

## **La terra e la... Natura! – Vegetarian Menù!**

**(Menù di 4 portate € 48,00 – 4 course menù)**

*Uovo morbido nostrano, spuma di mais, radicchio e tartufo*

*Soft egg, corn mousse, red chicory and truffle*

*Weichgekochtes Ei, Mais, rote Zichorie und Trüffle*

*€ 22,00 (senza tartufo € 13,00)*

*Tortelli di segale con zucca, porcini, Fontal e bieta*

*Rye Ravioli filled pumpkin, wild mushroom, Fontal cheese and swiss chard*

*Roggen Ravioli mit Kurbis, Stienpilze, Fontal Kase und Mangoldstengel*

*€ 15,00*

*Involtini di verza, caprino, fondente di sedano, rape e chips*

*Savoy cabbage roll, goat's cheese, celery cream, turnip and chips*

*Wirsingkohl Rollchen, Ziegen Käse, Selleriepurée, Rüben und Chips*

*€ 18,00*

*Sorbetto all'ananas, yogurt e farro soffiato*

*Pinneapple sherbet, yogurt and puff spelt*

*Ananas- Sorbet, Joghurt und Puffed Dinkel*

*€ 5,00*

## **Degustazione... Gourmet! – Tasting Gourmet!**

**(Menù di 6 portate € 60,00 – 6 course menù)**

**Minimo due persone – Minimum two persons**

*Tagliatelle di seppia, gamberi, cavolfiore al nero, gelato all'olio EVO e quinoa*

*Slice of cuttlefish, prawns, cauliflower, olive oil ice cream and quinoa*

*Tintenfisch, Krebse, Blumenkohl, extra Olivenöl Eis und Quinoa*

*€ 18,00 (come secondo piatto € 24,00)*

*Duetto di salmerino, crema di cannellini, cipolla rossa e schuttelbrot*

*Char (in two different types), cannellini beans cream, red onions and rye dry bread*

*Saibling (auf zwei Arten), Cannellino Bohnen Creme, rote Zwiebel und Schuttelbrot*

*€ 18,00 (come secondo piatto € 24,00)*

*Risotto mantecato, Trentingrana, cipollotto e lumache*

*Risotto with Trentingrana Cheese, silver skin onion and snails*

*Risotto mit Trentingrana Käse, Silberzwiebel und Schnecken*

*€ 16,00*

Tagliolini fatti in casa, topinambur, tartufo e speck croccante  
Home made thin tagliatelle, Jerusalem artichoke, truffle and smoked ham  
Hausgemacht Nudel, Topinamburg, Trüffle und Bauchspeck getrocknet  
€ 24,00 (senza tartufo 15,00)

Coppa di Iberico, birra, prezzemolo radice, carote candite e cardoncelli  
Neck of pork in Beer, parsley radish, sweet carrots and mushrooms  
Schweinnenacken, Biersoße, Petersilienwurzeln, süß Karotten und Pilze  
€ 26,00

Millefoglie..... fava tonka, agrumi e gelato al cioccolato  
Tonka beans creme Millefeuille, citrus fruit  
Blätterteigtorte mit Tonka Bohnen - Creme, Zitrusfrüchte und Schokoladen Eis  
€ 9,00

*Per gli Ospiti con intolleranze e allergie abbiamo a loro disposizione  
il menù con specificati gli allergeni presenti in ciascun piatto  
At your request we have the menu with allergens available  
Auf Ihre Anfrage haben wir die Speisekarte mit Allergenen zur Verfügung*

### **Piccolo Menù... I classici! – Small menù... Classic!** **(Menù di 3 portate € 38,00 – 3 course menù)**

Strudel salato con pancetta, formaggio Dolomiti, porcini e olio al pino mugo  
Strudel filling bacon, Dolomiti cheese, mushrooms and pine tree oil  
Strudel mit Bauchspeckfüllung, Dolomitikäse, Steinpilzen und Kieferöl  
€ 14,00

Tagliata di manzo “Alpenrind” con patate al forno ed insalatina  
Beef steak “Alpenrind” with pan fried potatoes and salad  
Rindfleisch “Alpenrind” mit Bratkartoffeln und Salat  
€ 23,00

Tartufo bianco fatto in casa con cuore al gianduia  
White truffle (Soft ice-cream, hazelnut ice-cream filled)  
Halbgefrorenes vom Weißen Trüffel mit Nougat-Füllung  
€ 5,00

## **Territorio... KM Zero! – Local... KM Zero!**

**(Menù di 4 portate € 47,00 – 4 course menù)**

*Salumi e formaggi di produttori locali, toast di farro e cipolla nostrana*

*Local Selection of sausages and cheese, spelt toast and onions*

*Kostprobe einheimischer Gemischter Wurstsorten, Dinkel Toast und Zwiebel*

*€ 20,00 (per 2 Persone)*

*Strangolapreti trentini, zafferano di Fiemme, Graukäse e cavolo cappuccio*

*Spinach-large bread dumplings, saffron, blue cheese and head cabbage*

*Spinatknödel, Safran, Graukäse und Spitzkohl*

*€ 15,00*

*Lombo di cervo, fiori di montagna, ribes, broccolo di Torbole e polenta affumicata*

*Loin of deer, mountain flowers, currant, broccoli and smoked polenta*

*Hirsch Lenden, Bergblumen, Johannisbeere, Brokkoli und geräucherte polenta*

*€ 26,00*

*Crema cotta al fieno, sorbetto al lampone, rum e crumble alle mandorle*

*Cream pudding flavor hay, raspberry sherbet, rum and almond biscuit*

*Sahnepudding mit Heu-Aroma, Himbeeren Sorbet, Rhum und Mandeln*

*€ 9,00*

## **Per i piccoli Ospiti – Dishes for Children's**

*Penne al pomodoro o ragù*

*Pasta with tomato sauce or Pasta Bolognese*

*Pasta mit Tomaten Sauce oder nach Bolognese Art*

*€ 9,00*

*Spätzle (gnocchetti verdi) con panna e prosciutto*

*Small green dumpling with cooking cream and ham*

*Spätzle mit Schinken und Kochsahne Sauce*

*€ 10,00*

*Bistecca di pollo ai ferri (o impanata) con patate al forno*

*Chicken steak or breaded chicken steak with baked potatoes*

*Hähnchensteak oder paniertes Hähnchensteak mit Bratkartoffeln*

*€ 15,00*

## *Dolci – Dessert – Süßspeisen*

*Gelato alla vaniglia con salsa al cioccolato*

*Vanilla ice cream with chocolate sauce*

*Vanilleeis mit Schokolade Sauce*

*€ 4,00*

*Sorbetto all'ananas, yogurt e farro soffiato*

*Pinneapple sherbet, yogurt and puff spelt*

*Ananas- Sorbet, Joghurt und Puffed Dinkel*

*€ 5,00*

*Tartufo bianco fatto in casa con cuore al gianduia*

*White truffle (Soft ice-cream, hazelnut ice-cream filled)*

*Halbgefrorenes vom weißen Trüffel mit Nougat- Füllung*

*€ 5,00*

*Crema cotta al fieno, sorbetto al lampone, rum e crumble alle mandorle*

*Cream pudding flavor hay, raspberry sherbet, rum and almond biscuit*

*Sahnepudding mit Heu- Aroma, Himbeeren Sorbet, Rhum und Mandeln*

*€ 9,00*

*Mela trentina, gelato alla cannella, pinoli e vin brûlèe*

*Apple, cinnamon ice cream, pine nuts, mulled wine*

*Äpfel, Zimt Eis, Glückwein und Pinienkernen*

*€ 9,00*

*Millefoglie... fava tonka, agrumi e gelato al cioccolato*

*Tonka beans creme Millefeuille, citrus fruit sauce and chocolate ice cream*

*Blätterteigtorte mit Tonka Bohnen - Creme, Zitrusfrüchte und Schokoladen Eis*

*€ 9,00*

*Tiramisù scomposto 2019....!*

*Tiramisù... new style 2019!*

*Tiramisù... neue Art 2019!*

*€ 9,00*

*Formaggi del Trentino Alto Adige con la nostra confettura e miele di montagna*

*Tasting of local cheese with home made jam and saffron honey*

*Gemischte Käseplatte mit hausgemachter Marmelade und Safran Honig*

*€ 10,00*

*Per garantire la qualità e le loro proprietà nutrizionali, i piatti vengono preparati con prodotti freschi e successivamente lavorati assumendo un trattamento termico di refrigerazione nel minor tempo possibile.*

*Some fresh products are cooled in a short time*

*Einige frische Produkte werden in eine kurze Zeit abgekühlt*