



STELLA MICHELIN

CARTA DEI CIBI

CHEF GIOVANNI D'ALITTA
PATRON GIACOMINO MAFFEI

PASSEGGIATA INVERNALE

PICCOLI BENVENUTI DALLA CUCINA

SALMONE HUCHO-HUCHO

Crudo ed essiccato, tacos di Grano Saraceno, ceci e salsa al Trento Doc

TORTELLINI A MODO NOSTRO

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

SPAGHETTO DI MEZZO

Cacio, pere e Sarawak

FILETTO DI CERVO

Patate fondenti, scalogni, origano Lucano, Gin di Tovel e manto di funghi secchi

PRE DESSERT

LA FORESTA NERA FREDDA

Ciliegie, cioccolato e panna

PICCOLA PASTICCERIA

euro 110 per persona

PER COMINCIARE

INSALATA AROMATICA € 18,00
*Verdure invernali amare e non, fiori eduli,
Tosella fresca fatta in casa e Pane Matera*

SALMONE HUCHO HUCHO € 23,00
*Crudo ed essiccato, tacos di Grano saraceno,
ceci e salsa al Trento Doc*

L'ASTICE E FOIE GRAS D'OCA € 30,00
In degustazione e contrasti

CONTROFILETTO SELEZIONE BALLARDINI € 25,00
FROLLATO AL SALE DI CERVIA
Tartufo, carciofi ed estratto di verdure di bosco

Pane fatto in casa e coperto euro 3,50

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

PASTE E RAVIOLI

SPAGHETTO GREZZO CAVALIERE COCCO
Al cacio, pere e Sarawak

€ 22,00

RAVIOLI DI SFOGLIA AL TUORLO
Ripieni di coda di bue biologica Trentina, fonduta e salsa al tartufo

€ 26,00

PAPPARDELLE DI FARINA CAROSELLA DEL POLLINO
Ragù di selvaggina, castagne e sedano rapa

€ 22,00

TORTELLINI A MODO NOSTRO
*Mortandela della Val di Non e Trentingrana,
consommè di cappone al profumo di Mele*

€ 25,00

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

DALL'ACQUA

TEMOLO € 28,00
Broccolo di Torbole, asparagi bianchi e beurre blanc all'erba cipollina

IL BACCALA' INCONTRA LA MONTAGNA € 30,00
Carciofo fritto, crumble di canederlo e spuma allo Speck

DALLA TERRA

MAIALE NATO ED ALLEVATO IN TRENTINO € 35,00
Bok Choy, pere, arachidi e salsa di guanciale di maialino

IL CONIGLIO DEL BLEGGIO € 32,00
Rollè arrostito, salsiccia di coniglio in umido e salsa di prugne fermentate

FILETTO DI CERVO € 35,00
*Patate fondenti, scalogni, origano Lucano,
Gin di Tovel e manto di funghi secchi*

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

FROMAGERIE

SELEZIONE DI FORMAGGI ARTIGIANALI

Serviti con miele "selezione Thun", marmellata di cipolle rosse e noci

1)	TALEGGIO DOP	Latte di vacca, pasta molle	Lombardia
2)	CASOLET	Latte crudo di vacca, fresco	Trentino
3)	ROBIOLA	Latte di capra	Alto Adige
4)	RENDENA BIO Maso Pan	Latte crudo di vacca, semi-stagionato	Trentino
5)	PECORINO di Filiano	Latte ovino, stagionato	Basilicata
6)	FONTINA DOP di Montagna	Latte di vacca, pasta morbida	Val D'Aosta
7)	CACIOCAVALLO Podolico	Latte di Vacca Podolica a pasta filata	Puglia
8)	MONTEVERONESE di malga	Latte crudo di vacca, stagionato	Veneto
9)	TRENTINGRANA	Latte crudo di vacca, stagionato	Trentino
10)	GORGONZOLA leggermente piccante	Latte di vacca, pasta molle	Piemonte

SELEZIONE DI 3

€ 12,00

SELEZIONE DI 5

€ 19,00
