



IL MENU A LA CARTE E' DISPONIBILE TUTTI I GIORNI SOLO
A CENA,
IL SABATO E I GIORNI FESTIVI ANCHE A PRANZO

ANTIPASTI

Asparagi bianchi di Zambana, salsa bolzanina e speck del Trentino
White asparagus from Zambana, Speck and bolzanina sauce
Weisse Spargeln auf Zambana, Speck und Boznersauce

Selezione di affettati e formaggio della Val di non con verdure sott'aceto
Selection of cold cuts and cheese from Val di Non with pickled vegetables
Auswahl an Aufschnitt und Käse von Val di Non mit eingelegtes Gemüse

Prosciutto crudo di Parma 18 mesi e melone
Parma ham "18 months" from Valtellina and melon
Parma Schinken "18 Monate" und Melone

Bis di pesce affumicato - Trota e salmerino marinato - e salsa tartara
Smoked trout and marinated alpine char with tartar sauce
Geräucherte Forelle und Saibling mit Tartar Sauce

Soppressata di polpo, vinaigrette al pompelmo e insalatina
Octopus salami, grapefruit vinaigrette and salad
Oktopus Salami, Grapefruit-Vinaigrette und salat

PRIMI PIATTI

Gnocchi di ricotta nostrana su vellutata leggera di porro

Ricotta dumplings on light leek cream

Lokalen Ricotta-Gnocchi auf leicht Lauch Sauce

Tagliolini di pasta fresca alla trota affumicata, rucola e bottarga di muggine

Tagliolini with smoked trout, arugula and salted mullet roe

Tagliolini von frischer Pasta mit geräucherter Forelle, Rucola Salat und Meeräschenrogen

Pappardelle di pasta fresca al ragù di cervo

Pappardelle with deer ragout

Pappardelle von frischer Pasta mit Hirshragout

Tagliatelle agli asparagi verdi e bianchi di Zambana

Tagliatelle with green and white asparagus from Zambana

Tagliatelle mit grüne- und weisse Spargeln aus Zambana

Canederli alla trentina al burro di malga fuso e speck croccante

Canederli from Trentino (Big bread dumplings) with mountain butter and crispy speck

Knödeln von Trentino mit Bergbutter und knusprigem Speck

SECONDI PIATTI

Tagliata di controfiletto di manzo al sale Maldon

Beef Sirloin steak with Maldon salt

Rind Lendensteak von grill mit Maldon

“Tortel de patate” con mortandela, speck, lonza affumicata, formaggi locali, fagioli borlotti e cavolo cappuccio (min. 2 pers.)

“Tortel de patate” with Mortandela, speck, smoked pork loin, local cheese, borlotti beans and cabbage salad (min. 2 pers.) - typical dish

“Tortel de patate” mit Mortandela, Speck, geräucherte Schweinelende, Käse, Wachtelbohnen und kohln salat (min. 2 pers) - lokales Gericht

Filetto di vitello in crosta di senape

Veal filet in mustard crust

Kalbsfilet mit Senfkruste

Medaglione di maiale agli asparagi bianchi di Zambana

Medallions of pork with white asparagus from Zambana sauce

Medaillons vom Schweinefilet mit weisse Spargeln aus Zambana sauce

Filetto di salmerino in panure prezzemolata gratinato al forno

Baked alpine char fillet in parsley panure

Saiblingfilet in Petersilie panure im Ofen gebacken

DESSERT

Strudel di mele con salsa alla vaniglia Bourbon e gelato alla cannella
Apple strudel with Bourbon vanilla sauce and cinnamon ice cream
Apfelstrudel mit Bourbon-Vanillesauce und Zimt Eis

Parfait all'amaretto e cremoso al cioccolato
Amaretto parfait with chocolate creamy sauce
Amaretto Parfait mit Schokolade cremige Sauce

Selezione di formaggi del Caseificio M. Ozolo con mostarde e miele
Selection of cheeses from dairy M. Ozolo with chutney and honey
Auswahl von Käse aus Käserei M. Ozolo mit Süßspeise und Honig

Fragole al limone con gelato della casa
Lemon flavored strawberries with ice cream
Erdbeeren mit Zitrone Geschmack mit Eis

Tiramisù

LE PROPOSTE GOURMET

Scaloppa di foie gras, aceto balsamico di mela e tarassaco
Foie gras escalope, apple balsamic vinegar and dandelion
Foie Gras Schnitzel, Apfel-Balsamico Essig und Löwenzahn

Tartare di tonno rosso profumata al lime e dressing al lampone
Tuna tartare with lime and raspberry dressing
Thunfisch tartare mit Limette Geschmack und Himbeere dressing

Ravioli di patate ripieni alle erbe di campo, emulsione d'uovo e briciole di pancetta
Potatoes ravioli filled with spring herbs, egg emulsion and bacon crumb
Kartoffel-ravioli mit Frühlinge Kräuter, Ei Emulsion und Bauchspeck Brösel

Spaghettone Felicetti "Matt", gamberi rossi, pomodori soleggiati e curry
Spaghettone Felicetti "Matt", red prawns, semi-dry tomatoes and curry
Spaghettone Felicetti "Matt", rote Garnelen, halbtrockene Tomaten und curry

Anatra in due cotture, patata affumicata, asparagi bianchi di Zambana e aglio nero
Duck, smoked potatoes, white "Zambana" asparagus and black garlic
Ente, geräucherte Kartoffeln, weißen Spargel und schwarzer Knoblauch

Cefalo volpina alla griglia, zafferano trentino e oliva del Garda
Grilled mullet, Trentino saffron and Garda Lake olives
Meerasche vom Grill, Trentino Safran und Gardasee Oliven

Mousse allo yogurt e sambuco, polline e gelato al miele 2017
Yogurt and elderflower mousse, pollen and honey ice cream 2017
Yogurt- und holunderblüten mousse, Blütenstaub und Honig Eis 2017

Sorpresa al cioccolato fondente 70%
70% dark chocolate surprise
Dunkle Schokolade 70% Überraschung