

ANTIPASTI

Le novità primaverili...

Flan di tarassaco

Morbido flan di tarassaco di montagna cotto al vapore su salsa allo zafferano trentino e pancetta croccante

Asparagi alla bolzanina

Asparagi bianchi di Zambana con la classica salsa bolzanina a base d'uovo, serviti con speck cotto e aceto balsamico

Per iniziare con un classico...

Selezione di salumi e formaggi

Speck trentino, Mortandela nonesa e lonzino affumicato della Macelleria Flaim e formaggi del Caseificio Sociale Monte Ozolo accompagnati da verdure sott'aceto

Burrata

Cremosa burrata servita con rucola, pomodorini, dressing alle olive e crostone all'aglio

Crudo e melone

Prosciutto crudo di Parma stagionato 24 mesi accompagnato da melone

Di pesce...

Tartare di tonno

Tonno rosso in tartare condito secondo la nostra ricetta e spuma di avocado al miele trentino

Bis pesce affumicato

Trota trentina affumicata e pesce spada affumicato serviti con salsa tartara e pomodoro fresco

Coperto € 2,00

- Per esigenze di mercato e di servizio alcuni prodotti potrebbero essere surgelati
- Lista degli allergeni disponibile su richiesta ai sensi del Reg. UE 1169/2011
- Il pesce destinato al consumo crudo, marinato o parzialmente cotto è trattato mediante trattamento termico a bassa temperatura secondo le normative vigenti

PRIMI

Il risotto

Preparato con riso Carnaroli affinato 2 anni. La preparazione cambia periodicamente. Per minimo 2 persone

La nostra pasta fresca

La nostra ormai affermata pasta fresca prodotta con farine selezionate e uova fresche

Pappardelle

Pasta fresca fatta in casa con ragù di cervo profumato al rosmarino e ginepro

Tagliatelle

Pasta fresca fatta in casa con salsa agli asparagi verdi e bianchi di Zambana

La pasta Felicetti

La pasta del Trentino prodotta in montagna con grani di primissima qualità e l'acqua di alta quota

Paccheri

Dal Trentino alla Sicilia. Una salsa cremosa al pistacchio di Bronte DOP incontra lo speck del Trentino.

Mezze Maniche

La selezione Monograno "Il Cappelli" con salsa alla trota trentina affumicata, porro stufato, il tutto sfumato con un tocco di distillato di mela renetta.

La Carbonara

La ricetta originale. Spaghettoni "Matt" Selezione Monograno, guanciale affumicato, pecorino romano, uova fresche.

Dalla tradizione

Gnocchi di ricotta

I nostri gnocchi soffici con ricotta fresca del Caseificio Monte Ozolo serviti sopra una vellutata cremosa di porro, Trentingrana, burro spumeggiante e erba cipollina.

Canederli

Il primo piatto tipico per eccellenza. Preparati con pane raffermo, lucanica trentina e speck

Strangolapreti

I tradizionali gnocchi a base di pane e spinaci serviti con Trentingrana grattugiato e burro spumeggiante alla salvia

Coperto € 2,00

- Per esigenze di mercato e di servizio alcuni prodotti potrebbero essere surgelati
- Lista degli allergeni disponibile su richiesta ai sensi del Reg. UE 1169/2011
- Il pesce destinato al consumo crudo, marinato o parzialmente cotto è trattato mediante trattamento termico a bassa temperatura secondo le normative vigenti

SECONDI

Di carne...

Tagliata

Controfiletto di manzo scelto alla griglia con Olio EVO del Garda e fior di sale Maldon

Filetto di vitello

Il nostro affermato medaglione di vitello cotto al rosa ricoperto da una delicata crosta alla senape

Polletto

Polletto intero senza ossa cotto a punto, ancora succulente, cotto al barbecue senza barbecue. Profumato alla rosa canina e leggermente affumicato

Medaglione

Medaglione di maiale avvolto da pancetta nostrana. Cotto al forno e servito con la sua salsa di cottura.

Di pesce...

Salmerino

Il nostro affermato filetto di salmerino trentino, spinato, ricoperto da una panure al prezzemolo e frutta secca e gratinato in forno

Cartoccio

Pesce del giorno in cartoccio di verdure di stagione, olive e capperi

Tonno

Tagliata di tonno al sesamo scottato in padella servito con salsa Teryaki e una grattata di lime

Dalla tradizione...

Tortei

Specialità nonesa a base di patate. Serviti come da tradizione con salumi, formaggi, cavolo cappuccio condito e fagioli borlotti

Scaloppa alla tirolese

Una gustosa scaloppa di maiale con speck e formaggio fuso

Cotoletta alla milanese

La classica cotoletta impanata al momento e cotta in padella, non fritta

Coperto € 2,00

- Per esigenze di mercato e di servizio alcuni prodotti potrebbero essere surgelati
- Lista degli allergeni disponibile su richiesta ai sensi del Reg. UE 1169/2011
- Il pesce destinato al consumo crudo, marinato o parzialmente cotto è trattato mediante trattamento termico a bassa temperatura secondo le normative vigenti

PER I NOSTRI PICCOLI OSPITI

Pasta al pomodoro

Baby cotoletta con patatine fritte

Petto di pollo alla griglia con patatine fritte

PER CHI NON MANGIA CARNE E PESCE

Minestra del giorno

La preparazione varia a seconda della disponibilità delle materie prime.

Pasta al pomodoro fresco e basilico

Pasta con salsa di pomodorini freschi, Trentingrana e basilico dell'orto

Insalatona del contadino

Insalatona a base di verdure fresche di stagione con uovo sodo e mozzarella

Insalatona del marinaio

Insalatona a base di verdure fresche di stagione con tonno.

Grigliata vegetariana

Verdure fresche cotte alla griglia

Coperto € 2,00

- Per esigenze di mercato e di servizio alcuni prodotti potrebbero essere surgelati
- Lista degli allergeni disponibile su richiesta ai sensi del Reg. UE 1169/2011
- Il pesce destinato al consumo crudo, marinato o parzialmente cotto è trattato mediante trattamento termico a bassa temperatura secondo le normative vigenti

DESSERT

Mousse al sambuco

Soffice mousse allo yogurt trentino e fiore di sambuco su crumble croccante e gelato al miele

Strudel di mele

Preparato secondo la tradizionale ricetta con la "pasta matta". Servito con salsa vaniglia e gelato alla cannella

Al bicchiere...

Cheesecake

Base croccante crema al mascarpone, ricotta e panna aromatizzata alla vaniglia con salsa ai frutti di bosco

Tiramisù

Il dolce tipico della tradizione italiana fatto con crema fresca al mascarpone, savoiardi e caffè espresso

Parfait

Il nostro semifreddo all'amaretto con salsa tiepida al cioccolato

Dalla gelateria...

Fragole e gelato

Fragole fresche condite con zucchero e succo di limone e una pallina del nostro gelato prodotto con latte crudo

Gelato e frutti di bosco

Tre palline di gelato ricoperte da una calda salsa ai frutti di bosco

Selezione di formaggi

Fontal, M. Ozolo, formaggio nostrano e caprino. Formaggi del caseificio sociale Monte Ozolo di Revò serviti con mostarda di pere e zenzero

Coperto € 2,00

- Per esigenze di mercato e di servizio alcuni prodotti potrebbero essere surgelati
- Lista degli allergeni disponibile su richiesta ai sensi del Reg. UE 1169/2011
- Il pesce destinato al consumo crudo, marinato o parzialmente cotto è trattato mediante trattamento termico a bassa temperatura secondo le normative vigenti