts honey (1, 3, 7, 8)



## *Our proposal...*

### **Selection of cured meats with our vegetable gardener**

4 pieces € 14; 7 pieces € 18

### **Selection of cheese with mustard and honey**

4 pieces € 14; 7 pieces € 18

### **The variation of Foie Gras**

€ 28

### **Oysters**

each € 5

*Wednesday and Friday (or by reservation)*  
*"The fish crudites..."*

**"Small" tasting € 45; "Large" tasting € 80**

**Cover charge € 3,50**

## *Menu à La Carte...*

### *Starters*

**Pork neck (Capocollo) and Casolet** cheese, turnip tops cream, taralli crumble and yogurt € 16

**Roasted scallops**, gorgonzola cheese cream and fried leek € 16

**Spiced carrot cream soup**, with bread croutons and blacksesame seeds € 14

### *First Course*

**Venison Plin (Ravioli)** beef sauce and Sprezza cheese € 20

**Black potato Gnocchi** (cuttelfih ink), mussels and saffron € 20

**Mushroom Risotto** and Trentingrana cheese € 20

### *Main Course*

**Rump steak beef**, pumpkin cream and blanched beets € 24

**Trentino style trout** toasted celery and garlic mayonnaise € 22

**Poche egg**, pepper and amaranth soup with pecorino cheese € 20

### *Dessert*

**Chocolate cake**, red fruit sauce and yogurt mousse € 10

**Apple cake** with vanilla ice cream € 10

**La Sbrisolona** (Trentino sweet), ricotta cream, chocolate and chestnuts honey € 10

*Guests are kindly requested to report any food intollerances.*

*The list of intollerances is printed on the back cover.*

*We inform our kind Guests that some dishes may contain products frozen by us.*

## *Our menu proposal...*

### *Meat menu*

**Starter - Pork neck (Capocollo) and Casolet** cheese, turnip tops cream with taralli crumble and yogurt

**First Course - Venison Plin (Ravioli)** beef sauce and Sprezza cheese

**Main Course - Rump steak beef**, pumpkin cream and blanched beets

**Dessert - Chocolate cake**, red fruit sauce and yogurt mousse

**€ 70 PER PERSON EXCLUDING WINES**

### *Fish menu*

**Starter - Roasted scallops**, gorgonzola cheese cream and fried leek

**First Course - Black potato Gnocchi** (cuttelfih ink), mussels and saffron

**Main Course - Trentino style trout** toasted celery and garlic mayonnaise

**Dessert - Apple cake** with vanilla ice cream

**€ 68 PER PERSON EXCLUDING WINES**

### *Vegetarian menu*

**Starter - Spiced carrot cream soup**, with bread croutons and blacksesame seeds

**First Course - Mushroom Risotto** and Trentingrana cheese

**Main Course - Poche egg**, pepper and amaranth soup with pecorino cheese

**Dessert - La Sbrisolona** (Trentino sweet), ricotta cream, chocolate and chestnuts honey

**€ 62 PER PERSON EXCLUDING WINES**