



Menù à la carte

Antipasti

Vorspeisen

- Tagliere tipico con salumi e formaggi del territorio, giardiniera fatta in casa e Schüttelbrot (€ 16,00)
Traditionelle Auswahl an regionalen Wurst- und Käsespezialitäten
hausgemachtes eingelegtes Gemüse und Schüttelbrot (€ 16,00)
- Bruschetta *molvenese*: pane *Molvena* tostato, salmerino marinato
scaglie di Trentingrana polvere di porcini (€ 16,00)
Bruschetta nach Molveno-Art: Geröstetes *Molvena*-Brot, mariniertes Alpensaibling
Trentingrana-Späne und Steinpilzpulver (€ 16,00)
- Vellutata di porcini con canederlotto ai formaggi e cialda al prezzemolo (€ 13,00)
Cremige Steinpilzsuppe mit einem Mini-Knödel aus Käse
verfeinert mit einer knusprigen Petersilienhippe (€ 13,00)
- Carne salada fatta in casa
cavolo cappuccio marinato e crumble al Trentingrana (€ 15,00)
Carpaccio vom selbst zubereiteten Salzfleisch
mit mariniertem Weißkohl und knusprigem Trentingrana Käsecrumble (€ 15,00)
- Lingotto di trota selezione „Trota oro“ - al brandy
sedano rapa e croccante agli agrumi (€ 17,00)
Lingotto von Forelle (feine Portion in Rechteckform) – Auswahl „Goldforelle“ in Brandy
mit Sellerieherzen und Zitruskrokant (€ 17,00)

Primi piatti

Nudelspeisen

- Crema leggera agli asparagi, dressing allo yogurt e polvere di olive (€ 14,00)
Delicate asparagus cream with yogurt dressing and olive dust (€ 14,00)
- Tortelloni di pasta reale ripieni di stracotto di maialino e salsa al limone (€ 15,00)
Tortelloni aus feinstem Teig nur mit Eigelb
gefüllt mit zart geschmortem Ferkelfleisch und leichter Zitronensauce (€ 15,00)
- Risotto Riserva Melotti alle mele Golden e polvere di speck (€ 15,00)
Cremiger Risotto Auswahl Melotti, verfeinert mit Golden Äpfel und feinem Speckpulver (€ 15,00)
- Lasagnetta croccante con battuto di verdure e ricotta affumicata (€ 15,00)
Knusprige Lasagnetta mit fein gehacktem Gemüse und geräuchertem Ricotta (€ 15,00)
- Spaghetti monograno Felicetti, ragù di coniglio e crumble al Marsala (€ 16,00)
Spaghetti aus einer einzigen Getreidesorte Felicetti
mit Kaninchenragout und Marsala-Crumble (€ 16,00)



Secondi piatti

Hauptspeisen

- Piatto tipico: polenta, cervo in salmì, canederlotti e formaggio alla piastra (€ 26,00)
Köstliches Gericht aus dem Trentino: Polenta mit Hirsch in Salmì, zarten Knödeln und gegrilltem Käse (€ 26,00)
- Tagliata di manzo (250 g) razza Rendena, salsa al balsamico cremoso di rucola e caviale al tartufo (€ 25,00)
Tagliata vom Rind (250 g) der Rinderrasse Rendena mit Balsamicosauce, Rucola-Creme und Trüffeln (€ 25,00)
- Salmerino alpino intero (300 g) butterfly, scottato al rosmarino, verdure saltate (€ 25,00)
Alpensalmerino im Ganzen (300 g) im Butterfly-Schnitt scharf mit Rosmarin angebraten, dazu sautiertes Gemüse (€ 25,00)
- Tentacoli di polpo scottati, pomodorini confit, olio alla menta e broccoli (€ 25,00)
Kurz angebratene Oktopustentakel, konfierte Kirschtomaten, Minzöl und Broccoli (€ 25,00)
- Hamburger *Londra*: pane fatto in casa, manzo leggermente affumicato (200 g) formaggio, insalata e pomodoro, servito con patate dippers e salse (€ 22,00)
Hamburger Londra: Hausgemachtes Brot, leicht geräuchertes Rindfleisch (200g) Käse, Salat und Tomate, serviert mit Kartoffeldippers und Saucen (€ 22,00)

Dessert

Nachspeisen

- Strudel di mele servito caldo con salsa vaniglia (€ 6,00)
Apfelstrudel, warm serviert mit Vanillesauce (€ 6,00)
- Cuore ai frutti tropicali, passion fruit croccante, meringa e vaniglia (€ 7,00)
Tropische Frucht-Herzkomposition mit knuspriger Passionsfrucht, Baiser und Vanille (€ 7,00)
- Crostatina ricotta e cioccolato, crema inglese e caramello (€ 5,00)
Ricotta-Schokoladen-Törtchen mit Crème anglaise und Karamell (€ 5,00)
- Sacher alla moda del nostro chef Omar Veronesi (€ 6,00)
Sacher nach Art unseres Küchenchefs Omar Veronesi (€ 6,00)
- Torta del giorno (€ 5,00)
Hausgemachter Kuchen des Tages (€ 5,00)