



Due Mori
ANTICA TRATTORIA

Aud dem Trentino und der Umgebung



VORSPSEISEN

<i>Carne salada Carpaccio mit Rucola und geräucherter Ricotta</i>	13
<i>Stracciatella di Burrata mit Trüffel-Honing, Rukola und Tomaten ^[v]</i>	12
<i>Vorspaise des Hauses (gemischte Schinkenplatte und Hirschnastete)</i>	18
<i>Rösti mit Kohl und Speck, Luganega und natürlich Schinken</i>	15
<i>Zucchini-Minz-Flan auf frischer Primiero-Käse und knusprigen Rohschinken chips ^[v]</i>	15
<i>Hirschschinken* mit Grana Käse und Orangenöl</i>	15
<i>Mariniert Forelle in Öl, Essig, Möhren, Zwiebeln </i>	11
<i>Gemischte Käseplatte ^[v] (Vezzena – Puzzone di Moena – Casolèt della val di Sole – feiner Käse)</i>	14

ERSTE GÄNGE

<i>Strangolapreti (Spinatknödel in geschmolzener Salbeibutter und Granakäse) ^[v]</i>	12
<i>Spaghetti "Due Mori" (Tomaten, Speck, Zwiebeln und Olivenöl, leicht scharf)</i>	13
<i>Canederlotti mit "Puzzone di Moena" Käse ^[v]</i>	13
<i>Heidelbeertagliatelle mit Rehragout</i>	15
<i>Handgemachte Ravioli gefüllt mit Burrata Stracciatella, Kirschtomaten und Basilikum, serviert mit gehackten Pistazien ^[v]</i>	15
<i>Orecchiette mit Rucola-Pesto, konfierten Kirschtomaten und Mozzarella ^[v]</i>	15
<i>Kalte Gurken, Tomaten und Zwiebelnuppe mit Joghurtsauce, Roggen croutons und geräucherter Forelle ^[v] </i>	13

HAUPTGERICHT

<i>Gegrillte Carne salada mi gebackene Bohnen mit Speck (Gebratenes mariniertes Rindfleisch - einheimische Spezialität)</i>	14
<i>Hirschgulasch* mit Polenta</i>	18
<i>Polenta mit Steinpilzen, Pfifferlingen, gegrillter Käse und Luganega ^[v]</i>	19
<i>Rindfleischscheiben vom Angus mit Rukola</i>	22
<i>Lammrippchen mit aromatisch Kräuter</i>	23
<i>Lokal Straußenfilet mit Rosmarin und Rotweinreduktion </i>	23
<i>Thunfischsteak* mit roter Sauce (Tomaten, Oliven und Kapern)</i>	19

Beilagen 6-8

Nachtsch 6-9

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

Gedeck 3

* = 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)

Hirschgulash mit Polenta

Apfelstrudel mit Sahne

½ Liter Wasser

Glas Wein Teroldego D.O.C

Kaffee

38.00 pro Person

VEGETARISHES MENU'

(nur für mindestens zwei Personen)

Stracciatella di Burrata mit TrüffelHoning, Rukola und Tomaten

Strangolapreti mit Salbeibutter

(Spinatknödel in geschmolzener Salbeibutter)

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