

LA CUCINA

Gusta i sapori di un tempo con un pizzico di modernità.

Il nostro menù propone piatti tipici della cucina tradizionale trentina rivisitati in chiave moderna.

La ricerca della materia prima per noi è molto importante: poniamo particolare attenzione nell'utilizzo di prodotti a km0 con l'unico fine di portare qualità sul vostro tavolo, tutto ciò è reso possibile dalla collaborazione con aziende e produttori locali, alcuni dei quali:

Azienda Agricola "Delizie di Val", San Lorenzo Dorsino

Azienda Agricola "Il Noce", Bleggio Superiore

Azienda "Acquazzurra" del Bondai, San Lorenzo Dorsino

Malga di Senaso in Val d'Ambiéz, San Lorenzo Dorsino

F.Ili Ballardini Carni, Tione di Trento

"Lavorare nel settore della ristorazione per me non vuol dire semplicemente ricoprire un ruolo: fin da piccolo mi sono stati tramandati valori come la tradizione, la genuinità, la dedizione e la semplicità. All'interno della mia cucina tutto ciò si traduce in passione nel creare piatti che siano in grado di trasmettere i sapori che mi accompagnano dall'infanzia."

Chef Claudio

*comunicare al cameriere eventuali allergie o intolleranze

menù pranzo

coperto (esclusi panini) 1.50 €

PANINI

Pane ai cereali con speck, fontina e cetriolo sott'aceto (A,G,H)	5.00 €
Toast classico con prosciutto cotto e formaggio (A,G)	4.50 €
Focaccia fatta in casa, blu di Fiavè, bresaola e rucola (A,G)	6.50 €

PRIMI

Penne al ragù (A,G,I,N)	8.50 €
Penne al pomodoro (A,I)	8.00 €
Insalata caprese con mozzarella di bufala (G)	10.00 €

SECONDI

Tagliata di manzo Val Rendena, rucola e pomodorini con patatine fritte (A)	19.00 €
Cotoletta di pollo con patatine fritte (A/C/G)	13.50 €

DOLCI

Tiramisù sifonato (A,C,F,G)	5.00 €
Nuvola allo yogurt bianco fatto in casa avvolto in mandorle a scaglie croccanti su zuppetta di frutti di bosco bio (E,G,H)	5.00 €
Crostata cioccolato e caramello salato (A,C,G)	4.50 €
Strudel di mele alla "vecia", salsa vaniglia (A,C,G,H)	4.50 €

ALLERGENI: glutine (A), crostacei (B), uova (C), pesce (D), arachidi (E), soia (F), latte (G), frutta a guscio (H), sedano (I), senape (L), sesamo (M), solfiti (N), lupini (O), molluschi (P)

Sono disponibili inoltre i piatti del menù cena solo su prenotazione del tavolo.

menù bevande

CAFFETTERIA

Caffè	1.20 €
Caffè Deca	1.30 €
Caffè d'Orzo/Ginseng piccolo	1.30 €
Caffè d'Orzo/Ginseng grande	1.50 €
Caffè corretto	2.00 €
Cappuccino	2.50 €
Latte Macchiato	3.00 €
Tè Caldo e Infusi	2.50 €
Jagertee	3.50 €
Tè Caldo con Rum	3.50 €
Cioccolata calda	3.50 €
Cioccolata calda con panna	4.00 €

BIBITE

Acqua 0,5 L	1.50 €
Acqua 0,75 L	2.00 €
Acqua con sciroppo (Lampone, Sambuco, Menta, Mela) 0,2 L	0.50 €
Acqua con sciroppo (Lampone, Sambuco, Menta, Mela) 0,4 L	1.00 €
Bibite Lattina 0,33 L (Coca-Cola, Coca-Zero, Lemonsoda, Fanta, Tè Pesca, Tè Limone, Sprite)	3.00 €
Cedrata	2.50 €
Schweppes Tonica	2.50 €
Succhi (Albicocca, Pera, Pompelmo, Ace, Arancia, Mela Verde)	2.50 €
Succhi BIO (Pesca, Ananas, Mirtillo, Mela e Carota)	2.80 €

APERITIVI/COCKTAILS

alcolici

Prosecco	3.00 €
Hugo	3.50 €
Spritz Aperol / Campari	3.50 €
Cedritz (cedrata, prosecco, aperol)	4.00 €
Celine (cedrata, prosecco, lampone)	4.00 €
Gipsy (succo all'arancia, prosecco, aperol)	4.00 €
Jolene (campari, prosecco, sambuco)	4.00 €
Cocktail	6.00 €

analcolici

Crodino	2.00 €
Cedrata	2.50 €
Schweppes Tonica	2.50 €

menù bevande

BIRRE

alcoliche

Birra / Radler alla spina 0,2 L	2.00 €
Birra / Radler alla spina 0,4 L	4.00 €
Forst 1857 0,33 L	3.00 €
Forst Felsenkeller 0,33 L	3.50 €
Franziskaner Weissbier 0,5 L	5.00 €

analcoliche

Forst 0.0 0,33 L	2.50 €
Franziskaner Weissbier 0,5 L	5.00 €

VINI

Calice Muller	2.00 €
Calice Teroldego	2.00 €
Calice Prosecco	3.00 €
Calice Bianco/Rosso selezione del giorno	4.00 €
Calice Trento Doc	4.00 €
Vino sfuso (Cantina di Toblino) 0,25 L	4.00 €
Vino sfuso (Cantina di Toblino) 0,50 L	7.00 €
Vino sfuso (Cantina di Toblino) 1 L	11.00 €

AMARI E DISTILLATI

	2.50 €
Amari	2.50 €
Liquori	3.50 €
Grappe	5.00 €
Grappa barricata	

lista vini

BOLLICINE

Prosecco DOCG Valdobbiadene (TV)	22.00 €
Trento DOC Cuvèe 28 Rotari Trento (TN)	30.00 €
Trento DOC Mach Riserva 2015 Istituto agrario - San Michele all'Adige (TN)	32.00 €
Trento DOC Ferrari Perlè Nero Riserva 2011 Cantina Ferrari - Trento (TN)	60.00 €

ROSSI

Rebo, Fondazione Edmund Mach Istituto agrario - San Michele all'Adige (TN)	21.00 €
Teroldego Ulzbach, De Vescovi Az. agricola De Vescovi – Mezzocorona (TN)	25.00 €
Blauburgunder, Cortaccia Cantina Kurtasch – Cortaccia (BZ)	25.00 €
Moratel BIO, Cesconi Az. agricola Cesconi – Pressano (TN)	26.00 €

BIANCHI

Nosiola, Giovanni Poli Cantina G. Poli – Santa Massenza (TN)	23.00 €
Gewurztraminer, Cortaccia Cantina Kurtasch – Cortaccia (BZ)	24.00 €
Incrocio Manzoni, Fondazione Edmund Mach Istituto agrario, San Michele all'Adige (TN)	24.00 €
Kerner, Eisacktaler Cantina Valle Isarco – Chiusa (BZ)	25.00 €