

ENTREES - CRUDITEES

*Le verdure crude "in pinzimonio"
con salsa "Mama Giosi" € 10,00*

*Tempura di verdure
Fritto misto di verdure di stagione € 12,00*

*Friulana con zucchine e pere alla griglia
e formaggio Asiago fuso € 12,00*

*Formaggio "Casolet" alla griglia
con frutta e verdura di stagione € 15,00
o
con polenta gialla e funghi misti € 15,00*

STARTERS

*Trota en "Sisam"
con cipolle € 15,00*

*Carpaccio di "Carne Salada"
insalatina novella e scaglie di Parmigiano € 15,00*

*Vitello tonnato
con verdurine e capperi € 15,00*

*Tagliere rustico trentino
con formaggio Spessa Rendena
Speck tirolese, luganega e gurken € 15,00*

PASTA E ...

*Canederli trentini con Speck
e Gnocchetti Strangolapreti burro e salvia € 12,00*

*"Bigoi" e Sarde alla gardesana
Tagliolini caserecci con basilico € 12,00*

*Pennette piccanti al peperoncino
Olive aglio e pomodorini ciliegia € 12,00*

*Tagliatelle caserecce
al Ragù di Cervo con ginepro € 15,00*

*Risotto con porcini
mantecato al Parmigiano € 15,00*

PESCE O CARNE ...

*Salmerino di fiume alla griglia
Filetto € 18,00 - Intero € 25,00*

*Teneri filettini di pollo
Alla griglia € 15,00 - Alla Milanese € 15,00*

*"Carne Salada e Fasoi"
Piatto tipico saporito € 20,00*

*Nocette di Maialino
con funghi misti e formaggio fuso € 20,00*

*Tagliata di Bue
crostino di polenta gialla rucola e grana € 25,00*

*Cervo in salmì al ginepro
con polenta gialla e funghi misti € 25,00*

ENTREES - CRUDITEES

Le verdure crude "in pinzimonio"

Rohes Gemüse mit "Mama Giosi" Sauce

en. Raw Vegetables with "Mama Giosi" Pesto Sauce € 10,00

Tempura di verdure

Gebackenes aus feinem Gemüse

en. Tempura of fried vegetables € 12,00

Friulana con Zucchini e Pere

Zucchini mit "Asiago" Bergkäse -vom Grill und "Abate" Birnen

en. Stuffed Zucchini "Asiago" cheese-fondue sliced pears € 12,00

Formaggio "Casolet" alla griglia

"Casolet" Bergkäse -vom Grill Früchte und Saisongemüse

en. "Casolet" Cheese Seasonal Fruit Vegetables € 15,00

o

"Casolet" Bergkäse -vom Grill Polenta Waldpilzen

en. "Casolet" Cheese Polenta und Mushrooms € 15,00

APPETIZERS

Trota en "Sisam"

Seesaibling "en Sisam" gebeizt mit Zwiebel

en. River char "en Sisam" with Onions € 15,00

Carpaccio di "Carne Salada"

Carpaccio aus Pökelrindfleisch mit Parmesan

en. Raw salted Beef with fresh salad and Parmesan cheese € 15,00

Vitello tonnato e Verdure

Kalbfleisch mit Thunfischsauce Kapern

en. Veal Tonnato Capers Vegetables € 15,00

Tagliere rustico trentino

Trentino Vorspeise

en. Trentino Hors-d'oeuvres with bacon and sausage € 15,00

FIRST COURSES

Canederli trentini e gnocchetti Strangolapreti

Knödel mit Speck und Spinatklösschen butter und salbei

en. Bacon Dumplings and Spinach Gnocchi butter and sage € 12,00

"Bigoi" e Sarde

"Bigoi" e Sarde Feine Nudel mit See Sardinen

"Bigoi" e Sarde Tagliolini noodles with lake sardines € 12,00

Pennette piccanti

Makkaroni in pikantem Tomatensauce

en. Macaroni garlic basil cherry tomatoes spicy peppers € 12,00

Tagliatelle caserecce

Hausbandnudel mit Hirschragù

en. Homemade Noodles with Alpns stagragù € 15,00

Risotto con porcini

"Risotto" Steinpilzen und Parmesan

en. Risotto Parmesan Porcini Mushrooms € 15,00

FISH and MEATS ...

Salmerino di fume

Seesaibling vom Grill - en. Grilled River's Char

Filet en. Fillet € 18,00 - Das Fisch en. The fish € 25,00

Teneri filettini di pollo

Zarte Hähnchenfilets - en. Tender chicken filet

vom Grill en. Grilled € 15,00 - Milanese Art € 15,00

"Carne Salada e Fasoi"

Feines gegrilltes Pökelrindfleisch mit Bohnen

en. Typical salted Beef with beans € 20,00

Nocette di Maialino

Schweinenüsschen mit Käsefondue Polenta Waldpilzen

en. Pork fillet with melted cheese Polenta Mushrooms € 20,00

Tagliata di Bue

Rindersteak -rosa vom Grill

en. Tender Sirloin Steak of Beef € 25,00

Cervo in salmi

Hirschragù mit Polenta und Waldpilzen

en. Deer stew Polenta Mushrooms € 25,00