



## **Menù à la carte**

### **Antipasti**

#### **Vorspeisen**

- **Tagliere di affettati e formaggi del territorio, giardiniera fatta in casa e Schüttelbrot (€ 15,00)**  
**Kombinierte Aufschnitt- und Käseplatte mit vorzüglichen heimischen Wurstwaren und Käsesorten selbst eingelegtes Gemüse und Schüttelbrot (€ 15,00)**
- **Carpaccio di carne salada fatta in casa, sbrisolona al Trentingrana cipolla rossa e cremoso di Borlotti (€ 15,00)**  
**Carpaccio vom salzigen Fleisch selbst zubereitet**  
**Trentingrana-Käse-Streuselkuchen, rote Zwiebel und Borlotti-Bohnenmus (€ 15,00)**
- **Lingotto di trota affinato al brandy selezione "Trotta Oro" coulis di rapa rossa e maionese al rafano (€ 16,00)**  
**Forellenbarren Auswahl „Trotta Oro“(Goldene Forelle) verfeinert mit Brandy**  
**Rote-Beete-Coulis und Meerrettich-Mayonnaise (€ 16,00)**
- **Gamberoni in saor , pan brioche alle noci tostato e insalatina di stagione ( € 14,00)**  
**Riesengarnelen in saor (der "saør" ist eine Würzmischung, die gut nach Essig schmeckt, aber nicht zu sauer ist)**  
**getoastetes Walnuss-Brioche-Brot und kleiner gemischter Salat der Saison (€ 14,00)**
- **Crema leggera di porcini, olio alle noci e chips di patate (€ 10,00)**  
**Leichte Steinpilzcreme, Walnussöl und Kartoffelchips (€ 10,00)**

### **Primi piatti**

#### **Erste Gerichte / Nudelspeisen**

- **Gazpacho di pomodorini gialli e peperoni, carpaccio di capasanta e polvere di pomodoro (€ 12,00)**  
**Kalte Sommersuppe für heiße Tage: Gelbe Kirschtomaten-Paprika-Gazpacho**  
**Carpaccio von Jakobsmuschel und Tomatenpulver (€ 12,00)**
- **Risotto Riserva Melotti mantecato all'aglio nero coulis di yogurt greco e caviale all'olio evo, polvere di speck (€ 16,00)**  
**Schwarzer Knoblauch Risotto**  
**griechischer Joghurt-Coulis und Kaviar aus nativem Olivenöl, Speckpulver (€ 16,00)**
- **Spaghettoni Matt Felicetti saltato al pesto di aglio orsino e scaglie di pecorino (€ 14,00)**  
**Spaghettoni Matt Felicetti angebraten mit Bärlauch und Pecorino-Käsesplittern (€ 14,00)**
- **Tortelloni di pasta alla salvia ripieni di pulled pork chips di pane e ristretto di maiale all'aceto balsamico (€ 15,00)**  
**Salbeiteig-Tortelloni gefüllt mit Pulled Pork Brotchips und Balsamico-Schweinbratensaft (€ 15,00)**
- **Lasagnetta croccante con ragù di verdure e ricotta affumicata (€ 13,00)**  
**Knusprige Gemüse-Lasagnetta mit geräuchertem Ricotta (€ 13,00)**

## **Secondi piatti**

### **Hauptspeisen**

- **Tentacoli di polpo gigante marinato al cavolo viola  
passata di patate all'olio evo, pomodorini e pistacchio (€ 21,00)**  
**Riesenkalmartentakel mit Rotkohl-Marinade  
Kartoffelpüree mit nativem Olivenöl, Kirschtomaten und Pistazie (€ 21,00)**
- **Salmerino intero (300g) *butterfly* alla piastra con timo, limone e verdure al salto (€ 25,00)**  
**Alpensabling (300g) *butterfly*, ganzer Fisch vom Grill  
mit Thymian, Zitrone und sautiertes Gemüse (€ 25,00)**
- **Tagliata di filetto di capriolo (180g), cipolla gialla ripiena e salsa al gin di Tovel (€ 26,00)**  
**Tagliata vom Rehfilet (180g), gefüllte gelbe Zwiebel und Tovel Gin-Sauce (€ 26,00)**
- **Piatto tipico: polenta di Storo, cervo in salmì, canederlotti, formaggio alla piastra (€ 26,00)**  
**Eine bevorzugte Stellung in der Esskultur unseres Gebietes hat bis heute das folgende Gericht:  
Storo-Polenta, geschmortes Hirschragout, Mini-Knödel und heimischer Käse gegrillt (€26,00)**
- **Hamburger *Londra*: pane fatto in casa, manzo affumicato (200g), formaggio  
insalata e pomodoro, servito con patate dippers e salse (€ 22,00)**  
**Hamburger *Londra*: Hausgemachtes Brot, geräuchertes Rindfleisch (200g)  
Käse, Salat und Tomate, serviert mit Kartoffeldippers und Saucen (€22,00)**

## **Desserts**

### **Süßspeisen**

***Deliziosi desserts e dolci golosità sono sempre un piacere e coronano ogni pasto  
Köstliche Desserts und Süßspeisen machen immer Freude und krönen jede Mahlzeit.***

- **Strudel di mele servito caldo con salsa vaniglia (€ 6,00)**  
**Leckerer Apfelstrudel lauwarm serviert mit Vanillesauce (€ 6,00)**
- **Cre moso al cioccolato bianco, passion fruit e spugna di mandorla (€7,00)**  
**Weiß-Schokolade-Mousse, Passionsfrucht und Mandelschaum (€ 7,00)**
- **Minestrone di frutta di stagione alla vaniglia e gelato al basilico (€5,00)**  
**Bunte, saisonale Früchtenallerlei mit Vanille und Basilikumeis (€ 5,00)**
- **Cuore ai frutti di bosco, crumble al cioccolato fondente (€ 6,00)**  
**Waldfruchtherz, Zartbitterschokoladen-Crumble (€ 6,00)**
- **Torta del giorno (€ 5,00)**  
**Tageskuchen (€ 5,00)**

