

Gusta i sapori di un tempo con un pizzico di modernità

Aderiamo a

"Sapori del Borgo; dalla terra alla tavola"

Progetto di scambio e collaborazione tra ristoranti, aziende agricole locali e Deges, la rete di produttori enogastronomici locali uniti nel nome del Territorio, della sua Sostenibilità e della sua Storia.

Alcune delle aziende agricole locali incluse nella collaborazione:

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

ANTIPASTI

Prosciutto cotto di cervo fatto in casa, focaccia con lievito madre, misticanza, dressing al lampone 11.50 €

1

Carpaccio di salmerino alpino marinato in sale bilanciato profumato alle erbe, julienne croccante di verdure macerate nella soia 12.50 €

4 - 6 - 8 - 9 - 10 - 11

Lasagnetta di zucca, crema di polenta e il suo crumble 10.00 €

7

Tagliere misto di prodotti locali 15.00 €

7

PRIMI

Raviolo fatto in casa al ragù di salmerino del Bondai, limone candito, riso soffiato 12.50 €

1 - 3 - 4 - 6 - 7 - 10 - 12

Pennette monograno Felicetti con pesto di noci, aria al caprino, noce verde sott'olio 12.00 €

1-7-8

Canederlotti alla verza brasata, fonduta al formaggio di malga, cialda di verza 11.50 €

1-3-7

Crema di verdure del giorno, crostini al burro 9.00 €

1-9

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

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

Legenda Allergeni:

1.Glutine, 2.Crostacei e derivati, 3.Uova e derivati, 4.Pesce e derivati, 5.Arachidi e derivati, 6.Soia e derivati, 7.Latte e derivati, 8.Frutta a guscio e derivati, 9. Sedano e derivati, 10.Senape e derivati, 11.Semi di sesamo e derivati, 12.Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 13.Lupino e derivati, 14.Molluschi e derivati

menù

Coperto 1.50 €

SECONDI

*un contorno a scelta incluso

Coscia di coniglio confit farcita con lardo fatto in casa 19.50 €

7 - 9 - 12

Copertina brasata di cervo 19.00 €

7 - 9 - 12

Trancetto di trota al forno alle erbe 19.00 €

1 - 4 - 6 - 7 - 10 - 11 - 12

Cotoletta di sedano rapa impanata con pane panko 15.00 €

1 - 3 - 7 - 9

CONTORNI

Insalata 3.00 €

Patate a spicchio 3.00 €

7

Carotine baby al burro 3.00 €

7

LE NOSTRE DOLCI TENTAZIONI...

Morbido al melograno, cialda di cioccolato bianco al pepe 7.00 €

1

Arancini dolci al cioccolato, crema di pistacchio 6.00 €

1 - 3 - 7

Terriccio all'amaretto, gelato alla zucca e frutta secca 5.50 €

1 - 3 - 5 - 7 - 8

Torta antica di noci del Bleggio 6.00 €

1 - 3 - 7 - 8

Carta dei vini

VINO SPUMANTE

Prosecco DOCG Extra Brut (TV) 75 cl	20.00 €
<i>Fermentazione naturale Metodo Charmat, pieno e sapido, lo completa una spuma cremosa e avvolgente</i>	
Arlecchino BIO , Zeni - Grumo di San Michele all'Adige (TN) 75 cl	26.00 €
<i>100% vitigno autoctono Nosiola, si caratterizza per la freschezza ed il brio, rotondo e fruttato</i>	
Cuvèe 28 , Rotari - Mezzocorona (TN) 75 cl	35.00 €
<i>100% Chardonnay dalle colline a nord di Trento, note di nocciola e leggera vaniglia, dal finale minerale</i>	
Mach Riserva , Fondazione Edmund Mach - S. Michele all'Adige (TN) 75 cl	45.00 €
<i>Chardonnay e Pinot Nero, in parte fermentato in barrique, note di mandorla e pietra focaia</i>	
Ferrari Perlè Nero Riserva , Cantina Ferrari - Trento (TN) 75 cl	110.00 €
<i>100% Pinot Nero, oltre 6 anni su lieviti selezionati, note fruttate e tostate, maestoso al palato</i>	

VINI ROSSI

Rebo , Pravis - Lasino (TN) 37,5 cl	12.00 €
<i>Omaggio a Rebo Rigotti, dall'incrocio genetico di Merlot e Teroldego, profumi minerali e frutti di bosco</i>	
Rebo , Fondazione Edmund Mach - S. Michele all'Adige (TN) 75 cl	24.00 €
<i>Affinato 6 mesi in botte di rovere e 2 in bottiglia, avvolgente e raffinato, piacevolmente tannico</i>	
Blauburgunder , Kurtasch - Cortaccia (BZ) 75 cl	26.00 €
<i>Alto Adige DOC, il terreno argilloso e la posizione mitemente soleggiata sviluppano delicati aromi di ciliegia, speziato</i>	
4V Quattro Vicariati , Cavit - Pressano (TN) 75 cl	28.00 €
<i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot, regala sensazioni balsamiche, di prugna, mora e tabacco</i>	
Teroldego Ulzbah , De Vescovi - Mezzocorona (TN) 75 cl	30.00 €
<i>Dal cuore della piana Rotaliana, il "principe" dei vini trentini, trama olfattiva di mirtilli e ribes, retrogusto di mandorla</i>	
Syrae , Pravis - Lasino (TN) 75 cl	30.00 €
<i>Innovazione ed eleganza allo stato puro, ottenuto da uve Syrah in purezza coltivate in Trentino</i>	
Moratel BIO , Cesconi - Pressano (TN) 75 cl	31.00 €
<i>Blend di Lagrein, Teroldego, Merlot e Cabernet, affinato 12 mesi in barrique, note fruttate e fresche</i>	
Laiten Lagrein , Zehnhof - Roverè della Luna (TN) 75 cl	32.00 €
<i>Lagrein in assolo, complesso ed elegante, con sensazioni fragranti di frutti di bosco, spezie ed avvolgente cioccolato</i>	
Majere , La Cadalora - S. Margherita di Ala (TN) 75 cl	45.00 €
<i>100% Casetta, un'antica varietà di origine selvatica salvata dall'estinzione, speziato su fondo di vaniglia, evolve verso il cuoio, il cioccolato e il minerale</i>	

Carta dei vini

VINI BIANCHI

Nosiola, Pravis - Lasino (TN) 37,5 cl 12.00 €

Vitigno autoctono trentino, limpido e voluttuoso, essenze che richiamano la nocciola, le mele selvatiche e la rosa canina

Riesling, Fondazione Edmund Mach - San Michele all'Adige (TN) 75 cl 21.00 €

Affinato 6 mesi in acciaio e 2 in bottiglia, dal profumo estremamente aromatico di fiori e frutta, morbido ed elegante

Gewurztraminer, Kurtasch - Cortaccia (BZ) 75 cl 24.00 €

"Arenis" da arenaria rossa, bouquet complesso composto da rose, litchi, gelsomino e spezie esotiche, persistente

Kerner, Valle Isarco - Chiusa (BZ) 75 cl 25.00 €

L'aromatico speziato, fresco ed intenso, leggera nota moscata, di pesca e albicocca

Incrocio Manzoni, Castel San Michele - San Michele all'Adige (TN) 75 cl 26.00 €

Incrocio genetico tra Riesling e Pinot Bianco, bouquet armonioso con sentori di tiglio e vaniglia, cremoso

Lammer Pinot Grigio, Zehnhof - Roverè della Luna (TN) 75 cl 32.00 €

Meticoloso ed elegante, 7 mesi sui lieviti in botte di rovere, sentori di agrumi mediterranei e pera, armonioso

Nosiola Maiano BIO, Francesco Poli - Santa Massenza (TN) 75 cl 34.00 €

Vitigno autoctono, una parte in appassimento, fermentazione spontanea in botti di acacia, morbido ed armonico

Sonata, Cavic - Bleggio Superiore (TN) 75 cl 45.00 €

Vitigno PIWI Sauvignier Gris, resistente di natura, affinato in anfore di terracotta, giallo aranciato con sentori di resina, frutta tropicale e spezie

VINI ROSATI

Rosa del Maso, Mas dei Chini - Trento (TN) 75 cl 24.00 €

100% vitigno autoctono Schiava, avvolgente e vellutato, con note di lamponi e piccoli frutti rossi

VINI DOLCI

Goldtraminer, Toblino - Sarche (TN) 50 cl 30.00 €

Piacevolmente dolce, rotondo e vellutato, intensi aromi di pesca, albicocca secca, frutta candita, camomilla e miele

Moscato Rosa BIO, Zeni - Grumo di San Michele all'Adige (TN) 37,5 cl 31.00 €

Un rubino che avvolge in una delicata sensazione di dolcezza, dai sentori di rosa canina, cannella e chiodi di garofano

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 0,4 L	3.00 €
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 €

menù bevande

APERITIVI/COCKTAILS

alcolici

Hugo	4.00 €
Spritz Aperol/Campari	4.00 €
Spritz Malghito	4.50 €
Martini Fiero	4.50 €
Gin Malghito	8.00 €

analcolici

Crodino	2.00 €
Schweppes Tonica	2.50 €
Soda al pompelmo	3.00 €

BIRRE

alcoliche

Forst Puro Malto / Radler alla spina 0,2 L	2.50 €
Forst Puro Malto / Radler alla spina 0,4 L	5.00 €
Forst Felsenkeller 0,33 L	3.50 €
Forst Sixtus 0,33 L	3.50 €
Birra artigianale BIO Maso Alto agribirrificio Lavis 0,33 L	6.50 €
Franziskaner Weissbier 0,5 L	6.00 €

analcoliche

Forst 0.0 0,33 L	3.00 €
Franziskaner Weissbier 0,5 L	6.00 €

menù bevande

VINO sfuso e al calice

Vino sfuso - Cantina Toblino 0,25 L	5.00 €
Vino sfuso - Cantina Toblino 0,5 L	9.50 €
Vino sfuso - Cantina Toblino 1 L	13.50 €
Rebo - Cantina Pravis 0,375 L	12.00 €
Nosiola - Cantina Pravis 0,375 L	12.00 €
Calice selezione del giorno	4.00 / 6.00 €
Calice Teroldego - Cantina Toblino	2.50 €
Calice Muller - Cantina Toblino	2.50 €
Calice Prosecco DOCG	3.00 €
Calice Trento DOC Cuvée 28 - Rotari	5.50 €
Calice Gold Traminer - Cantina Toblino	5.50 €
Calice Moscato Rosa - Zeni	7.00 €

AMARI E DISTILLATI

Amari	3.00 €
Amari locali	3.50 €
Grappe e liquori a base di grappa	4.00 €
Grappe barrique	5.00 €