

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

Associazione "Diffusione Enogastronomica Giudicarie Esteriori"

"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

Tagliere misto con formaggi e salumi nostrani, selezione prodotti "Deges" a km0	€ 12,50
Carpaccio di girello di manzo, funghi sauté, insalatina al timo e olio alla menta	€ 11,00
Tartare di salmerino leggermente condita con olio alla maggiorana, sale Maldon affumicato e crostone di pane fatto in casa	€ 12,00
Insalatina di farro con verdure paesane, formaggio di malga e lamponi disidratati	€ 10,00

PRIMI

Tortellini fatti in casa ripieni di fonduta al pecorino, pesto alle ortiche e gherigli di bleggiana	€ 12,00
Chicche di patate del Bleggio con ragù di camoscio e prezzemolo fritto	€ 12,00
Risotto con pomodorini gialli e rossi confit, mantecato con crema di pinoli tostati e speck croccante	€ 11,00

SECONDI

Orecchia d'elefante (roastbeef di vitello), insalata e maionese all'erba cipollina	€ 18,00
Filetto di maiale in salsa ai finferli, patate saltate	€ 18,50
Hamburger di cervo, patate saltate	€ 17,50

DOLCI

Composta allo yogurt con pan di spagna bagnato alla linfa di betulla e piccoli frutti di "Delizie di Val"	€ 5,50
Torta morbida cioccolato bianco e limone	€ 5,00
Semifreddo al caffè della moca	€ 5,00
Gelato alla vaniglia con fragole fresche BIO	€ 4,50

lista vini

BOLLICINE

Prosecco DOCG Valdobbiadene (TV)	20.00 €
Arlecchino BIO Azienda Agricola Zeni - Grumo di San Michele all'Adige (TN)	26.00 €
Trentodoc Cuvèe 28 Rotari Istituto agrario - San Michele all'Adige (TN)	30.00 €
Trentodoc Mach Riserva 2015 Istituto Agrario - San Michele all'Adige (TN)	32.00 €
Trentodoc 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 Ulzbah, 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 €

DOLCI

Gold Traminer, Toblino Cantina Toblino - Sarche (TN)	23.00 €
--	---------

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 €
Punch (rum, arancio)	2.50 €
Vin Brulè	2.50 €

BIBITE

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

APERITIVI/COCKTAILS

alcolici

Hugo	4.00 €
Spritz Aperol/Campari	4.00 €
Cedritz (cedrata, prosecco, aperol)	4.50 €
Celine (cedrata, prosecco, lampone)	4.50 €
Gipsy (succo d'arancia, prosecco, aperol)	4.50 €
Jolene (sambuco, prosecco, campari)	4.50 €

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	2.00 €
Beck's 0,33 L	3.00 €
Forst Felsenkeller 0,33 L	3.50 €
Forst Sixtus 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	5.50 €
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

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