

## DOLCI

---

### IL NOSTRO STRUDEL

Unser Apfelstrudel

[1-3-7-8]

5.50.-

### SEMISFERA AL CIOCCOLATO FONDENTE E PISTACCHIO

Halbkugel aus dunkler Schokolade und Pistazien

[1-3-7-8]

6.-

### ALTRI DOLCI DEL GIORNO

Andere Desserts des Tages

da 5 a 8.-

## BEVANDE

---

### DRINKS


- Acqua naturale 0,75 cl. / Acqua gassata 0.75 cl. 3.-
- Coca Cola 0.33 cl. / Coca Cola Zero / Fanta 0.33 cl. 3,50.-
- Acqua tonica / Lemon 0.18cl. 3.-
- Birra Forst puro malto 0.20cl. 2,50.-
- Birra Forst puro malto 0.40cl. 4,50.-
- Birra Forst Felsenkeller 0.33cl. 3,70.-
- Vini alla miscita da 5.- a 7.-

### CAFFETTERIA - COFFEE

- Espresso / Espresso macchiato 1,30.-
- Decaffeinato 1,30.-
- Macchiatone 1,60.-
- Cappuccino 2.-
- Orzo / Ginseng 1,50.-

Teniamo a disposizione la lista dei vini presenti nella nostra cantina.

### BRETZEL 2.-

Senza Glutine  Vegetariano  Prodotti locali 

### COPERTO 2.-

(\*) In conformità con le prescrizioni previste dalla legge, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva. Potrebbe inoltre essere stato mantenuto a temperature negative (-20°C / -35°C) e aver subito trattamento di congelamento.

(\*) Alcuni prodotti, se non reperibili freschi, potrebbero essere surgelati all'origine.

Lista allergeni.

- 1.- Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut (o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati;
- 2.- Crostacei e prodotti derivati;
- 3.- Uova e prodotti derivati;
- 4.- Pesce e prodotti derivati;
- 5.- Arachidi e prodotti derivati;
- 6.- Soia e prodotti derivati;
- 7.- Latte e prodotti derivati; (compreso il lattosio)
- 8.- Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati;
- 9.- Sedano e prodotti derivati;
- 10.- Senape e prodotti derivati;
- 11.- Semi di sesamo e prodotti derivati;
- 12.- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>.
- 13.- Lupino e prodotti a base di lupino,
- 14.- Molluschi e prodotti a base di molluschi;



M

E

N

Ù




## ANTIPASTI & TAGLIERI

### CARPACCIO DI CARNE SALADA

Carpaccio di carne salada con olio d'oliva del Garda e fiocchi di Vezzena  
Rindfleisch Carpaccio mit Oliven Öl aus Garda und Vezzena Käse Flocken


[1-7-10]

13.- 

### IL NOSTRO LARDO SPEZIATO CON MIELE DI LAVARONE E NOCI

Lardo speziato con miele millefiori della Casa del Miele di Lavarone e crostone di pane  
Unsere Weiß-Speck mit Lavarone-Honig und Brotkruste

[1-7-8-10]

11.- 

### TAGLIERE DELLA CASA DI SALUMI E FORMAGGI MISTI

\*Proponiamo Salumi e Formaggi locali in base alla stagionalità e disponibilità

Schneidebrett des Hauses mit Wurst- und Käsesorten \*Lokale Käsesorten je nach Saison und Verfügbarkeit


[1-7-10]

PER 1 PERSONA - 13 // PER 2 PERSONE 24.-  
PER 3 PERSONE 33 // PER 5 PERSONE 48.-

### LA TROTA ALPINA

Trota alpina salmonata affumicata del trentino affumicata servita fredda con Burlata  
Geräucherte Lachsforelle aus dem Fluss Astico, kalt serviert mit Burrata-Käse

[1-4-7-12]

15.- 



\* 1 euro del piatto con questo fiore sarà devoluto al centro di solidarietà trentino a sostegno del progetto **"il piatto buono"** aiuterà nell'acquisto di alimentari per le famiglie in difficoltà sul territorio provinciale.


\* 1 Euro des Gerichts mit dieser Blume wird an das Solidaritätszentrum Trentino gespendet, um das Projekt **"il piatto buono"** (das gute Gericht) zu unterstützen, mit dem Lebensmittel für bedürftige Familien in der Provinz gekauft werden.

## PRIMI PIATTI

### I NOSTRI CANEDERLI

Canederli al tarassaco serviti con crema al Vezzena e ricotta affumicata  
Löwenzahn-Knödel mit Vezzena-Creme und geräuchertem Ricotta-Käse

[1-3-7]

13.- 

### TAGLIATELLE AL CERVO

Tagliatelle all'uovo con ragù di cervo al profumo di ginepro  
Eiernudeln Tagliatelle mit Hirschragout mit Wacholdergeschmack


[1-3-7]

12.-

### RIGATONI AL RAGU' DI TROTA

Rigatoni al nostro ragù di trota con pomodorini e olive  
Rigatoni Nudeln mit unserem Forellenragout mit Kirschtomaten und Oliven

[1-3-7]


13.- 

### GNOCCHI ALL'ORTICA

Gnocchi all'ortica fatti in casa con sugo d'arrosto, Burro di malga e formaggio Vezzena

Hausgemachte Brennessel-Gnocchi mit Bratensauce, geschmolzener Alm - Butter und Vezzena-Käse

[1-3-7]


11.- 

### TORTELLONI FATTI A MANO CON FINFERLI E ASIAGO

Tortelloni ai finferli con formaggio Asiago e Burro di malga fuso

Hausgemachte Pfifferlingstortelloni mit Asiago-Käse und geschmolzener Alpenbutter

[1-3-7]


13.- 

## SECONDI PIATTI

### FILETTO DI LUCCIO ALLA GRIGLIA

Filetto di Luccio alla griglia al timo e olio d'oliva con contorno caldo  
Gegrilltes Hechtfilet mit Thymian und Olivenöl **mit warmer Beilage**


[4]

22.- 

### FILETTO DI SALMERINO ALLA GRIGLIA

Filetto di Salmerino alpino con e olio d'oliva **con contorno caldo**  
Gegrilltes Saiblingsfilet mit Olivenöl **mit warmer Beilage**

[4]

23.- 

### GUANCIALOTTO DI MAIALE CON POLENTA E FUNGHI


Il nostro guancialotto di maiale cotto a bassa temperatura **con polenta si Storo e funghi di bosco**  
Unsere Schweinebacke gekocht bei niedriger Temperatur **mit Polenta aus Storo und Waldpilzen**

[1-3-7]

20.-

### NODINO DI VITELLO


Morbido nodino di vitello alla griglia **con contorno caldo**  
Zart gegrilltes Kalbsfiletsteak **mit warmer Beilage**

23.- 

### FORMAGGIO DI LAVARONE ALLA PIASTRA

Formaggio Km 0 di Lavarone "Fattoria lenzi" **con polenta di Storo e funghi misti di bosco**  
Gegrillte Käse aus Lavarone 0. Km "Bauernhof Lenzi" **mit Polenta und gemischten Waldpilzen**


[1-7]

19.- 

### TAGLIATA DI MANZO

Con insalatina e olio d'oliva, servita **con contorno caldo**

Gegrillte Rindfleisch mit Salat und Olivenöl, serviert **mit warmer Beilage**

22.- 

### FRITTURA MISTA DI LAGO

La nostra frittura mista di pesci d'acqua dolce, albarello, persico, cavedano, sarda, lavarello del Garda  
tranci di trota salmonata e salmerino **con polenta di Storo**

Unsere gemischte frittierten Fisch, aus Süßwasserfischen, Albarello, Barsch, Döbel, Sardine,  
Gardasee-Weißfisch, transekte von Lachsforelle und Saiblingsfilet **mit Polenta aus Storo**

[1-4]

22.-

Tutti i secondi piatti vengono accompagnati dal contorno del giorno  
Alle Hauptgerichte werden von der Beilage des Tages begleitet

## CONTORNI e INSALATE

### PATATE AL FORNO

Gebackene Kartoffeln

5.-

### VERDURE GRIGLIATE DEL GIORNO

Gegrilltes Gemüse des Tages

9.-

### PATATE FRITTE

Pommes Frites

4,50.-

### FUNGHI MISTI DI BOSCO

Gemischte Wildpilzen

6.-

### POLENTA DI STORO

Polenta aus Storo

4,50.-

### INSALATA MISTA

Di verdure miste fresche di stagione cotte e crude

Kleine Salat von frischem gekochtem und rohem Mischgemüse der Saison

7,50.-

### INSALATONA CON OLIVE, TONNO E MOZZARELLA

Di verdure miste fresche di stagione cotte e crude con tonno, mozzarella, olive e semi di girasole

Große Salat von frischem gekochtem und rohem Mischgemüse mit Oliven, Tomaten und Mozzarella und Sonnenblumenkerne

14.-