

Per iniziare... i nostri antipasti

<i>Gelosia con carciofi: gelosia dell'Altopiano in sfoglia accompagnata da carciofi al naturale e crema di formaggio Asiago dop</i>	€ 9,00
<i>Tris di delizie calde: sfogliatina in sfoglia con Asiago dop e rucola, cestino in brisée con funghi nostrani gratinato Asiago dop e tortino alla zucca e ricotta dei Pennar con crema al pecorino</i>	€ 9,00
<i>Il Tagliere di cacciagione: selezione di cacciagione con salame di cinghiale al pepe nero, petto d'oca stagionato affumicato, prosciutto di cervo, cremonese all'arancia e fichi al nebbiolo</i>	€ 12,00
<i>Fantasia di speck: speck Moser di Merano, Mezzano dei Pennar, mele e mostarda di funghi fatta in casa su piccolo bouchet di insalata</i>	€ 9,00
<i>Un dolce antipasto...: petto d'oca affumicato con passata alla rosa canina, mele caramellate e crostini caldi</i>	€ 12,00
<i>La delizia del nostro chef Davide: prosciutto di cervo fumé con mostarda ai frutti di bosco e pere al burro</i>	€ 12,00
<i>Antipasto misto della casa: selezione di affettati misti e delizie calde</i>	€ 10,00
<i>La Norvegia nel piatto: tartare di salmone affumicato Norvegese, riccioli di burro di malga, pan brioche fatto in casa e patè di pistacchio di Bronte</i>	€ 12,00
<i>Caraibi: carpaccio di pesce spada su insalatina verde ai due pepi con fantasia di agrumi e sorbetto casereccio al mojito</i>	€ 12,00

*Tutti i nostri prodotti sono realizzati in casa dai nostri chef usando preferibilmente prodotti della nostra terra o di produzione locale, con preferenza verso le agricolture biologiche.
In base alla necessità potrebbero essere utilizzati prodotti congelati.*

I nostri primi piatti

<i>La specialità della casa: Pappardelle verdi caserecce al ragù bianco e prosecco di Valdobbiadene</i>	€ 9,00
<i>Bocchetta: Tonnarelli fatti in casa con funghi nostrani, speck, piselli e profumo di Marsala</i>	€ 9,00
<i>I nostri ravioli: Ravioli di pasta fresca ai funghi di bosco e tartufo nero con scaglie di Mezzano</i>	€ 9,50
<i>Onore al formaggio Asiago dop: Canederli del Tirolo al formaggio Asiago pressato d.o.p. su vellutata di formaggi dell'Altopiano e paprika dolce</i>	€ 9,00
<i>Funghi: Tagliolini fatti in casa con funghi raccolti da Sandro</i>	€ 9,50
<i>Mediterraneo: Mezzelune di patate (Ladinische tirolesi) ripiene di Tosela dei Pennar, zucchine e pomodoro con salsa ai frutti di Bronte</i>	€ 9,50
<i>La zuppa della nonna: Zuppa di cavolo nero, patate di Rotzo e fagioli con crostino gratinato al forno (o altra zuppa del giorno)</i>	€ 8,00
<i>La ciotola: Zuppa di funghi raccolti da noi in ciotola di pane caldo e croccante</i>	€ 10,00

*Tutti prodotti fatti in casa utilizzando prevalentemente prodotti a km 0.
I formaggi provengono tutti dal Caseificio Pennar che utilizza esclusivamente latte dell'Altopiano.
Informazioni sulla presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono
disponibili rivolgendosi al personale*

Secondi Piatti

<i>L'agrodolce: Cervo in agrodolce alla Tirolese accompagnato da Pera Williams, mirtilli rossi, cavolo rosso, baby cipolline in agrodolce e polenta</i>	€ 15,00
<i>Il leggermente piccante: Goulasch alla Tirolese con polenta nostrana e cestino di patate al forno</i>	€ 13,00
<i>Il classico: Tagliatina di manzo con rucola aromatizzata all'aceto balsamico, pomodorini e verdure alla griglia</i>	€ 16,50
<i>Griglia: Controfiletto di manzo alla griglia con erbetto, salsa al Porto e funghi di bosco</i>	€ 16,50
<i>Il Tirolo nel piatto: Filetto di manzo alla tirolese con salsa di prugne, frutti di bosco, ginepro e Cabernet e patata fatta in casa con marmellata di pomodoro e mozzarella</i>	€ 19,00
<i>Delizia del Trentino: Carpaccio di carne salada trentina con formaggio fresco aromatizzato e frutti rossi su piccolo bouchet di insalatina verde biologica</i>	€ 14,00
<i>Cartoccio: Branzino al cartoccio alle erbetto fini con patata casereccia croccante al forno</i>	€ 16,50
<i>Particolare: Filetto di maialino cotto a bassa temperatura al lardo di colonnata, tartufo, pecorino e pere al vino</i>	€ 17,50