

IL RESPIRO DEL BOSCO

PICCOLI ASSAGGI DEL TRENTINO

CARNE SALADA DI VITELLO BIOLOGICA
Erbe selvatiche, senape e condimenti

RAVIOLI DI PIANTAGINE
Pesto di noci del Bleggio, burro nocciola e timo serpillio

COREGONE AVVOLTO IN FOGLIA
Flan di erbe spontanee e salsa bernese

PRE DESSERT

MELA VERDE, ORTICA, LEVISTICO E SAMBUCO

PICCOLA PASTICCERIA

euro 90 per persona

I NOSTRI CLASSICI

PICCOLI ASSAGGI DI DUE TERRITORI

INSALATA AROMATICA

*Tosella fatta in casa con latte di malga,
pane Matera e frutti di bosco*

TORTELLINI A MODO NOSTRO

*Mortandela della Val di Non e Trentingrana,
consommè di cappone al profumo di Mela Fuji*

IL TUTTO DEL BACCALA'

Patata di montagna, primizie, fagioli di Sarconi

FILETTO DI CERVO

Gin di Tovel, cipollotti e mirtillo rosso

PRE DESSERT

DESSERT A SCELTA

PICCOLA PASTICCERIA

euro 110 per persona

PER COMINCIARE

INSALATA AROMATICA € 18,00
*Tosella fatta in casa con latte di malga,
pane Matera e frutti di bosco*

ASSAGGI DI PESCE DI LAGO € 22,00
In contrasti e degustazioni

FOIE GRAS D'OCA IN TERRINA E CILIEGIA € 24,00
Pasta sfoglia e nocciola

CARNE SALADA DI VITELLO BIOLOGICA € 22,00
Erbe selvatiche, senape e condimenti

Pane fatto in casa e coperto euro 3,50

Possano essere usati prodotti surgelati in casa con abbattitore ultra rapido di temperatura.

PRIMI PIATTI

SPAGHETTO GREZZO CAVALIERE COCCO € 22,00
Al cacio, pere e Sarawak

RAVIOLI DI CODA DI BUE € 26,00
Fonduta di Trentingrana e salsa al tartufo estivo

GARGANELLI ALL'ORTICA € 24,00
Ragù di cervo, ricotta di Peio e peperone crusco

TORTELLINI A MODO NOSTRO € 22,00
*Mortandela della Val di Non e Trentingrana,
consommè di cappone al profumo di Mela Fuji*

RISOTTO VIALONE NANO € 24,00
Luganega, zucchine trombetta e abete rosso

Luganega/lucanica: tipo di salsiccia originaria della Lucania

Possono essere usati prodotti surgelati in casa con abbattitore ultra rapido di temperatura.

DALL'ACQUA

IL TUTTO DEL BACCALA' € 34,00
Patata di montagna, primizie e fagioli di Sarconi

LAGO & PRATO € 32,00
Trota bianca, pollo biologico, funghi e insalatina

COREGONE AVVOLTO IN FOGLIA € 30,00
Flan di erbe spontanee e salsa bernese

DALLA TERRA

CONIGLIO DEL BLEGGIO € 32,00
*Rollè arrostito con la sua salsiccia in umido,
patè di fegatini e salsa di susine*

FILETTO DI CERVO € 36,00
Gin di Tovel, cipollotti e mirtillo rosso

Possono essere usati prodotti surgelati in casa con abbattitore ultra rapido di temperatura.

FORMAGGI

SELEZIONE DI FORMAGGI ARTIGIANALI

Serviti con miele "selezione Thun", marmellata e noci

- | | | | |
|----|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 1) | CASOLET | Latte crudo intero di vacca, fresco
<i>dal famoso casaro Daniele Caserotti</i> | Val di Sole |
| 2) | RENDENA BIO MASO PAN | Latte crudo di vacca, semi-stagionato | Val Rendena |
| 3) | PECORINO | <i>Minimo 10 mesi di cui 8 in grotta naturale</i> | Alto Adige |
| 4) | BITTO DOP - Dagli antichi celti | Latte crudo intero di vacca | Valtellina |
| 5) | FORMAGGIO DI MONTAGNA | Latte crudo intero di vacca
<i>minimo 20 mesi di cui 16 in grotta naturale</i> | Alto Adige |
| 6) | CAPRINO | <i>Minimo 5 mesi di cui 3 in grotta naturale</i> | Alto Adige |
| 7) | MONTEVERONESE | Latte crudo di vacca, stagionato | Lombardia |
| 8) | TRENTINGRANA | Latte semi grasso di vacca | Trentino |
| 9) | GORGONZOLA | Cre moso di Novara | Piemonte |

SELEZIONE DI 3
SELEZIONE DI 5

€ 15,00
€ 19,00
