



Due Mori
ANTICA TRATTORIA

Aus 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 Hirschkastete)</i>	18
<i>Rösti mit Kohl und Speck, Luganega und natürlich Schinken</i>	15
<i>Paprka-Flan auf frischer Sabbionara-Käse und Olivenpulver ^[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– Casolèt– Caprino – Sabbionara)</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>Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Taleggio und Kastanien, serviert mit roten Zwiebeln ^[v]</i>	15
<i>Radiatori – Pasta mit Rahm-Schwarzkohl, Kirschtomaten und Bärlauchstreusel ^[v] </i>	15
<i>Trentiner Zwiebelsuppe ^[v]</i>	13
<i>Paccherini mit lokalem Lachsforelle, Wodka, Sahne und Tomaten</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 Kirschtomatensauce, Oliven und Kapern</i>	19

Beilagen 6-8

Nachtisch 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

Einige der von uns servierten Käsesorten werden aus rohem, unpasteurisiertem Käse hergestellt.

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)

Hirschgulasch 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