

GLI ANTIPASTI



- Salmerino Alpino marinato su insalatine con mela golden** € 12,50
Pece di lago marinato da crudo con aceto di mela, vino bianco, zucchero, pepe olio semi mais, servito con insalatine di stagione, mela golden, olio evo
- Baccalà mantecato su crostone di polenta di Storo** € 12,00
Baccalà dissalato, bollito, profumato all'aglio, mantecato con olio di semi di mais, servito su polenta di mais "Nostrano di Storo" abbrustolita
- Sformato di Topinambur su crema di zucca e scorzone invernale** € 12,00
Tortino morbido di topinambur, panna, uovo, ricotta, maizena, crema di zucca e formaggio nostrano, scaglie di tartufo nero Uncinatum
- Tartare di "carne salada" crema di fagioli e confettura di cipolla** € 13,00
Tipica carne di manzo marinata (sale, spezie, aglio, erbe aromatiche), tritata, servita con crema di fagioli e cipolla caramellata
- Tortel de patate con salumi tipici e cappuccio in insalata** € 13,00
Tipico tortino di patate, farina (di riso), fritto in olio di arachide, con salumi tipici (speck, lucanica, mortandela, ecc.) e cavolo cappuccio condito (cumino)

I PRIMI PIATTI



- Zuppa d'orzo alla trentina** € 10,00
Zuppa di orzo, fagioli, patata, zucchina, carota, cipolla, sedano, formaggio Trentingrana, olio evo
- Canederli tradizionali in brodo** € 10,00
Gnocchi di pane, formaggio, farina, latte uovo, lucanica, speck, cipolla, brodo di carne, Trentingrana.
- Risotto con rapa rossa e baccalà** € 14,00
Riso carnaroli Acquerello mantecato con rapa rossa e baccalà, burro, formaggio Trentingrana
- Lasagnetta di farro con radicchio autunnale e crema di Nostrano** € 14,00
Lasagna di pasta fresca con farina di farro, farina00, uovo, radicchio, porro, crema di formaggio Nostrano, Trentingrana, latte
- Gnocchi di castagna con scorzone invernale** € 14,00
Gnocchi di patata e castagna, farina00, uovo, verdure autunnali (sedano), scaglie di tartufo nero Uncinatum, formaggio Trentingrana
- Tagliatelle fresche con ragù di selvaggina** € 14,00
Tagliatelle di pasta fresca, farina uovo, con ragù di cervo o capriolo, pomodoro, cipolla, carota, vino rosso, formaggio Trentingrana

.....
Gli alimenti prodotti in questo locale possono contenere allergeni, i principali sono evidenziati tra gli ingredienti, inoltre, presso la cassa, è a Vostra disposizione il registro degli allergeni. In caso di allergie o intolleranze siete comunque pregati di sottoporle alla nostra attenzione.
Per esigenze di servizio, alcuni alimenti prodotti dal fresco (tagliatelle, tortelli, gnocchi, ecc...), possono essere abbattuti e conservati in congelatore

I SECONDI PIATTI

- Filetto di trota fario al limone e rosmarino** € 21,00
Filetto di pesce trota fario, rosolato all'olio, con limone e rosmarino con patate e verdure spadellate
- "Baccalà" alla trentina con polenta di Storo e "capusi rostidi"** € 23,00
Stoccafisso bagnato, latte, patate, sedano rapa, soffritto di pomodorini, acciuga, cipolla, aglio polenta di farina di mais "Nostrano di Storo", cappucci o verze brasati
- Arrotolato di coniglio con polenta di Storo** € 22,00
Coniglio disossato ed arrotolato (pancetta, spezie, erbe aromatiche) polenta di farina di mais "Nostrano di Storo" e verdure spadellate all'olio evo
- Guancia di vitello al Teroldego con purea di patate** € 23,00
Guancia di vitello brasata al vino rosso Teroldego purea di patate (latte, burro) e verdure spadellate all'olio evo
- Controfiletto di cervo al ginepro con mirtillo rosso** € 25,00
Controfiletto di cervo, profumato al gin e ginepro, rosolato all'olio, sfumato con vino rosso, con purea di patate (latte, burro), verdure spadellate e confettura di mirtillo rosso

I DESSERT

- Semifreddo al mascarpone con spuma al caffè e savoiardo casereccio** € 7,50
Semifreddo, panna, zucchero, mascarpone, uovo, liquore, panna, caffè e liquore al caffè, biscotto tipo savoiardo (farina, uovo, zucchero)
- Strudel di mele scomposto con semifreddo alla cannella** € 7,50
Crumble di pasta frolla (farina di riso, burro, zucchero), mela, uvetta, limone, zucchero, pinoli, semifreddo (panna, zucchero, uovo, cannella)
- Mousse di castagna con salsa di kaki e terra di cacao** € 7,50
Mousse di castagne, panna, uova, zucchero, gelatina, liquore, salsa di kaki, liquore, zucchero biscotto sbriciolato di farina di riso, zucchero, burro, cacao
- La nostra Sacher con gelato fior di latte** € 7,50
Torta cioccolato tipo Sacher: farina00, uovo, burro, cioccolato fondente, mandorle lievito, zucchero, confettura di albicocca, gelato fior di latte
- Degustazione formaggio** € 8,50
Piatto degustazione di formaggi tipici del territorio con confettura e/o miele

*Gli alimenti prodotti in questo locale possono contenere allergeni, i principali sono evidenziati tra gli ingredienti, inoltre, presso la cassa, è a Vostra disposizione il registro degli allergeni. In caso di allergie o intolleranze siete comunque pregati di sottoporle alla nostra attenzione.
Per esigenze di servizio, alcuni alimenti prodotti dal fresco (tagliatelle, tortelli, gnocchi, ecc...), possono essere abbattuti e conservati in congelatore*

LE NOSTRE PROPOSTE DI MENU:



Il baccalà

baccalà mantecato su crostone di polenta

risotto con rapa rossa e baccalà

“baccalà” alla trentina con polenta e “capusi”

strudel scomposto con semifreddo alla cannella

€ 48,00

Terra

tartare di carne salada su crema di fagioli

gnocchi di castagna con scorzone invernale

controfiletto di cervo al ginepro

semifreddo al mascarpone con spuma al caffè

€ 48,00

Vegetariano

sformato di topinambur crema di zucca e scorzone

lasagnetta di farro con radicchio e Nostrano

mousse di castagna, salsa di kaki e terra di cacao

€ 30,00