...Mercatini di Natale 2026...

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

Due Mori
ANTICA TRATTORIA

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
(misto di prosciutti, salumi e patè di cervo fatto in casa)

Rösti di patate, cavolo cappuccio, luganega, speck al naturale e Trentingrana 16

Flan di zucca su crema di Casolèt della Val di Sole e chips di speck croccante [v] 15

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

Filetto di trota marinata in carpione con sedano, cipolla, carote e uva passa 12

Piatto di formaggi misti locali [v] 14
(Vezzena-Puzzone – Sabbionara -Caprino -Casolèt della Val di Sole)

Primi Piatti

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

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

Tortelli fatti a mano ripieni di zucca serviti con burro di malga e amaretto [v] 16

Zuppa di stagione con farro, legumi, e rosmarino [v] 12

Paccherini al pino mugo serviti con luganega e crema di Trentingrana[v] 15

Piccoli gnocchetti alla tirolese conditi con speck, crema di latte e cipolla soffritta [v] 11

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 accompagnata con patate sabbiose al rosmarino 26

Filetto di struzzo trentino con riduzione al Teroldego rotaliano e rosmarino 23

Mezzo stinco di maiale con polenta gialla di Storo e crauti 17

Filetto di salmerino con purea di mele e olio al porro bruciato 16

Contorni vari **5-8** ***Coperto 3***

Dessert del giorno 6-8

[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
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)

Carpaccio di carne salada con rucola e ricotta affumicata

Strangolapreti al burro e salvia

Bocconcini di cervo in umido con polenta di Storo

Strudel in pasta matta con panna fresca

½ litro di acqua Surgiva

Calice di Teroldego D.O.C Trentino

Caffè

39

a persona

MENU' VEGETARIANO

Stracciatella di burrata con miele tartufato, pomodorini e rucola

Strangolapreti al burro e salvia

Polenta di Storo, formaggio latteria ai ferri e verdure grigliate

Strudel in pasta matta con panna fresca

½ litro di acqua Surgiva

Calice di Teroldego D.O.C Trentino

Caffè

39

a persona

Due Mori
ANTICA TRATTORIA

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

Osteria Tipica Trentina