

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

Uovo cotto a bassa temperatura 64.7 °, fonduta al caprino, grissino, olio al tartufo € 11,00

Tartare di scottona, crostone di pane alla ciuiga, burrini aromatici € 11,00

Soufflè con radicchio rosso trevigiano, pesto di noci verdi e noci tostate, chips di salame € 10,00

PRIMI

Raviolo alla zucca, burro alla menta, sbriciolata di amaretti € 12,00

Penne monograno Felicetti, pesto all'aglio nero, persico di lago confit, polvere di capperi € 12,00

Gnocco di pane, ricotta, battuto di lepre, riduzione al cumino € 11,00

SECONDI

Puntine di maiale brasate, salsa BBQ fatta in casa, patate arrosto € 16,50

Ossobuco di cervo cotto a bassa temperatura 32 ore con brunoise di verdure, polenta saracena € 17,00

Capel del pret di vitello, riduzione di carne, polenta saracena € 17,00

DOLCI

Brownie di mirtilli neri, fondente, lampone crispy € 5,50

Torta di patate e noci bleggiane, caramello alle nocciole € 4,50

Semifreddo alle corniole, cioccolato bianco leggermente piccante € 5,00

* Comunicare al cameriere eventuali allergie o intolleranze, saprà guidarvi nella scelta dei vostri piatti con alternative o modifiche al menù

Ogni giorno una selezione esclusiva di vini al calice dal Trentino-Alto Adige, chiedici l'abbinamento perfetto al piatto scelto!

lista vini

BOLLICINE

Prosecco DOCG , Valdobbiadene (TV)	20.00 €
Arlecchino BIO , Zeni - Grumo di San Michele all'Adige (TN)	26.00 €
Cuvèe 28 Rotari , Istituto agrario - S. Michele all'Adige (TN)	30.00 €
Mach Riserva 2015 , Istituto Agrario – S. Michele all'Adige (TN)	32.00 €
Ferrari Perlè Nero Riserva 2011 , Cantina Ferrari - Trento (TN)	60.00 €

ROSSI

Rebo , Istituto Agrario – S. Michele all'Adige (TN)	21.00 €
Teroldego Ulzbah , De Vescovi - Mezzocorona (TN)	25.00 €
Blauburgunder , Kurtasch - Cortaccia (BZ)	25.00 €
4V Quattro Vicariati , Cavit - Pressano (TN)	25.00 €
Moratel BIO , Cesconi - Pressano (TN)	26.00 €
Lagrein , Zehnhof - Roverè della Luna (TN)	28.00 €

BIANCHI

Riesling , Istituto agrario - San Michele all'Adige (TN)	21.00 €
Nosiola , Giovanni Poli - Santa Massenza (TN)	23.00 €
Gewurztraminer , Kurtasch - Cortaccia (BZ)	24.00 €
Incrocio Manzoni , Istituto agrario - San Michele all'Adige (TN)	24.00 €
Kerner , Valle Isarco - Chiusa (BZ)	25.00 €
Pinot Grigio , Zehnhof - Roverè della Luna (TN)	25.00 €

DOLCI

Gold Traminer , Toblino - Sarche (TN)	23.00 €
Moscato Rosa , Zeni - Grumo di San Michele all'Adige (TN)	31.00 €

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) 0,2 L	1.00 €
Acqua con sciroppo (Lampone, Sambuco, Menta) 0,4 L	2.00 €
Apfelschorle	2.50 €
Bibite Lattina (Coca-Cola, Lemonsoda, Fanta, Tè Pesca, Tè Limone) 0,33L	3.00 €
Succhi (Albicocca, Pera,)	2.50 €
Succhi BIO (Pesca, Ananas, Mirtillo)	2.80 €

APERITIVI/COCKTAILS

alcolici

Hugo	4.00 €
Spritz Aperol/Campari	4.00 €
Alpenrose's cocktail	8.00 €

analcolici

Crodino	2.00 €
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 €
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 €
Calice di vino dolce	5.00 €
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

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