



Antipasti

Carpaccio di carne salada con rucola e ricotta affumicata 13

Stracciatella di burrata con miele tartufato, pomodorini e rucola ^[v] 12

Antipasto della casa 18
(patè di cervo fatto in casa, carpaccio di carne salada, luganega, speck, prosciutto di cervo, cosciotto di struzzo)

Rösti di patate, cavolo cappuccio, luganega, speck al naturale e Trentingrana 15

Flan di zucchine e menta su crema di Primiero fresco e chips di crudo croccante ^[v] 15

Prosciutto di cervo* affumicato, Trentingrana e olio all'arancia 15

Filetto di trota marinata in carpione con sedano, cipolla, carote ^[v] 11

Piatto di formaggi misti locali ^[v] 14
(Vezzena -Puzzone di Moena-al fieno--Casolèt della Val di Sole)

...Oggi ai Due Mori...

Primi Piatti

Strangolapreti trentini con burro, salvia e Trentingrana ^[v] 12
(gnocchi di pane raffermo agli spinaci)

Spaghetti ai "Due Mori" 13
(pomodoro, cipolla, speck tagliato al coltello, leggermente piccanti)

Canederlotti nostrani al "Puzzone di Moena" ^[v] 13
(gnocchi di pane raffermo imbevuto nel latte a forma di polpetta, impastati con luganega nostrana e speck serviti con fonduta di puzzone e semi di papavero)

Tagliatelle impastate con mirtillo nero, condite con ragù di capriolo* 13

Ravioli fatti a mano ripieni di stracciatella di burrata, pomodorini e basilico, serviti con granella di pistacchio ^[v] 15

Zuppa fredda di cetriolo, pomodoro e cipolla, con salsa yogurt, crostini di segala e trota trentina affumicata ^[v] ^[v] 13

Orecchiette estive con pesto di rucola, pomodorini confit e mozzarella ^[v] 15

Secondi Piatti

Carne salada trentina ai ferri, fagioli saltati e speck 14
(specialità locale di manzo marinato in aromi, sale e vino)

Bocconcini di cervo* in umido con polenta di Storo 18
(farina gialla della Valle del Chiese)

Polenta di Storo con porcini, finferli, formaggio latteria e luganega grigliata ^[v] 19

Tagliata di angus alla griglia su letto di rucola 22

Filetto di struzzo trentino con riduzione al Teroldego Rotaliano e rosmarino ^[v] 22

Costolette d'agnello* cotte al forno con erbe aromatiche 23

Trancio di tonno* con salsa di pomodoro, olive e capperi 19

Contorni vari 5-8 Coperto 3

Dessert del giorno 6-9

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

*il prodotto può essere congelato all'origine

^[v] prodotto con una componente di ingredienti a basso contenuto calorico

Non si effettuano conti separati per tavoli superiori alle 6 persone

**MENU' DEL
TERRITORIO**
(minimo 2 persone)

**MENU'
VEGETARIANO**
(minimo 2 persone)



*Carpaccio di carne salada con rucola e
ricotta affumicata*

*Strangolapreti al burro e salvia e
Trentingrana*

*Bocconcini di cervo in umido con
polenta di Storo*

*Strudel di mele con
panna fresca*

½ litro di acqua Surgiva

Calice di Teroldego D.O.C Trentino

*Caffè 38
a persona*

*Stracciatella di burrata con miele
tartufato, pomodorini e rucola*

*Strangolapreti al burro e salvia e
Trentingrana*

*Polenta di Storo, formaggio latteria ai
ferri e verdure grigliate*

*Strudel di mele con
panna fresca*

½ litro di acqua Surgiva

Calice di Teroldego D.O.C Trentino

*Caffè 38
a persona*

*La famiglia Dalpalù vi dà
il benvenuto al ristorante*

*“Antica Trattoria
Due Mori”*

*“Uno non può pensare bene,
amare bene, dormire bene,
se non ha mangiato bene”*

Virginia Woolf