

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

coperto 1.50 €

ANTIPASTI

Tartare di Salmerino alpino, cipollotto, fiori di capperi, speck croccante e riduzione al sambuco 11.00 €

Sformatino di radicchio trevigiano su crema al vin santo e noce tostata 10.00 €

Carpaccio di Germano con spugna alla zucca e crema agrodolce di nocciole 12.00 €

PRIMI

Tortellone al pane, ragù bianco affumicato, purea di rapa con crema al Teroldego e lardo 12.00 €

Risotto Acquerello con acqua di cedro, porcini e nocciole tostate 12.50 €

Gnocco di zucca, ricotta paesana, crumble all'amaretto su crema al parmigiano 11.00 €

Parmantier di patate, crostini di pane con farina di semi antichi 10.00 €

SECONDI

Puntine di maiale in salsa BBQ fatta in casa con polenta saracena 18.00 €

Filetto di cervo al caffè Leone con rosti di patate casereccio 20.00 €

Coscia di lepre disossata ripiena di purea di aromi e lardo, brasata in forno, purè di patate 19.00 €

DOLCI

Spuma morbida alle corniole, cialda croccante al cioccolato bianco, "sperseca" viola salata 5.00 €

Torta alle castagne e cioccolato con noci verdi candite 4.50 €

Cheesecake all'uva spina di Delizie di Val con crispy di lamponi 5.00 €

Sbrisolona classica alle mele paesane 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)

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)	20.00 €
Trento DOC Cuvèe 28 Rotari Cantina 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 €
4V Quattro Vicariati Cavit Cantina Cavit – Pressano (TN)	25.00 €
Moratel BIO, Cesconi Az. agricola Cesconi – Pressano (TN)	26.00 €

BIANCHI

Riesling, Fondazione Edmund Mach Istituto agrario, San Michele all'Adige (TN)	21.00 €
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 €