

Antipasti della tradizione

Traditionsreiche kalte Vorspeisen

| | |
|--|---------|
| Carne salada di capriolo al Gropello e scaglie di Trentingrana su bouquet di insalatine | € 15,00 |
| <i>Geräuchertes rohes Rehfleisch in Gropello-Weinsauce mit Trentingrana-Splittern auf Salat-Bouquet</i> | |
| ***** | |
| Radicchio marinato all'olio d'oliva del Garda con pane alla patata croccante e confettura di fichi | € 12,00 |
| <i>Radicchio, in Olivenöl aus dem Gardasee mariniert, mit knusprigem Kartoffelbrot und Feigenkonfitüre</i> | |
| ***** | |
| Il nostro speck di spalla e lardo con funghi sott'olio e crostini di pane del contadino | € 12,00 |
| <i>Unser Speck und "Lardo" mit Pilzen und Bauernbrotwürfeln</i> | |
| ***** | |
| Tortello di patate con mortandela di Romeno alla piastra | € 12,00 |
| <i>Kartoffeltasche mit gegrillter Romeno-Mortadella</i> | |
| ***** | |
| Salmerino in carpione al TrentoDOC su bouquet di insalatina di stagione | € 15,00 |
| <i>Bachsaibling in Essig-Zwiebel-Marinade mit Trento DOC-Sauce auf Salatbouquet</i> | |

Primi piatti tipici

Traditionsreiche warme Vorspeisen

Zuppa di lenticchie di Colfiorito con cappelletti al formaggio
di Fossa ed olio d'oliva del Garda

€ 12,00

*Cappelletti-Teigwaren mit Fossa-Käsefüllung und Olivenöl aus dem
Gardasee, in einer Colfiorito-Linsencreme eingetaucht*

Tagliolini di pasta fresca al ragù di selvaggina

€ 12,00

Frische Tagliolini-Teigwaren mit Wildragout

Ravioli verdi di pasta fresca alla burrata con concassé di
pomodoro all'olio d'oliva del Garda

€ 15,00

*Grüne Ravioli-Teigwaren mit Burrata-Frischkäse und feingeschnittenen
Tomaten, mit Olivenöl aus dem Gardasee*

Tortelli di zucca alla mantovana
con Trentingrana di 36 mesi

€ 12,00

*Frische Teigwaren mit Kürbisfüllung auf Mantuanische Art, mit - und
Parmesansplittern aus 36 Monate gelagertem Trentingrana*

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

€ 12,00

*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

€ 12,00

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

Secondi di pesce
Fisch- Hauptspeisen

Filetto di salmerino al vapore
con cuori di carciofi al prezzemolo dell'orto

€ 25,00

*Saiblingsfilet gedämpft mit Artischocken und Petersilie aus unserem
Gemüsegarten*

Code di gambero scottate su fagioli cannellini,
bisque al brandy ed olio d'oliva del Garda

€ 25,00

*angebratene Garnelen mit Cannellini-Bohnen und Gardasee-Olivenöl,
getaucht in einem mit Brandysauce gewürzten Krebsenpüree*

Formaggi
Käse

Formaggio di Fossa di nostra produzione
con mostarda di pera spadona

€ 25,00

Fossakäse aus eigener Herstellung mit Senffrucht aus Spadona-Birnen

Composizione di formaggi della Val di Non

€ 15,00

Nonstaler Käseauswahl

Secondi di carne

Fleischgerichte

Suprême di faraona croccante al forno
con ratatouille di verdure e salsa al Marzemino

€ 20,00

*Knusprige Perlhuhn-Suprême, im Ofen gebraten, mit Ratatouille und
Marzemino-Weinsauce*

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

€ 25,00

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

Spiedino di maiale in mantello di pancetta e mela Renetta,
al pino mugo, su polentina di Storo

€ 25,00

*Schweinefleischspieß im Speckmantel, mit Latschenkiefersauce,
Renetten und Storo-Polenta*

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

€ 25,00

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

Dessert freddi

Kalte Nachspeisen

| | |
|---|---------|
| Millefoglie di pâte à cornet alla mousse di arancia con zeste caramellate | € 12,00 |
| <i>Millefoglie-Kuchen aus pâte-à-cornet-Teig mit Orangenmousse und feingeschnittenen, kandierten Orangenschalenstückchen</i> | |
| ***** | |
| Tortino di castagne con crema chantilly sifonata e macedonia di frutta fresca | € 12,00 |
| <i>Kastanienkuchen mit aufgeschlagener Chantilly-Creme und frischem Obstsalat</i> | |
| ***** | |
| Tavolozza di sorbetti alla frutta di Sant'Orsola e granella di nocciole | € 12,00 |
| <i>Verschiedene Fruchtsorbets mit winzigen Sant'Orsola-Früchten und zerhackten Haselnüssen</i> | |
| ***** | |
| Carpaccio di Ananas marinato allo zucchero di canna e sorbetto di frutta | € 12,00 |
| <i>Ananas-Carpaccio, in Rohrzucker mariniert, mit Fruchtsorbet</i> | |

Dessert caldi

Warme Nachspeisen

| | |
|--|---------|
| Soufflè di cioccolato nero al cuore tenero su crema di vaniglia | € 12,00 |
| <i>Soufflé aus dunkler Schokolade mit weichem Schokoladekern auf Vanillecreme</i> | |
| ***** | |
| Baby strudel alla "pasta matta" con mela Renetta su salsa alla vaniglia | € 12,00 |
| <i>Baby Strudel mit Renetta Äpfel und Vanillesauce</i> | |