

Antipasti della tradizione

Traditionsreiche kalte Vorspeisen

Carne salada di capriolo al Gropello e scaglie di Trentingrana
su crudità di asparagi

Geräuchertes rohes Rehfleisch in Gropello-Weinsauce mit Trentingrana-Splittern und rohen Spargeln

Radicchio marinato all'olio d'oliva del Garda con pane alla
patata croccante e confettura di fichi

*Radicchio, in Olivenöl aus dem Gardasee mariniert, mit knusprigem
Kartoffelbrot und Feigenkonfitüre*

Il nostro speck di spalla e lardo con funghi sott'olio e crostini di
pane del contadino

Unser Speck und "Lardo" mit Pilzen und Bauernbrotwürfeln

Tortello di patate con mortandela
di Romeno alla piastra

Kartoffeltasche mit gegrillter Romeno-Mortadella

Salmerino in carpione al TrentoDOC
su bouquet di insalatina di stagione

*Bachsaibling in Essig-Zwiebel-Marinade mit
Trento DOC-Sauce auf Salatbouquet*

Insalatina di lingua di vitello su bouquet di verdura e spicchi
d'arancia

Kalbszungensalat auf Gemüsebouquet und Orangenstückchen



Primi piatti tipici

Traditionsreiche warme Vorspeisen

Tortelli di selvaggina su crema di Topinambur dell'orto di papà
Lino

*Hausgemachte Tortelli-Teigwaren mit Wildragoutfüllung auf
Topinambursoße*

Strangolapreti alle erbe di campo con Trentingrana e burro
nocciola

*Strangolapreti-Teigwaren mit Kräutern, Trentingrana-Splittern und brauner
Butter*

Tagliatelle di pasta fresca alla montanara
(Piatto Storico di 30 anni fa)

*Frische Bandnudeln Montanara (traditionelles Gericht aus den Siebziger
Jahren)*

Canederli di ricotta di malga con burro fuso
su fonduta di formaggi trentini e grana di 36 mesi

*Ricotta-Knödel mit zerlassener Butter und Fondue von trentinischen
Käsesorten und 36 Monate lang abgelagertem Parmesan*

Risotto Carnaroli mantecato all'aglio orsino con asparagi
bianchi di Zambana (minimo 2 persone; cottura 20 min.)

*Carnaroli-Risotto, mit Bärlauch geknetet und mit weissen Zambana-
Spargeln zubereitet (für mindestens 2 Personen; Kochzeit 20 Min.)*



Secondi di pesce
Fisch- Hauptspeisen

Filetto di salmerino al vapore
con punte di asparagi bianchi e verdi

Saiblingsfilet gedämpft mit weissen und grünen Spargelspitzen

Code di gambero scottate su riso nero e bisque al brandy, con
pomodorini Pachino caramellati

*angebratene Garnelen, getaucht in einem mit Brandysauce gewürzten
Krebsenpüree, mit schwarzem Reis und kandierten Pachino-Tomaten*

Formaggi
Käse

Formaggio di Fossa di nostra produzione
con mostarda di pera spadona

Fossakäse aus eigener Herstellung mit Senffrucht aus Spadona-Birnen

Composizione di formaggi della Val di Non

Nonstaler Käseauswahl

Secondi di carne

Fleischgerichte

Cosciotto di coniglio arrostito al forno su ratatouille di verdure

Im Ofen gebratene Kaninchenkeule mit Gemüseratatouille

Tagliata di cervo su salsa di mirtillo rosso
con pera Williams e polenta gialla di Storo

*Hirschgeschnetzeltes in Preiselbeersauce,
mit Williamsbirnen und gelber Storo Polenta*

Spiedino di maialino in mantello di pancetta e mela Renetta al
pino mugo su polenta morbida

*Schweinespießchen im Speckmantel, zubereitet mit Latschenkiefersauce,
Renetten und weicher Polenta*

Guancia di vitello brasata al vino Teroldego
con Gröstl di patate croccanti

*Geschmorte Kalbsbäckchen mit Teroldego-Weinsauce und Tiroler Gröstl aus
knusprigen Bratkartoffeln*

Dessert freddi

Kalte Nachspeisen

Millefoglie di pâte à cornet con sorbetto alla frutta e frutta fresca

Millefoglie-Kuchen aus pâte-à-cornet-Teig mit Fruchtsorbet und frischem Obst

Tortino di castagne con crema chantilly sifonata e macedonia di frutta fresca

Kastanienkuchen mit aufgeschlagener Chantilly-Creme und frischem Obstsalat

Carpaccio di Ananas marinato allo zucchero di canna e sorbetto di frutta

Ananas-Carpaccio, in Rohrzucker mariniert, mit Fruchtsorbet

Dessert caldi

Warme Nachspeisen

Soufflè di cioccolato nero al cuore tenero su crema di vaniglia

Soufflé aus dunkler Schokolade mit weichem Schokoladekern auf Vanillecreme

Baby strudel alla "pasta matta" con mela Renetta su salsa alla vaniglia

Baby Strudel mit Renetta Äpfel und Vanillesauce