



Oggi ai Due Mori...

Consiglio della mamma: mangia bene, ridi spesso, ama molto.

ANTIPASTI

<i>Carpaccio di carne salada con rucola e ricotta affumicata</i>	13
<i>Stracciatella di burrata, miele tartufato, pomodorini e rucola</i> [v]	12
<i>Antipasto della casa</i> (misto di prosciutti, salumi e patè di cervo fatto in casa)	15
<i>Rösti di patate*, cavolo cappuccio, luganega, speck cotto e scaglie di Trentingrana</i>	15
<i>Flan di spinaci su crema di Casolèt della Val di Sole e speck croccante</i> [v]	15
<i>Prosciutto di cervo* affumicato con scaglie di Trentingrana e olio all'arancia</i>	15
<i>Filetto di trota marinata in carpione con sedano, cipolla, carote e uva passa</i> 	11
<i>Piatto di formaggi misti locali</i> [v] (Alle Erbe - Puzzone di Moena - Vezzena - Casolèt val di Sole - Al pepe)	14

PRIMI PIATTI

<i>Strangolapreti trentini con burro di malga, salvia e Trentingrana</i> [v]	12
<i>Spaghetti ai "Due Mori"</i> (pomodoro, cipolla, speck tagliato a coltello, leggermente piccanti)	13
<i>Canederlotti nostrani con crema di "Puzzone di Moena" e semi di papavero</i> [v]	13
<i>Tagliatelle impastate con mirtillo nero e condite con ragù di capriolo</i>	15
<i>Ravioli con asparagi verdi di stagione, burro di malga e Trentingrana</i> [v]	16
<i>Crema di ceci e rosmarino servita con crostini essiccati all'erbette</i> [v] 	11

SECONDI PIATTI

<i>Carne salada trentina ai ferri, fagioli saltati con speck</i>	14
<i>Bocconcini di cervo* in umido con polenta di Storo</i> (farina gialla della Valle del Chiese)	18
<i>Polenta di Storo con porcini, finferli, formaggio latteria e luganega grigliata</i> [v]	19
<i>Tagliata di angus alla griglia servita con rucola</i>	22
<i>Filetto di struzzo trentino con riduzione al Teroldego Rotaliano e rosmarino</i> 	23
<i>Costolette d'agnello aromatizzate con erbette fini</i>	23
<i>Tranci di filetto di scorfano* su crema di porro e menta con pomodorini in confit</i>	15

Contorni vari 5-8

Dessert del giorno 6-8 Coperto 2,50

[v] = piatto vegetariano o che può essere reso vegetariano

 = piatto con una componente di ingredienti a basso valore calorico

* = 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 burro e salvia con Trentingrana

Bocconcini di cervo in umido con polenta di Storo

Strudel di mele in pasta matta con panna fresca

½ litro di acqua Surgiva

Calice di Teroldego D.O.C Trentino

Caffè

38.00 a persona

MENU' VEGETARIANO

Stracciatella di burrata con miele tartufato, pomodorini e rucola

Strangolapreti burro e salvia con Trentingrana

Polenta di Storo, formaggio latteria ai ferri e verdure grigliate

Strudel di mele in pasta matta con panna fresca

½ litro di acqua Surgiva

Calice di Teroldego D.O.C Trentino

Caffè

38.00 a persona