

ANTIPASTI

<i>Carpaccio di carne salada con rucola e ricotta affumicata</i>	13
<i>Stracciatella di burrata con miele tartufato, pomodorini e rucola [v]</i>	12
<i>Antipasto della casa (misto di prosciutti, salumi e patè di cervo fatto in casa)</i>	15
<i>Rösti di patate, cavolo cappuccio, luganega, speck al naturale e Trentingrana</i>	15
<i>Flan di zucca su crema di Casolèt della Val di Sole guanciaiale croccante [v]</i>	13
<i>Prosciutto di cervo* affumicato con rucola e Trentingrana</i>	15
<i>Filetto di trota marinata in carpione con sedano, cipolla e carote</i>	10
<i>Piatto di formaggi misti locali [v] (Alle Erbe - Puzzone di Moena - Trentingrana - Casolèt val di Sole - Al pepe)</i>	14

PRIMI PIATTI

<i>Strangolapreti trentini con burro e salvia [v] (gnocchi di pane raffermo, spinaci e ricotta)</i>	12
<i>Spaghetti ai "Due Mori" (pomodoro, cipolla, speck e daino tagliati a coltello, leggermente piccanti)</i>	13
<i>Canederlotti nostrani al "Puzzone di Moena" (ripieni di speck e luganega) [v]</i>	13
<i>Tagliatelle impastate con mirtillo nero e condite con ragù di capriolo*</i>	15
<i>Gnocchi di zucca con ricotta affumicata, burro di malga e semi di papavero [v]</i>	13
<i>Garganelli casarecci con pino mugo, luganega e spuma di Trentingrana [v]</i>	13
<i>Zuppa trentina di farro con legumi e rosmarino [v]</i>	10
<i>Piccoli gnocchetti alla tirolese</i>	10

SECONDI PIATTI

<i>Carne salada trentina ai ferri (specialità locale di manzo marinato in aromi, sale e vino)</i>	12
<i>Bocconcini di cervo* in umido con polenta di Storo (farina gialla della Valle del Chiese)</i>	18
<i>Polenta di Storo con porcini, finferli, formaggio latteria e luganega grigliata [v]</i>	19
<i>Tagliata di angus su letto di rucola</i>	22
<i>Filetto di struzzo trentino al rosmarino</i>	19
<i>Costolette d'agnello* cotte al forno con erbe fini</i>	21

Contorni vari 5-8

Dessert del giorno 5-7,50 Coperto 2,50

[v]= piatto vegetariano o che può essere reso vegetariano
 "Il Registro Allergeni, come da Reg. n. 1169/2011, è a Vostra disposizione"

*il prodotto può essere congelato all'origine

NON SI EFFETTUANO CONTI SEPARATI PER TAVOLI SUPERIORI ALLE 6 PERSONE

MENU' DEGUSTAZIONE DEL TERRITORIO



(minimo 2 persone)

Carpaccio di carne salada con rucola e ricotta affumicata

Strangolapreti al burro e salvia

Bocconcini di cervo in umido con polenta di Storo

Strudel di pasta matta con panna fresca

½ litro di acqua Surgiva

Calice di Teroldego D.O.C Trentino

Caffè

38.00

MENU' VEGETARIANO

Stracciatella di burrata con miele tartufato, pomodorini e rucola

Strangolapreti al burro e salvia

Polenta di Storo, formaggio latteria ai ferri e verdure grigliate

Strudel di pasta matta con panna fresca

½ litro di acqua Surgiva

Calice di Teroldego D.O.C Trentino

Caffè

38.00