



Aus dem Trentino und der Umgebung...



VORSPESIEN

Carne salada Carpaccio mit Rucola und geräucherter Ricotta	13
Stracciatella di burrata, Trüffel-Honing, Rukola und Kirschtomaten ^[v]	12
Vorspaise des Hauses (gemischte Schinkenplatte und Hirschkastete)	15
Rösti mit Kohl und Speck, Luganega, Trentingrana und gekochter Schinken	15
Kürbis-Flan mit Casolet-Käsefondue und Schinken chips ^[v]	15
Hirschschinken* Trentingrana-Flocken und Orangenöl ^[v]	15
Trota in carpione (Gedünstete Forelle mariniert in Öl, Essig, Karotten, Zwiebeln, Sellerie und Rosinen)	11
Gemischte Käseplatte ^[v] (Vezzena – Puzzone di Moena – Casolèt della val di Sole – Kräuterkäse - Pfefferkäse)	14

ERSTE GÄNGE

Strangolapreti (Spinatknödel in geschmolzener Salzeibutter und Granakäse) ^[v]	12
Spaghetti "Due Mori" (Tomaten, Speck, Zwiebeln und Olivenöl, leicht scharf)	13
Canederlotti mit "Puzzone di Moena" Käse und Mohnsamen ^[v] (Brotknödel gefüllt mit Speck und Wurst)	13
Heidelbeertagliatelle mit Rehragout	15
Fusilloni mit Thymianbutter serviert mit geräuchertem Saibling und Zitronenschale	16
Tortelli mit Kürbis, Bergbutter, Salbei und Amaretti ^[v]	16
Steinpilzsuppe mit schwarz Crostini ^[v]	15

HAUPTGERICHTE

Gegrillte Carne salada mit tgebackene Bohnen mit Speck (Gebratenes mariniertes Rindfleisch - einheimische Spezialität)	14
Hirschgulasch mit Polenta from Storo (goldenes Mehl aus dem Chiese-Tal)	18
Polenta mit Steinpilzen, Pfifferlingen, gegrilltes Käse und Luganega ^[v]	19
Rindfleischscheiben vom Angus mit Rukola	22
Lokal Straußenfilet mit Rosmarin und Rotweinreduktion	23
Lammrippchen mit aromatisch Kräuter	23
Wolfsbarschfilet* serviert mit Kartoffelcreme und Karamellzwiebeln	18

Beilagen 5-8

Nachtisch 6-8
Gedeck 2,50

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

* = Die Hauptzutaten können tiefgefroren sein

= Kalorienarme Gerichte

Die Liste der verwendeten Zusatzstoffe finden Sie an der Kasse

FÜR TISCHE MIT MEHR ALS 6 PERSONEN WIRD KEINE SEPARATE ABRECHNUNG ERSTELLT



DEGUSTATIONSMENÜ

(nur für mindestens zwei Personen)

Carne salada carpaccio mit Rucola und geräucherter Ricotta

(Mariniertes rohes Rindfleisch - einheimische Spezialität)

Strangolapreti mit Salbeibutter

(Spinatknödel in geschmolzener Salbeibutter und Granakäse)

Hirschgulasch mit Polenta

Apfelstrudel mit Sahne

½ Liter Wasser

Glas Wein Teroldego D.O.C

Kaffee

38.00 pro Person

VEGETARISHES MENU'

Stracciatella di Burrata mit TrüffelHoning, Rukola und Tomaten

Strangolapreti mit Salbeibutter

(Spinatknödel in geschmolzener Salbeibutter und Granakäse)

Gegrilltes Käse, Polenta di Storo und gegrilltes Gemüse

Apfelstrudel mit Sahne

½ Liter Wasser

Glas Wein Teroldego D.O.C

Kaffee

38.00 pro Person