ANTIPASTI

TAGLIERE GOURMET 15€
Tagliere di salumi nostrani e formaggi misti del trentino accompagnato da mostarda fatta in casa

[7,10,12]

ANCHE PER DUE PERSONE

PROFUMO DI FASSA 12,5€
Sformato ai funghi* porcini con fonduta di formaggio Cuor di Fassa e speck croccante a julienne

[7,3]

CARPACCIO TRENTINO 13€
Carpaccio di carne salada con scaglie di Trentingrana e glassa all'aceto balsamico

[7,12]

TARTARE RUSTICA (120 G.) 18€
Tartare di Angus 120g. servita con crostoni di pane

[1,3,10]

IL PIU' RICHIESTO

SARDE EN SAOR 15€
Sarde croccanti marinate nel saor
(cipolle, aceto di vino bianco, vino bianco, alloro, pinoli e uvetta)

[1,4,5,8,12]

Piatto Trentino · Vegetariano · V Vegano · Contiene pesce

*In caso di mancato reperimento di prodotto fresco viene utilizzato prodotto surgelato

Per garantire la qualità dei nostri prodotti, alcuni alimenti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido in loco, nel rispetto delle normative CE 852/04 e 853/04. I clienti sono invitati a informare il personale di sala su esigenze alimentari specifiche. È disponibile, su richiesta, il libro degli allergeni, ma non si esclude il rischio di contaminazioni crociate.

PRIMI PIATTI

HAND MADE

La nostra pasta e i nostri gnocchi sono preparati artigianalmente in casa, utilizzando ingredienti freschi e di qualita' per un gusto autentico e unico.

I CANEDERLOTTI 13€

Antica ricetta

Canederlotti **fatti in casa** al porro brasato e Cuor di Fassa su fonduta di formaggi trentini, chips di patate e burro fuso spumeggiante al profumo di salvia

[1,3,7,11,12]

TAGLIATELLE DEL CACCIATORE 15€

Antica ricetta

Tagliatelle di pasta fresca all'uovo **fatte in casa** con ragù di selvaggina

[1,3,9,12]

GLI STRANGOLAPRETI 13€

Strangolapreti alla trentina **fatti in casa** con burro fuso spumeggiange al profumo di salvia e speck croccante su fonduta di formaggi misti

[1,3,7]

GNOCCHI DEL BOSCO 15€

IL PIU' RICHIESTO

Gnocchi di patate della val di Gresta **fatti in casa** spadellati con funghi*porcini e salsiccia nostrana

[1,3,7,9]

SPAGHETTONI ALLA CHITARRA 20€

di pasta fresca **fatti in casa** trafilati al bronzo, allo scoglio

[1,2,3,4,9,12,14]

SFUMATURE AUTUNNALI 15€

NOVITÀ

Riso Carnaroli con burro alle nocciole piemontesi IGP, granella di latte dorato e polvere di cirmolo tostato

[7,8,9,12]

PACCHERI DI PASTA FRESCA 19,5€

di pasta fresca **fatti in casa** trafilati al bronzo, serviti con sugo al polpo, calamari, pomodorini confit e olive taggiasche

[1, 3, 12, 14]

RUBINO 20€

NOVITÀ

Pennoni monograno Felicetti "Senatore Cappelli" serviti con salsa di lamponi e amarene, dadolata di gamberi argentini, pesto dell'orto e polvere di lamponi.

[1,2,4,7,12]

Piatto Trentino · Vegetariano · V Vegano · Contiene pesce

*In caso di mancato reperimento di prodotto fresco viene utilizzato prodotto surgelato

Per garantire la qualità dei nostri prodotti, alcuni alimenti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido in loco, nel rispetto delle normative CE 852/04 e 853/04. I clienti sono invitati a informare il personale di sala su esigenze alimentari specifiche. È disponibile, su richiesta, il libro degli allergeni, ma non si esclude il rischio di contaminazioni crociate.

SECONDI PIATTI

FILETTO REALE 22,5€
Controfiletto di manzo al pepe verde servito con patate al forno

[1,7,10,12]

GUANCETTA ROTALIANA 19€
Guancetta di maiale brasata con il Teroldego Rotaliano accompagnata con polenta di Storo

[9,12]

FILETTO DELLO CHEF 20€
Filetto di maiale avvolto nello speck, cotto a bassa temperatura e rosolato in padella con salsa di mele Golden con contorno di patate al forno

IL PIU' RICHIESTO

[12,9,7]

DOBBIACO IN PIASTRA 17€
Formaggio Dobbiaco alla piastra, accompagnato da funghi sottobosco e polenta di Storo

[9,7]

LA VERA TAGLIATA 22€
Tagliata di Roast-beef di manzo con glassa all'aceto balsamico e patate al forno

[12]

TARTARE RUSTICA (180 G.) 25€
Tartare di Angus 180g. servita con crostoni di pane

[1,3,10]

Piatto Trentino · Vegetariano · Vegano · Contiene pesce

*In caso di mancato reperimento di prodotto fresco viene utilizzato prodotto surgelato

Per garantire la qualità dei nostri prodotti, alcuni alimenti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido in loco, nel rispetto delle normative CE 852/04 e 853/04. I clienti sono invitati a informare il personale di sala su esigenze alimentari specifiche. È disponibile, su richiesta, il libro degli allergeni, ma non si esclude il rischio di contaminazioni crociate.

ALLA GRIGLIA

SALMERINO DELLE ALPI 22€
Salmerino* alpino alla griglia accompagnato con patate al forno
al profumo di rosmarino e salsa al basilico

[4]

BLACK FLAME 25,5€
Black angus alla griglia servito con patate al forno

[-]

GRIGLIATA DEL CONTADINO 24€
Grigliata mista di carne e verdure servita con patatate al forno

[-]

COSTATA E FIORENTINA “FROLLATURA DRY AGED”
NOVITÀ

30 minuti circa, in base alla grammatura, per il temperaggio e la cottura, servita con patate al forno
(per razza, peso e prezzo chiedere direttamente al personale di sala)

Visti i tempi di preparazione si richiede l’ordinazione:
- a pranzo entro le 13.30
- a cena entro le 21.00

DRY AGED
Un taglio di carne che riposa pazientemente, avvolto dall’aria secca e pura, mentre il tempo fa la sua magia. Giorno dopo giorno l’acqua si ritira, gli aromi si concentrano e la carne diventa sempre più tenera. È un rituale antico, fatto di attese e cure, che regala un sapore unico e profondo, capace di raccontare storie.

Piatto Trentino · Vegetariano · V Vegano · Contiene pesce

*In caso di mancato reperimento di prodotto fresco viene utilizzato prodotto surgelato

Per garantire la qualità dei nostri prodotti, alcuni alimenti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido in loco, nel rispetto delle normative CE 852/04 e 853/04. I clienti sono invitati a informare il personale di sala su esigenze alimentari specifiche. È disponibile, su richiesta, il libro degli allergeni, ma non si esclude il rischio di contaminazioni crociate.

INSALATONE

FANTASIA 12€
Insalata verde, carote, radicchio, mais, pomodori, cappucci, mozzarella, tonno

[4,7]

DELLA CASA 15€
Rucola, pomodori, radicchio, carote, petto di pollo, olive taggiasche, mozzarella

[7]

ORTO MARE 15€
Insalata verde, carote, radicchio, mais, mozzarella, olive taggiasche, gamberetti

[7,4]

CONTORNI

PATATINE FRITTE* 5€
[1]

PATATE AL FORNO 5€

VERDURA FRESCA 5€
[1]

VERDURA COTTA DEL GIORNO 5€

Piatto Trentino · Vegetariano · Vegano · Contiene pesce

*In caso di mancato reperimento di prodotto fresco viene utilizzato prodotto surgelato

Per garantire la qualità dei nostri prodotti, alcuni alimenti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido in loco, nel rispetto delle normative CE 852/04 e 853/04. I clienti sono invitati a informare il personale di sala su esigenze alimentari specifiche. È disponibile, su richiesta, il libro degli allergeni, ma non si esclude il rischio di contaminazioni crociate.

PIZZE CLASSICHE

Variazioni/aggiunte da 1,00€ a 2,50€

Le nostre pizze sono disponibili anche senza glutine, con un supplemento di 3€.

MARINARA 5,5€
Pomodoro, aglio, origano
[12]

MARGHERITA 6,5€
Pomodoro, mozzarella
[1,7]

CAPRICCIOSA 10€
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi*, carciofi
[1,7]

PROSCIUTTO E FUNGHI 9€
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi*
[1,7]

MISTO BOSCO 10€
Pomodoro, mozzarella, funghi* misto bosco
[1,7]

SALAMINO 9€
Pomodoro, mozzarella, salamino
[1,7]

WÜRSTEL 8€
Pomodoro, mozzarella, würstel
[1,7]

CRUDO 9€
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo
[1,7]

TONNO CIPOLLA 9,5€
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla
[1,7,4]

TIROLESE 10€
Pomodoro, mozzarella, speck, würstel
[1,7]

QUATTRO STAGIONI 10,5€
Pomodoro, mozzarella, funghi*, carciofi, prosciutto
[1,7]

ORTOLANA 10€
Pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni, radicchio
[1,7]

CALZONE 10€
Pomodoro, mozzarella, fughi*, prosciutto
[1,7]

4 FORMAGGI 9,5€
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, brie, grana
[1,7]

BUFALA 10€
Pomodoro, mozzarella, bufala
[1,7]

SCHIACCIATA 4,5€
Origano, olio extravergine di oliva
[1]

Le nostre pizze sono preparate con una lievitazione di 72 ore, garantendo un impasto leggero e ad alta digeribilita'.

Piatto Trentino · Vegetariano · Vegano · Contiene pesce

*In caso di mancato reperimento di prodotto fresco viene utilizzato prodotto surgelato

Per garantire la qualità dei nostri prodotti, alcuni alimenti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido in loco, nel rispetto delle normative CE 852/04 e 853/04. I clienti sono invitati a informare il personale di sala su esigenze alimentari specifiche. È disponibile, su richiesta, il libro degli allergeni, ma non si esclude il rischio di contaminazioni crociate.

PIZZE SPECIALI

Variazioni/aggiunte da 1,00€ a 2,50€

Le nostre pizze sono disponibili anche senza glutine, con un supplemento di 3€.

Bianche

MORTADELLA 13,5€
Mozzarella, mortadella, burrata, granella di pistacchio
[1,7,8]

CALABRESE 6€
Mozzarella, peperoncino, aglio
[1,7]

SUPREMA 12,5€
Mozzarella, porcini, gorgonzola, crudo
[1,7]

NOVITÀ

MUHAMMAD 12€
Mozzarella, aglio, peperoncino, gorgonzola, prosciutto crudo
[1,7]

CAPRETTA 13€
Pomodoro, mozzarella, radicchio, noci, brie, speck
[1,7,8]

DELLA CASA 13€
Pomodoro, mozzarella, porchetta, funghi*, salamino, peperoni
[1,7]

SELVAGGIA 13€
Pomodoro, mozzarella, salame di cervo stagionato, finferli e scaglie di Grana
[1,7]

BORGO ANTICO 13,5€
Pomodoro, mozzarella, carne salada, noci e glassa all'aceto balsamico
[1,7,8,12]

MARI E MONTI 13,5€
Pomodoro, mozzarella, gamberetti, porcini*, olive
[1,2,7]

BURRATA 13,5€
Pomodoro, mozzarella, pomodorini freschi, olive taggiasche, burrata
[1,7]

DEL CAVATORE 13,5€
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, salamino, porchetta, prosciutto
[1,7]

BRESAOLA 11,5€
Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana a scaglie
[1,7]

FRANTOIO 12,5€
Pomodoro, mozzarella, salamino, gorgonzola, finferli*
[1,7]

TRENTINA 11,5€
Pomodoro, mozzarella, misto bosco, salsiccia, grana
[1,7,]

SAPORITA 13€ NOVITÀ
Pomodoro giallo, mozzarella, porcini, pancetta affumicata e scaglie di grana dopo cottura
[1,7]

Le nostre pizze sono preparate con una lievitazione di 72 ore, garantendo un impasto leggero e ad alta digeribilita'.

Piatto Trentino · Vegetariano · Vegano · Contiene pesce

*In caso di mancato reperimento di prodotto fresco viene utilizzato prodotto surgelato

Per garantire la qualità dei nostri prodotti, alcuni alimenti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido in loco, nel rispetto delle normative CE 852/04 e 853/04. I clienti sono invitati a informare il personale di sala su esigenze alimentari specifiche. È disponibile, su richiesta, il libro degli allergeni, ma non si esclude il rischio di contaminazioni crociate.

BIBITE | ALCOOL

ACQUA Naturale / Frizzante	2,5€
BIBITE Coca-Cola/Zero/Fanta/Thè pesca o limone/Lemonsoda	3€
BIRRA/RADLER 0,2 CL	3€
BIRRA/RADLER 0,4 CL	5€
WEISSBIER PICCOLA 0,3 CL	4€
WEISSBIER MEDIA 0,5 CL	6,5€

NO ALCOOL

BIRRA "00" IN BOTTIGLIA	4€
BIRRA FORST 1857 IN BOTTIGLIA	4€
BIRRA SIXTUSS IN BOTTIGLIA	4€
BIRRA FORST FELSENKELLER NON-FILTRATA	5€

SPEZIALBIER-BRAUEREI FORST BIRRA-BIÈRE-BEER-BIER

BIRRA "GLUTEN-FREE"	5€

BIRRA BIRRIFICIO ARTIGIANALE DEL TRENTINO – FON

GRHOP (RYE IPA)	6€
BIANCO CAVALLO GALATTICO (SESSION IPA)	6€

	1 lt.	½ lt.	¼ lt.
VINO BIANCO O ROSSO ALLA SPINA	14€	9€	5€

Piatto Trentino · Vegetariano · Vegano · Contiene pesce

*In caso di mancato reperimento di prodotto fresco viene utilizzato prodotto surgelato

Per garantire la qualità dei nostri prodotti, alcuni alimenti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido in loco, nel rispetto delle normative CE 852/04 e 853/04. I clienti sono invitati a informare il personale di sala su esigenze alimentari specifiche. È disponibile, su richiesta, il libro degli allergeni, ma non si esclude il rischio di contaminazioni crociate.