



Antipasti della tradizione

Traditional cold starters

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

*Carne salada (smoked raw deer meat) with Groppello wine sauce, thin
Trentingrana slices on raw asparagus*

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

*Radicchio marinated in Garda olive oil with crispy potato bread and fig
jam*

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

Our bacon and "Lardo" with mushrooms and farmer's bread cubes

Tortello di patate con mortandela
di Romeno alla piastra

Potato bag with grilled Romeo Mortandela

Salmerino in carpione al TrentoDOC
su bouquet di insalatina di stagione

*Brook trout in a vinegar and onion marinade with Trento DOC sauce on a
salad bouquet*

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

*Veal tongue salad with crispy bacon, on vegetables bouquet and orange
slices*



Primi piatti tipici

Traditional warm starters

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

Tortelli fillet with game on topinambur sauce

Strangolapreti alle erbe di campo con Trentingrana e burro
nocciola

Strangolapreti-pasta with herbs, Trentingrana slivers and browned butter

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

*Fresh tagliatelle Montanara pasta (a traditional dish of our house, since 30
years)*

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

*Ricotta dumplings with melted butter on cheese fondue and Trentingrana
slivers*

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

*Carnaroli Risotto, kneaded with wild garlic and white Zambana asparagus
(for at least 2 persons; cooking time 20 min.)*



Secondi di pesce

Fish main courses

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

Steamed char fillet with white and green asparagus edges

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

*Gently roasted prawns, immersed in a cream of crustaceans and brandy,
with black rice and candied Pachino tomatoes*

Formaggi

Cheese

Formaggio di Fossa di nostra produzione
con mostarda di pera spadona

Fossa cheese from own production with Mostarda made of Spadona pears

Composizione di formaggi della Val di Non

Val di Non cheese choice



Secondi di carne

Meat main courses

Cosciotto di coniglio arrostito al forno su ratatouille di verdure

Roasted rabbit legs with ratatouille

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

*Sliced deer steak in cranberry sauce on Williams pear cream with saffron
and yellow Storo polenta*

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

*Pork skewers, wrapped in bacon, served with Russett apples and soft
polenta, and flavored with mountain pine*

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

*Braised veal cheeks with Teroldego wine sauce and crispy 'Gröstl' (typical
tyrolean fried potatoes)*

Dessert freddi

Cold desserts

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

Millefoglie cake, made of pâte à cornet dough, with fruit sorbet and fresh fruits

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

chestnut cake with whipped chantilly cream and fresh fruit salad

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

Ananas-Carpaccio, marinated with brown sugar, accompanied by a fruit sorbet

Dessert caldi

Warme Nachspeisen

Soufflè di cioccolato nero al cuore tenero su crema di vaniglia

Dark chocolate soufflé with a soft chocolate core on vanilla cream

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

Baby Renetta apple pie with vanilla sauce