

Menù



ANTIPASTI

VORSPEISEN – APPETIZERS

Selezione di salumi Trentini con tortel di patate* giardiniera in agro-dolce e Puzzone di Moena

Auswahl an Trentiner Wurstwaren mit süß-sauren Kartoffel-Torteln*
und Puzzone di Moena

Selection of Trentino cured meats with sweet and sour pickled
potato tortel* and Puzzone di Moena

Intolleranze / Intolerances 7 – 8

€ 18,00

Tartare di manzo con burrata, pesche e mandorle

Rindertartar mit Burrata, Pfirsichen und Mandeln

Beef tartare topped with burrata, peaches, and almonds

Intolleranze / Intolerances 7 – 8

€ 16,00

Millefoglie di polenta croccante, trota bianca e verdure in carpione

Knusprige Polenta-Millefeuille, Weißforelle, und eingelegtes Gemüse

Crispy polenta millefeuille, white trout, and pickled vegetables

Intolleranze / Intolerances 4 – 9 – 12

€ 17,00

Carpaccio di carne salada con asparagi verdi, mozzarella di bufala e lamponi

Carpaccio vom Pökelfleisch mit grünem Spargel, Büffelmozzarella und Himbeeren

Carpaccio of salted beef with green asparagus, buffalo mozzarella and raspberries

Intolleranze / Intolerances 7

€ 15,00

*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–FIRSTCOURSES

Spaghetti chitarra al ragù d'anatra e germogli di soia

Spaghetti mit Entenragout und Sojasprossen

Spaghetti with duck ragù and bean sprouts

Intolleranze / Intolerances 1 – 3 – 6 – 9 – 10

€ 16,00

Strangolapreti Trentini con ricotta montata e tartufo nero estivo

Strangolapretimitgeschlagener Ricotta und schwarzem Sommertrüffel

Strangolapreti with whipped ricotta and black summer truffle

Intolleranze / Intolerances 1 – 3 – 7

€ 15,00

Canederli della tradizione su insalatina di cappuccio e scaglie di Vezzena

Traditionelle Teigtaschen mit Krautsalat und Vezzena-Käsespänen.

Traditional dumplings with cabbage salad and Vezzena cheese shavings

Intolleranze / Intolerances 1 – 3 – 7

€ 14,00

Ravioloni di capesante e gamberi ai tre pomodorini e rucola frita

Ravioligefüllt mit Jakobsmuscheln und Garnelen, dazu drei Kirschtomaten
und gebratener Rucola

Ravioli stuffed with scallops and prawns with three cherry tomatoes
and fried arugula

Intolleranze / Intolerances 1 – 2 – 3 – 4 – 6 – 7 – 14

€ 17,00

SECONDI

HAUPTGERICHTE – MAIN COURSES

Ribeye di manzo alla griglia con insalata di patate e scalogno fondente

Gegrilltes Rinder-Ribeye mit Kartoffelsalat und geschmolzenen Schalotten

Grilled beef ribeye with potato salad and melted shallots

Intolleranze / Intolerances

€ 25,00

Tagliata di coppa di maiale con carciofi alla brace e salsa al timo-limone

Geschnittener Schweinenacken mit gegrillten Artischocken und Zitronenthymiansauce

Sliced pork neck with grilled artichokes and lemon-thyme sauce

Intolleranze / Intolerances 6 – 9 – 10

€ 21,00

Supreme di faraona cotta a bassa temperatura con puree di piselli, menta e riduzione di vino Porto rosso

Perlhuhnbrustfilet mit Erbsenpüree, Minze und Rotweinreduktion

Guinea fowl supreme with pea puree, mint and red Port wine reduction

Intolleranze / Intolerances 7 – 9 – 10 – 12

€ 23,00

Salmone in crosta di olive Leccino su asparagi verdi e salsa datterino

Lachs in einer Leccino-Olivenkruste auf grünem Spargel und einer Kirschtomatensauce

Salmon in a Leccino olive crust on green asparagus and a cherry tomato sauce

Intolleranze / Intolerances 4 – 6

€ 22,00



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, mozzarelladi 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