

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

Tartare di cervo, mele spadellate, composta di frutti rossi e indivia riccia (7, 10)

Insalata di polpo, crema di patate, scarola e pinoli tostatati (7, 8, 9)

Uova in cocotte, porri e Trentingrana (3)

Primi piatti

Spaghettoni alla farina di mais,

sugo di manzo al vino bianco e cipolla brasata (1, 3, 9, 12)

Risotto ai gamberi, zucchine scapece e gel di bisque (2, 4, 12)

Ravioli di caponata, pomodori confit e colatura di provola (1, 3, 7, 8, 9)

Secondi

Filetto di maialino bardato con patate duchessa e carote al forno (3, 7)

Branzino al sale con salsa trentina e pan di zucchero agrumato (4, 8)

Millefoglie di patate, scamorza affumicata e crema di fagiolini (7)

Dolce

Crema al limone in sfoglia con gelato al cioccolato (1, 3, 7)

Insalata di frutta Vs Mousse al cocco (7)

Tortino di carote, crema di ricotta al latte di bufala,

passion fruit e gelato alla vaniglia (7, 8)



Il menù à La Carte...

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

Il menù à La Carte...

Antipasti

Tartare di cervo, mele spadellate,
composta di frutti rossi e indivia riccia € 18

Insalata di polpo, crema di patate, scarola e pinoli tostati € 18

Uova in cocotte, porri e Trentingrana € 16

Primi piatti

Spaghettoni alla farina di mais,
sugo di manzo al vino bianco e cipolla brasata € 20

Risotto ai gamberi, zucchine scapece e gel di bisque € 22

Ravioli di caponata, pomodori confit e colatura di provola € 18

Secondi piatti

Filetto di maialino bardato
con patate duchessa e carote al forno € 24

Branzino al sale con salsa trentina e pan di zucchero agrumato € 26

Millefoglie di patate, scamorza affumicata e crema di fagiolini € 20

Dolce

Crema al limone in sfoglia con gelato al cioccolato € 10

Insalata di frutta Vs Mousse al cocco € 10

Tortino di carote, crema di ricotta
al latte di bufala, passion fruit e gelato alla vaniglia € 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 - Tartare di cervo, mele spadellate,
composta di frutti rossi e indivia riccia

il Primo - Spaghettoni alla farina di mais,
sugo di manzo al vino bianco e cipolla brasata

il Secondo - Filetto di maialino bardato
con patate duchessa e carote al forno

il Dolce - Crema al limone in sfoglia con gelato al cioccolato
TUTTO IL MENÙ € 68; COPERTO € 3,50

Menù Pesce

l'Antipasto - Insalata di polpo, crema di patate, scarola e pinoli tostati

il Primo - Risotto ai gamberi, zucchine scapece e gel di bisque

il Secondo - Branzino al sale con salsa trentina e pan di zucchero agrumato

il Dolce - Insalata di frutta Vs Mousse al cocco
TUTTO IL MENÙ € 70; COPERTO € 3,50

Menù Vegetariano...

l'Antipasto - Uova in cocotte, porri e Trentingrana

il Primo - Ravioli di caponata, pomodori confit e colatura di provola

il Secondo - Millefoglie di patate, scamorza affumicata e crema di fagiolini

il Dolce - Tortino di carote, crema di ricotta al latte di bufala,
passion fruit e gelato alla vaniglia
TUTTO IL MENÙ € 62; COPERTO € 3,50

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

Venison tartare, sautéed apples, red fruit compote and curly endive (7, 10)
Octopus salad, potatoes cream, escarole and toasted pine nuts (7, 8, 9)
Eggs in cocotte, leeks and Trentingrana (3)

First Course

Spaghetti with corn flour, beef sauce white wine and braised onion (1, 3, 9, 12)
Risotto with prawns, scapece courgettes and bisque sauce (2, 4, 12)
Caponata ravioli, tomatoes and Provola cheese sauce (1, 3, 7, 8, 9)

Main Course

Pork fillet and bacon with Duchess potatoes and carrots (3, 7)
Salted Sea Bass with Trentino sauce and citrus sugar (4, 8)
Potato millefeuille, smoked Scamorza and beans cream (1, 3, 7, 8, 9)

Dessert

Lemon cream puff pastry with chocolate ice cream (1, 3, 7)
Fruit salad Vs Coconut mousse (7)
Carrot cake, buffalo ricotta cream, passion fruit and vanilla ice cream (7, 8)



Menu à La Carte...

Selection of cured meats with our vegetable gardener

4 pieces € 14; 7 pieces € 18

Selection of cheeses 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 crudités..."

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

Cover charge € 3,50

Menu à La Carte...

Starters

Venison tartare, sautéed apples,
red fruit compote and curly endive € 18

Octopus salad, potatoes cream,
escarole and toasted pine nuts € 18

Eggs in cocotte, leeks and Trentingrana € 16

First Course

Spaghetti with corn flour,
beef sauce white wine and braised onion € 20

Risotto with prawns, scapece courgettes and bisque sauce € 22

Caponata ravioli, tomatoes and Provola cheese sauce € 18

Main Course

Pork fillet and bacon with Duchess potatoes and carrots € 24

Salted Sea Bass with Trentino sauce and citrus sugar € 24

Potato millefeuille, smoked Scamorza and beans cream € 20

Dessert

Lemon cream puff pastry with chocolate ice cream € 10

Fruit salad Vs Coconut mousse € 10

Carrot cake, buffalo ricotta cream,
passion fruit and vanilla ice cream € 10

Guests are kindly requested to report any food intolerances.

The list of intolerances 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 - Venison tartare, sautéed apples,
red fruit compote and curly endive

First Course - Spaghetti with corn flour,
beef sauce white wine and braised onion

Main Course - Pork fillet and bacon
with Duchess potatoes and carrots

Dessert - Lemon cream puff pastry with chocolate ice cream
€ 68 PER PERSON EXCLUDING WINES; COVER CHARGE € 3,50

Fish menu

Starter - Octopus salad, potatoes cream, escarole and toasted pine nuts

First Course - Risotto with prawns,
scapece courgettes and bisque sauce

Main Course - Salted Sea Bass with Trentino sauce and citrus sugar

Dessert - Fruit salad VS Coconut mousse
€ 70 PER PERSON EXCLUDING WINES; COVER CHARGE € 3,50

Vegetarian menu

Starter - Eggs in cocotte, leeks and Trentingrana

First Course - Caponata ravioli, tomatoes and Provola cheese sauce

Main Course - Potato millefeuille,
smoked Scamorza and beans cream

Dessert - Carrot cake, buffalo ricotta cream,
passion fruit and vanilla ice cream

€ 62 PER PERSON EXCLUDING WINES; COVER CHARGE € 3,50