

## 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

<b>Prosecco DOCG</b> Valdobbiadene (TV)	20.00 €
<b>Arlecchino BIO</b> Azienda Agricola Zeni - Grumo di San Michele all'Adige (TN)	26.00 €
<b>Trentodoc Cuvèe 28 Rotari</b> Istituto agrario - San Michele all'Adige (TN)	30.00 €
<b>Trentodoc Mach Riserva 2015</b> Istituto Agrario - San Michele all'Adige (TN)	32.00 €
<b>Trentodoc Ferrari Perlè Nero Riserva 2011</b> Cantina Ferrari - Trento (TN)	60.00 €

### ROSSI

<b>Rebo, Fondazione Edmund Mach</b> Istituto Agrario - San Michele all'Adige (TN)	21.00 €
<b>Teroldego Ulzbah, De Vescovi</b> Az. agricola De Vescovi - Mezzocorona (TN)	25.00 €
<b>Blauburgunder, Cortaccia</b> Cantina Kurtasch - Cortaccia (BZ)	25.00 €
<b>4V Quattro Vicariati, Cavit</b> Cantina Cavit - Pressano (TN)	25.00 €
<b>Moratel BIO, Cesconi</b> Az. agricola Cesconi - Pressano (TN)	26.00 €

### BIANCHI

<b>Riesling, Fondazione Edmund Mach</b> Istituto agrario - San Michele all'Adige (TN)	21.00 €
<b>Nosiola, Giovanni Poli</b> Cantina G. Poli - Santa Massenza (TN)	23.00 €
<b>Gewurztraminer, Cortaccia</b> Cantina Kurtasch - Cortaccia (BZ)	24.00 €
<b>Incrocio Manzoni, Fondazione Edmund Mach</b> Istituto agrario - San Michele all'Adige (TN)	24.00 €
<b>Kerner, Eisacktaler</b> Cantina Valle Isarco - Chiusa (BZ)	25.00 €

### DOLCI

<b>Gold Traminer, Toblino</b> 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	3.00 €
Acqua con sciroppo (Lampone, Sambuco, Menta, Mela) 0,2 L	1.00 €
Acqua con sciroppo (Lampone, Sambuco, Menta, Mela) 0,4 L	2.00 €
Apfelschorle	2.50 €
Bibite Lattina (Coca-Cola, Coca-Zero, Lemonsoda, Fanta, Tè Pesca, Tè Limone, Sprite) 0,33 L	3.00 €
Succhi (Albicocca, Pera, Ace, Mela verde)	2.50 €
Succhi BIO (Pesca, Ananas, Mirtillo)	2.80 €

### APERITIVI/COCKTAILS

#### alcolici

Hugo	4.00 €
Spritz Aperol/Campari	4.00 €
Juicy Cocktail alcolico	4.50 €
Americano	7.00 €

#### analcolici

Crodino	2.00 €
Cedrata	2.50 €
Schweppes Tonica	2.50 €
Juicy Cocktail analcolico	4.50 €

## menù bevande

### BIRRE

#### alcoliche

Birra / Radler alla spina 0,2 L	2.00 €
Birra / Radler alla spina 0,4 L	4.00 €
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	3.00 €
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 €