



Menù à la carte

Antipasti Vorspeisen

- Tagliere Londra: selezione di affettati, salumi trentini e Laugenbrötchen (€ 17,00)
Brett Londra: Erlesene Auswahl an Trentiner Aufschnitt- und Wurstspezialitäten, serviert mit Laugenbrötchen (€ 17,00)
- Vellutata tiepida di topinambur e patate, olio der Frantoio di Riva del Garda e grissino integrale (€ 13,00)
Lauwarme Topinambur- und Kartoffelvelouté abgerundet mit Olivenöl aus der Ölmühle Frantoio di Riva del Garda und einem knusprigen Vollkorngrissino (€ 13,00)
- Bruschetta di pane *Molvena*, purè di zucca, bocconcini di trota marinata, olio all'arancia e insalatina (€ 16,00)
Bruschetta aus *Molvena*-Brot, Kürbispüree, zart marinierte Forellenbissen, Orangenöl und feiner Blattsalat (€ 16,00)
- Carne salada di manzo fatta in casa
cavolo cappuccio marinato, crumble al Trentingrana e polvere di porcini (€ 15,00)
Zart geschnittenes Carpaccio vom hausgemachten Salzrindfleisch mit mariniertem Weißkohl, knusprigem Trentingrana Käsecrumble und Steinpilzpulver (€ 15,00)
- Antipasto dello Chef, preparato ogni giorno secondo la disponibilità degli ingredienti freschi e pensato appositamente per voi (€ 15,00)
Exquisite Vorspeise des Küchenchefs, täglich aus frischen, saisonalen Zutaten zubereitet und individuell für Sie komponiert (€ 15,00)

Primi piatti Nudelspeisen

- Tortelloni di pasta fresca fatti in casa ripieni di galletto, serviti al burro al timo, crema al limone e crumble salato (€ 16,00)
Hausgemachte frische Tortelloni, gefüllt mit Junghahn, begleitet von Zhymanbutter, Zitronencreme und knusprigem, salzigem Crumble (€ 16,00)
- Spaghettoni Matt Felicetti saltati al battuto di agnello e riduzione al Marsala (€ 16,00)
Spaghettoni Matt Felicetti-Auswahl sautiert mit Lamm-Battuto und Marsala-Reduktion (€ 16,00)
- Crema di verza con perle di ricotta e olio 46° parallelo (€ 14,00)
Feine Wirsingcreme mit Ricotta-Perlen vollendet mit 46° Parallelo-Öl (€ 14,00)
- Risotto Riserva Melotti mantecato alla patata affumicata e ciuiga del Banale (€ 16,00)
Cremiger Risotto- Riserva Melotti-Auswahl - mit Rauchkartoffel und Ciuiga del Banale € 16,00
- Lasagnetta croccante con battuto di verdure e ricotta affumicata (€ 15,00)
Knusprige Lasagnetta mit fein gehacktem Gemüse und geräuchertem Ricotta (€ 15,00)



Secondi piatti

Hauptspeisen

- Piatto tipico Londra: polenta di Storo, spezzatino di cervo in salmì, formaggio fuso e canederlotti (€ 26,00)
Typisches Gericht „Londra“: Cremige Storo-Polenta, Hirschragout in Salmì, geschmolzener Käse und zarte Mini-Knödel (€ 26,00)
 - Salmerino alpino butterfly (300 g) al forno, aromatizzato al rosmarino, verdure saltate e insalatina invernale (€ 25,00)
Ofengebackener Alpensaibling (300 g) im Butterfly-Schnitt, aromatisiert mit Rosmarin, begleitet von sautiertem Gemüse und kleinem Wintersalat (€ 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)
 - Guancia di manzo brasata con patate di montagna saltate e salsa tartare fatta in casa (€ 24,00)
Rinderbacke, langsam geschmort, sautierte Bergkartoffeln und hausgemachte Tartarsauce (€ 25,00)
- Gustoso hamburger di melanzana con cavolo cappuccio marinato, cipolla rossa e crostoni di pane (€ 20,00)
Saftiger Auberginen-Hamburger serviert mit mariniertem Weißkoh, roten Zwiebeln und knusprigen gerösteten Brotscheiben (€ 20,00)

Dessert

Nachspeisen

- Cuore ai frutti di bosco, salsa al lampone e crumble alla vaniglia (€ 6,00)
Cremiges Beerenherz mit Himbeersauce und Vanille-Crumble (€ 6,00)
- Strudel di mele, servito tiepido, con salsa vaniglia (€ 6,00)
Apfelstrudel, leicht erwärmt, mit Vanillesauce (€ 6,00)
- Crostatina Linzer con composta di mirtilli e salsa alla cannella e cioccolato (€ 5,00)
Linzer Törtchen gefüllt mit Heidelbeermarmelade, dazu aromatische Zimt-Schokoladensauce (€ 5,00)
- Cremoso al gianduiotto, frutta secca sabbiata e caramello (€ 7,00)
Cremiges Gianduiotto-Dessert, sablierte Trockenfrüchte und Karamell (€ 7,00)
- Torta del giorno (€ 5,00)
Hausgemachter Kuchen des Tages (€ 5,00)