



Trentino in table and more



Plus dem Trentino und der Umgebung

Venison* carpaccio with rucola and Trentingrana	15
Trout marinated with oil, vinagre, carrots, onion and celery	10
House starter (mixed ham and deer pate)	15
Carne salada carpaccio with rucola and smoked ricotta	13
Stracciatella di burrata with truffled honey, tomatoes and rucola [v]	12
Potato pancake with cabbage, speck, luganega (pork salami) and natural ham	15
Pumpkin flan with Casolèt cheese fondue and crispy guanciale [v]	13
Local assorted cheese plate (Vezzena – Puzzone di Moena – Trentingrana – Casolèt della val di Sole – alto atesino) [v]	14
Strangolapreti (traditional spinach gnocchi with butter and sage) [v]	12
Blueberry tagliatelle with roe* ragù	15
Canederlotti with "Puzzone di Moena" cheese [v]	13
Gnocchetti alla tirolese (small spinach gnocchi with cream and speck) [v]	10
Pumpkin gnocchi with butter and poppy seeds [v]	13
Spaghetti "Due Mori" (speck, onions, tomatoes and olive oil, slightly spicy)	13
Home-made garganelli pasta with sausage, mountain pine and cheese foam [v]	13
House soup with spelt, legumes and rosemary [v]	10
Grilled carne salada (local speciality - beef slice marinated in herbs and wine)	12
The polenta with porcini, chanterelle, grilled cheese and luganega [v]	19
Venison* stew with polenta from Storo	18
Irish Angus beef with rucola	22
Ostrich filet with rosemary	19

Hirschcarpaccio* mit Rukola und Grana Käse	15
Mariniert Forelle in öl, Essig, Möhren, Zwiebeln und Sellerie	10
Vorspaise des Hauses (gemischte Schinkenplatte und Hirschkastete)	15
Carne salada Carpaccio mit Rucola und geräucherter Ricotta	13
Stracciatella di Burrata mit Trüffel-Honing, Rucola und Tomaten [v]	12
Kartoffeln-"Tortino" mit Kohl und Speck, Luganega und natürlich Schinken	15
Kürbis-Flan mit Käsefondue und knackig Guanciale [v]	13
Gemischte Käseplatte (Vezzena – Puzzone di Moena – Trentingrana – Casolèt della val di Sole – alto atesino) [v]	14
Strangolapreti (Spinatknödel in geschmolzener Salbeibutter) [v]	12
Heidelbeertagliatelle mit Rehragout*	15
Canederlotti mit "Puzzone di Moena" Käse	13
Spinatspätzleknödel mit Salme und Speck [v]	10
Kürbisknodel mit Alpenbutter und Mohn [v]	13
Spaghetti "Due Mori" (Tomaten, Speck, Zwiebeln und Olivenöl, leicht scharf)	13
Garganelli-pasta mit Würstchen und Bergkiefer [v]	13
Dinkelsuppe mit Hülsenfrüchten und Rosmarin [v]	10
Gegrillte Carne salada (Gebratenes mariniertes Rindfleisch - einheimische Spezialität)	12
Polenta mit Steinpilzen, Pfifferlingen, gegrilltes Käse und Luganega [v]	19
Hirschgulasch* mit Polenta	18
Rindfleischscheiben vom Angus mit Rucola	22
Straußenfilet mit Rosmarin	19

Side dishes 5-8

Daily dessert 5-6,50

Cover charge 2,50

[v]= vegetarian dish or which can be made vegetarian

The allergic log book is available at the counter case"

*The main ingredients can be fro

Beilagen 5-8

Nachtisch 5-6,50

Gedeck 2,50

[v]= Vegetarier Gerichte oder das vegetarisch gemacht werden kan

Die Liste der verwendeten Zusatzstoffe finden Sie an der Kasse

* Die Hauptzutaten können tiefgefroren sein