

Coperto 1.50 €



# La Cucina

---

Gusta i sapori di un tempo con un pizzico di modernità

Aderiamo a:



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**.

*"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, 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





# Antipasti

Salmerino Alpino sott'olio  
ai profumi di montagna

---

12.00 €

4

Verdure marinate impanate fritte,  
maionese ai capperi e pepe tostato

---

10.50 €

1\*3

Carpaccio di carne salada, crostone di pane  
al burro, crema di noci, olio allo scalogno

---

12.00 €

1\*7

Crema di patate mantecata al trentingrana,  
speck croccante, uovo cbt 63.7°

---

10.00 €

3\*7





# Primi

Tagliolino al fioretto di mais, pesto di noci verdi, crema di acciughe e capperi

---

12.00 €

1\*3\*4\*7\*8

Spaghettone monograno, battuto di spalla di maiale, fonduta al caprino

---

12.50 €

1\*7\*9

Strangolapreti alle verze, burro *noisette*, ricotta affumicata, noci tostate

---

11.50 €

1\*3\*7\*8

Vellutata del giorno,  
olio aromatizzato alle erbe

---

10.00 €

9





# Secondi

\*un contorno a scelta incluso

Guancetta di maiale brasata nella  
birra alla resina di larice e mugo

---

19.50 €

1\*7\*9

Coniglio disossato, ripieno con pancetta  
e uovo, brasato al burro

---

19.00 €

3\*7

Cono di salmerino alpino al forno,  
in crosta di pane aromatizzato

---

19.50 €

1\*4

Pancia di maiale, cbt 24 ore,  
cotenna croccante

---

18.50 €

## Contorni:

Polenta di Storo  
Patate al forno  
Zucchine trifolate

3.00 €





# Dolci

Pan di spagna al cioccolato, crema al mandarino e zenzero, zest di limone e arancia

---

5.50 €

1\*3\*7

Cheesecake alla ricotta,  
miele, noci tostate

---

5.00 €

1\*3\*7\*8

Bignè ripieni con crema all'uvetta, cannella,  
riduzione di succo di mela

---

5.00 €

1\*3\*7

Tiramisù di montagna,  
crumble al pane dolce

---

5.50 €

1\*3\*7\*8\*12



# CARTA VINI

## Vini Sfusi e al calice

---

### Rossi

<b>Teroldego</b> - Cantina Toblino 1/4 L	5.50 €
<b>Teroldego</b> - Cantina Toblino 1/2 L	10.00 €
<b>Teroldego</b> - Cantina Toblino 1 L	15.00 €
<b>Calice Teroldego</b> - Cantina Toblino	2.50 €
<b>Calice rosso selezione del giorno</b>	4.00/6.00 €
<b>Rebo</b> - Cantina Pravis 37,5 cl	13.00 €

### Bianchi

<b>Muller Thurgau</b> - Cantina Toblino 1/4 L	5.50 €
<b>Muller Thurgau</b> - Cantina Toblino 1/2 L	10.00 €
<b>Muller Thurgau</b> - Cantina Toblino 1 L	15.00 €
<b>Calice Muller Thurgau</b> - Cantina Toblino	2.50 €
<b>Calice bianco selezione del giorno</b>	4.00/6.00 €
<b>Nosiola</b> - Cantina Pravis 37,5 cl	13.00 €

### Spumanti

<b>Calice Prosecco</b> - Valdobbiadene	3.00 €
<b>Calice Trento DOC</b>	6.00 €

### Passiti

<b>Calice Gold Traminer</b> - Cantina Toblino	6.00 €
<b>Calice Moscato Rosa</b> - Zeni	9.00 €

# CARTA VINI

## Vini Spumante

---

<b>Arlecchino BIO</b> , Zeni - Grumo di San Michele all'Adige (TN) 75 cl	27.00 €
<i>100% vitigno autoctono Nosiola, si caratterizza per la freschezza ed il brio, rotondo e fruttato</i>	
<b>Blanc de Sers Brut Nature</b> , Casata Monfort - Lavis (TN) 75 cl	35.00 €
<i>40% Vanderbara, 40% Vernaza, 20% Nosiola, bouquet di fiori bianchi, una leggera nota di mela verde esaltata da un tocco di fieno</i>	
<b>Rossi Rege</b> , Zehnhof - Roverè della Luna (TN) 75 cl	45.00 €
<i>80% Pinot nero 20% Chardonnay, 32 mesi su lieviti selezionati, color oro brillante, in sinergia con i sentori floreali di montagna e crosta di pane</i>	
<b>Mach Riserva</b> , Fondazione Edmund Mach - S. Michele all'Adige (TN) 75 cl	47.00 €
<i>Chardonnay e Pinot Nero, in parte fermentato in barrique, note di mandorla e pietra focaia</i>	
<b>Trentodoc Brut Nature Rosè</b> , Bellaveder - Faedo (TN) 75 cl	48.00 €
<i>100% Pinot Nero, piccoli frutti rossi, lamponi e ribes, ma anche agrumato e con note floreali di rosa canina</i>	
<b>Ferrari Perlè Nero Riserva</b> , 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 Rosati

---

<b>Schiava Nobile</b> , Tenuta Rottensteiner - Bolzano (BZ) 75 cl	25.00 €
<i>"Vigna Kristplonerhof" Schiava in purezza, note di viola, ciliegia e mandorla amara, con una discreta struttura</i>	
<b>Teroldego Rosato</b> , De Vigili - Mezzolombardo (TN) 75 cl	26.00 €
<i>Uve provenienti dal Vigneto Pasquari, vino fresco, sapido e minerale, con un ricco bouquet di pesca e frutta tropicale</i>	

## Vini Passiti

---

<b>Goldtraminer</b> , Toblino - Sarche (TN) 50 cl	31.00 €
<i>Piacevolmente dolce, rotondo e vellutato, intensi aromi di pesca, albicocca secca, frutta candita, camomilla e miele</i>	
<b>Moscato Rosa BIO</b> , Zeni - Grumo di San Michele all'Adige (TN) 37,5 cl	38.00 €
<i>Un rubino che avvolge in una delicata sensazione di dolcezza, dai sentori di rosa canina, cannella e chiodi di garofano</i>	

# CARTA VINI

## Vini Rossi

---

<b>Rebo</b> , Pravis - Lasino (TN) 37,5 cl	13.00 €
<i>Omaggio a Rebo Rigotti, dall'incrocio genetico di Merlot e Teroldego, profumi minerali e frutti di bosco</i>	
<b>Groppello di Revò</b> , El Zeremia - Revò (TN) 75 cl	25.00 €
<i>100% Groppello autoctono di Revò salvato dall'estinzione, vigneto di fine '800, affinamento in acciaio, spiccata nota vinoso, richiami ai frutti di bosco</i>	
<b>Negrara</b> , Pravis - Lasino (TN) 75 cl	25.00 €
<i>Vino dall'omonima varietà, omaggio enoico alla storia della gente trentina, godibilmente acidulo, schietto ma delicato</i>	
<b>Blauburgunder</b> , Kurtasch - Cortaccia (BZ) 75 cl	27.00 €
<i>Alto Adige DOC, il terreno argilloso e la posizione mitemente soleggiata sviluppano delicati aromi di ciliegia, speziato</i>	
<b>Rosso 708</b> , Cembrani D.O.C. - Val di Cembra (TN) 75 cl	28.00 €
<i>Blend di Schiava e Lagrein, dall'unione virtuosa dei migliori vitigni storici, vino vulcanico, dai sentori di frutti di bosco, nota speziata</i>	
<b>Syrae</b> , Pravis - Lasino (TN) 75 cl	31.00 €
<i>Innovazione ed eleganza allo stato puro, ottenuto da uve Syrah in purezza coltivate in Trentino</i>	
<b>Moratel BIO</b> , Cesconi - Pressano (TN) 75 cl	32.00 €
<i>Blend di Lagrein, Teroldego, Merlot e Cabernet, affinato 12 mesi in barrique, note fruttate e fresche</i>	
<b>Rebo</b> , Fagarini - Novaledo (TN) 75 cl	33.00 €
<i>Incrocio di Merlot e Teroldego, affinamento 12 mesi in barriques usate, nota di mora matura</i>	
<b>Laiten Lagrein</b> , Zehnhof - Roverè della Luna (TN) 75 cl	34.00 €
<i>Lagrein in assolo, complesso ed elegante, con sensazioni fragranti di frutti di bosco, spezie ed avvolgente cioccolato</i>	
<b>Marzemino Superiore Ziresi</b> , Salizzoni - Calliano (TN) 75 cl	35.00 €
<i>"Ziresi" è il vigneto cru d'eccellenza, vinificato in acciaio con una parte in appassimento, affinato in anfore e barrique di ciliegio per circa un anno</i>	
<b>Foglia Frastagliata Enantio</b> , Vallarom - Avio (TN) 75 cl	36.00 €
<i>Lambrusco foglia frastagliata franco di piede, presidio Slow Food, vinificato in acciaio poi in barriques di terzo, profumo di piccoli frutti e note speziate, gusto sapido</i>	
<b>Majere</b> , 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>	
<b>Teroldego Sanguè di Drago</b> , Marco Donati - Mezzocorona (TN) 75 cl	50.00 €
<i>Vitigno autoctono, intenso, nero, sentori di mora e frutta secca, struttura polposa con tannini maturi</i>	
<b>Fratagrandia</b> , Pravis - Lasino (TN) 75 cl	60.00 €
<i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot, vinificato solo nelle annate migliori, colore porpora intenso, profumi erbacei, con sfumature di spezie, di cedro, montani, tannini ben amalgamati, morbido e appagante al palato</i>	



# CARTA VINI

## Vini Bianchi

---

<b>Nosiola</b> , Pravis - Lasino (TN) 37,5 cl	13.00 €
<i>Vitigno autoctono trentino, limpido e voluttuoso, essenze che richiamano la nocciola, le mele selvatiche e la rosa canina</i>	
<b>Riesling</b> , Maso Poli - Pressano di Lavis (TN) 75 cl	22.00 €
<i>Riesling renano fermentato e affinato in acciaio, sentori aromatici e minerali, sapore asciutto piacevolmente acidulo, elegante</i>	
<b>Gewurztraminer</b> , Kurtasch - Cortaccia (BZ) 75 cl	25.00 €
<i>"Arenis" da arenaria rossa, bouquet complesso composto da rose, litchi, gelsomino e spezie esotiche, persistente</i>	
<b>Blanc de Sers</b> , Casata Monfort - Lavis (TN) 75 cl	25.00 €
<i>Blend di Vanderbara, Vetliner Rosso, Nosiola, Vernaza, vitigni autoctoni della tradizione, fresco e floreale, sentore finale di salvia</i>	
<b>Bianco 708</b> , Cembrani D.O.C. - Val di Cembra (TN) 75 cl	28.00 €
<i>Blend di Riesling renano e Muller Thurgau, ambasciatore delle eccellenze della Val di Cembra, vino vulcanico, sentori di fiori bianchi e frutta tropicale, sapido e minerale</i>	
<b>El Kerner</b> , Maso Caliarì - Bleggio Superiore (TN) 75 cl	29.00 €
<i>Paglierino brillante, profumi intensi di fiori di prato e sambuco, note di mela e tanta mineralità, lascia il palato splendidamente pulito, desideroso di un altro sorso</i>	
<b>Lammer Pinot Grigio</b> , Zehnhof - Roverè della Luna (TN) 75 cl	34.00 €
<i>Meticoloso ed elegante, 7 mesi sui lieviti in botte di rovere, sentori di agrumi mediterranei e pera, armonioso</i>	
<b>Nosiola Maiano BIO</b> , Francesco Poli - Santa Massenza (TN) 75 cl	35.00 €
<i>Vitigno autoctono, una parte in appassimento, fermentazione spontanea in botti di acacia, morbido ed armonico</i>	
<b>Dedit</b> , Filanda de Boron - Tione (TN) 75 cl	37.00 €
<i>"Il dono della Terra" Solaris in purezza, vitigno autoctono resistente, fermentazione naturale in barriques di acacia, note che spaziano dalla frutta secca fino alla frutta gialla matura</i>	

# BIRRE & SIDRI

## Birre

---

### Alla spina

**Forst Puro Malto / Radler** 20 cl

2.50 €

**Forst Puro Malto / Radler** 40 cl

5.00 €

### Artigianali in bottiglia

**Intrepida**

6.50 €

Golden Ale di montagna BIO, agribirrificio Maso Alto - Lavis (TN) 33 cl

**Selvatica**

6.50 €

IPA di montagna BIO, agribirrificio Maso Alto - Lavis (TN) 33 cl

**Dark deer**

7.50 €

Porter, birrificio Birra del Bosco - San Michele all'Adige (TN) 33 cl

**Foxtail**

7.50 €

Red Ale, birrificio Birra del Bosco - San Michele all'Adige (TN) 33 cl

**Pale Whale**

7.00 €

Pale Ale, birrificio Birra del Bosco - San Michele all'Adige (TN) 33 cl

**Weissbear**

8.50 €

Weizen, birrificio Birra del Bosco - San Michele all'Adige (TN) 50 cl

### Analcoliche

**Franziskaner Weissbier** 50 cl

6.00 €

## Sidri

---

**Sidro metodo ancestrale BIO**, Maso del Gusto - Nave San Rocco (TN) 75 cl

21.00 €

# BIBITE & APERITIVI

## *Bibite*

---

<b>Acqua</b> 50 cl	1.50 €
<b>Acqua</b> 75 cl	3.00 €
<b>Acqua con sciroppo</b> (Fiori e bacche di Sambuco, Menta, Malghito) 20 cl	1.00 €
<b>Acqua con sciroppo</b> (Fiori e bacche di Sambuco, Menta, Malghito) 40 cl	2.00 €
<b>Caraffa acqua con sciroppo</b> 1 L	5.00 €
<b>Apfelschorle</b> (succo mela BIO, acqua frizzante) 40 cl	3.50 €
<b>Bibite Lattina</b> (Coca-Cola, Lemonsoda, Fanta, Tè Pesca, Tè Limone) 33 cl	3.00 €
<b>Succhi BIO</b> (Pesca, Ananas, Mirtillo, Albicocca, Pera, Mela) 20 cl	3.20 €

## *Aperitivi & Cocktails*

---

### *Alcolici*

---

<b>Spritz Alpenrose</b> (prosecco, sciroppo Fiori e bacche di Sambuco, menta, soda)	4.00 €
<b>Spritz Aperol / Campari / Select</b> (prosecco, bitter a scelta, soda)	4.00 €
<b>Spritz Malghito</b> (prosecco, sciroppo Malghito, soda)	4.50 €
<b>Spritz Limoncello</b> (prosecco, grappa ai limoni del Garda, lemonsoda)	4.50 €
<b>Martini Fiero</b> (soda pompelmo, Martini Fiero, soda)	4.50 €
<b>Americano</b> (Campari bitter, Vermouth rosso, soda)	7.00 €
<b>Negroni</b> (Campari bitter, Vermouth rosso, Bombay Sapphire gin)	8.00 €
<b>Gin Malghito</b> (Bombay Sapphire gin, sciroppo Malghito, tonica, menta e limone)	8.00 €
<b>Dolomiti Old Fashioned</b> (Whisky InQuota Dolomiti, Martini Fiero, soda)	10.00 €
<b>Gin Melagorai</b> (Melagorai gin, succo di mela BIO, tonica)	10.00 €

### *Analcologici*

---

<b>Crodino</b>	2.50 €
<b>Schweppes Tonica</b>	3.00 €
<b>Soda al pompelmo</b>	3.50 €
<b>Malghito analcolico</b> (sciroppo Malghito, tonica, soda)	4.00 €
<b>Spritz analcolico</b>	4.00 €

# CAFFÈ & AMARI

## *Caffetteria*

---

<b>Caffè Leone</b>	1.30 €
<b>Caffè decaffeinato</b>	1.50 €
<b>Caffè d'orzo / ginseng - piccolo</b>	1.50 €
<b>Caffè d'orzo / ginseng - grande</b>	2.00 €
<b>Caffè corretto</b>	2.00 €
<b>Marocchino</b>	2.00 €
<b>Cappuccino</b>	2.50 €
<b>Latte Macchiato</b>	3.00 €
<b>Tè Caldo e Infusi</b>	2.50 €
<b>Jagertee</b>	3.50 €
<b>Cioccolata calda</b>	3.50 €
<b>Cioccolata calda e rum</b>	4.00 €
<b>Bombardino</b>	3.00 €
<b>Bombardino con panna</b>	3.50 €
<b>Punch (rum, arancio)</b>	2.50 €
<b>Vin Brulè</b>	2.50 €

## *Amari & Distillati*

---

<b>Amaro</b>	3.00 €
Braulio, Brancamenta, Fernet-Branca, Sambuca, Montenegro, Ramazzotti, Jagermeister, Disaronno	
<b>Amaro locale</b>	3.50 €
Nocino, Orus, Elixir Sancti Vigili	
<b>Brandy</b>	3.00 €
Vecchia, Stravecchia	
<b>Grappa alle erbe</b>	4.00 €
Ruta, Genziana, Amara, Asperula	
<b>Grappa monovitigno</b>	4.00 €
Nosiola, Moscato, Teroldego	
<b>Grappa barricata</b>	5.00 €
Vecchia Riserva - <i>Giovanni Poli</i>	
<b>Liquore locale</b>	3.50 €
Cioccolato e rum, Liquirizia, Crema Alpina al Fior di Latte, Melagorai alla mela	
<b>Liquore locale a base di grappa</b>	4.00 €
Camomilla, Cirmolo, Mirtillo, Limone, Pino Mugo, Corniolino, Fieno	
<b>Whisky InQuota</b>	5.00 €
Dolomiti - <i>Villa de Varda</i>	