Due Mori
ANTICA TRATTORIA

Aus dem Trentino und der Umgebung

VORSPEISEN

Carne salada Carpaccio mit Rucola und geräucherter Ricotta	13
Stracciatella di Burrata mit Trüffel-Honing, Rukola und Tomaten [v]	12
Vorspaise des Hauses (gemischte Schinkenplatte und Hirschpastete)	18
Rösti mit Kohl und Speck, Luganega und natürlich Schinken	16
Kürbis-Flan mit Casolet-Käsefondue und Speck knuspring braten [v]	15
Hirschschinken* mit Rukola und Grana Käse	15
Mariniert Forelle in Öl, Essig, Möhren, Zwiebeln und Sellerie	12
Gemischte Käseplatte [v] (Vezzena – Puzzone di Moena – Casolèt della val di Sole – Caprino - Sabbionara)	14

ERSTE GÄNGE

Strangolapreti (Spinatknödel in geschmolzener Salbeibutter und Granakäse) [v]	12
Spaghetti "Due Mori" (Tomaten, Speck, Zwiebeln und Olivenöl, leicht scharf)	13
Canederlotti mit''Puzzone di Moena"Käse [v]	13
Heidelbeertagliatelle mit Rehragout	15
Paccherini mit Würstchen und Bergkiefer [v]	14
Tortelli di Valeggio mit Kürbis, Bergbutter, Salbei und Amaretti [v]	16
Dinkelsuppe mit Hülsenfrüchten und Rosmarin [v]	12
Spinatspätzle mit Sahne und Speck [v]	11

HAUPTGERICHT

Gegrillte Carne salada mi tgebackene Bohnen mit Speck (Gebratenes mariniertes Rindfleisch - einheimische Spezialität)	14
Hirschgulasch* mit Polenta	18
Polenta mit Steinpilzen, Pfifferlingen, gegrilltes Käse und Luganega [v]	19
Rindfleischscheiben vom Angus mit Rukola und Bratkartoffeln	26
Lokal Straußenfilet mit Rosmarin und Rotweinreduktion	23
Schweinshaxe mit Sauerkraut und Polenta	17
Saiblingsfilet serviert mit Apfelmus und Verbrannter Lauchöl	16

Beilagen 5-8

Nachtisch 6-8

[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

39.00 pro Person

VEGETARISHES MENU'

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

39.00 pro Person