



<i>Carpaccio di carne salada con rucola e ricotta affumicata</i>	9,50
<i>Filetto di trota marinata in carpione con carote, sedano e cipolle</i>	9
<i>Antipasto della casa (misto di prosciutti, salumi e patè di cervo fatto in casa)</i>	10
<i>Stracciatella di burrata con miele tartufato, pomodorini e rucola ^[v]</i>	11
<i>Prosciutto di cervo affumicato con rucola e Trentingrana</i>	10
<i>Tortel di patate, cavolo cappuccio, luganega, speck al naturale e Trentingrana</i>	12
<i>Radicchio rosso stufato con speck e scamorza affumicata ^[v]</i>	10
<i>Strangolapreti trentini con burro e salvia ^[v]</i>	8
<i>Tagliatelle di mirtillo nero con ragù di capriolo</i>	9
<i>Canederlotti nostrani al "Puzzone di Moena"</i>	9
<i>Piccoli gnocchetti alla tirolese ^[v]</i>	8
<i>Gnocchi di zucca con ricotta affumicata, semi di papavero e burro sciolto ^[v]</i>	10
<i>Spaghetti ai "Due Mori" (pomodoro, speck, daino, cipolla, leggermente piccanti)</i>	8,50
<i>Straccetti casarecci alle castagne e burro di malga ^[v]</i>	9
<i>Zuppa della casa con farro, legumi e rosmarino ^[v]</i>	8,50
<i>Ravioli di castagne e caffè serviti con riduzione di brasato al Teroldego ^[v]</i>	11
<i>Carne salada trentina ai ferri (specialità locale di manzo marinato con aromi e vino)</i>	9,50
<i>Polenta di Storo con porcini, finferli, formaggio latteria e luganega grigliati ^[v]</i>	17
<i>Scaloppine di vitello a piacere (burro, limone, vino bianco, funghi)</i>	12
<i>Spiedino vegetariano con mozzarella di bufala prodotta a Trento ^[v]</i>	10
<i>Bocconcini di cervo in umido con polenta di Storo</i>	14
<i>Costolette di agnello con erbe fini</i>	14
<i>Tagliata di angus su letto di rucola</i>	15
<i>Battutina di vitello saltata in padella con tartufo nero del Monte Baldo</i>	15
<i>Contorni vari 4-4,50</i>	<i>Dessert del giorno 4,50-6</i>

Coperto 2,50