



Menu del giorno

Bistrot

Antipasti

NEW OCA GIULIVA Crostini Nr 3 Fette pane tostato, Petto o Speck d'Oca + 1 stilla d'Aceto balsamico di mele + Kiwi

NEW AGRUMATA DI TORRENTE Salmerino o Trota marinata (a seconda della disponibilità), Uova di Salmerino con lacrime di agrumi, Patate lesse, Ulidea, Albicocche, Olio extravergine del Lago di Garda

Primi & Zuppe

NEW KANEDERLAGNI Canederli (pane latte speck) tagliati a fette, formaggi di malga fusi passati al forno, striscioline julienne di speck dal Marcante e Trentingrana

NEW PAPPARDELLE AL SUGO DI LEPRE & CO.: pasta all'uovo, sugo di coniglio e lepre (coniglio, lepre, lardo, sedano, carote, cipolla, vino, EVO, pepe, pomodoro) + Trentingrana (possibile anche con pasta di grano duro)

NEW TORTELLI RIPIENI LAVARELLO Tortelli pasta all'uovo ripieni del raro pesce di lago Lavarello o Coregone (farina, uovo, pesce)* al Burro di Malga fuso, Timo, Trentingrana e Aceto Balsamico di mela

NEW GARDOTTA Pasta Fredda estiva Pasta Felicetti BIO integrale, olive, un cenno di filetti di acciughe, pomodorini, sgombro, olio extravergine di oliva, origano, basilico Formaggio di Malga e Trentingrana a scaglie

SPAZLI DELLA ZIA RICHETTA: Gnocchetti tirolesi tricolore (farina, uovo, spinaci carote) al burro di Malga di Pejo | saltati il padella con lo Speck dal Marcante

PASTA DI MAMMINA Pasta Felicetti con ragù Trentino tipo Bologna (carni di manzo, maiale, pomodoro, sedano, carote, cipolle) o, a scelta, con pomodoro o EVO o burro di Malga del Caseificio turnario di Pejo con Trentingrana | con **Sugo di Lepre & CO** in bianco

Piatti forti

NEW NONNO PAVONE* Polenta, Misto Funghi Porcini in umido, Formaggio fuso, con salsa Carlotta (olive, melanzane, cipolla, pomodori, sedano, capperi e peperoni in umido) *Pavone era soprannominato il nostro nonno!. (vegetariano)

SCALDOTTO GARDESANO Carne Salada di Riva del Garda tagliata a fette, passata al forno, calda al punto giusto + crauti della Val di Gresta + polenta integrale Trentina (senza glutine)

CECCO BEPPE Wurstel (Trentini o Meraner o Servedade o Bianchi d'autunno a seconda di ciò che è disponibili al momento) + crauti della Val di Gresta + polenta integrale + misto di formaggi di Malga

DISASTER Polenta integrale + formaggi di Malga a diversa stagionatura + Trentingrana grattugiato il tutto passato al forno + Ragù di carne alla Trentina (senza glutine) o con ragù di Lepre & CO | **Per i vegetariani Polenta & Formai** senza ragù (senza glutine)

Salumi & Formaggi

SE SIETE IN TANTI BAITONE (minimo 3 persone - per ogni persona in più + quota parte a persona Grande tagliere misto di salumi, formaggi e verdure in agrodolce fra le disponibili

PER I PICCOLI: BOCCIA Mini-tagliere a scelta 2 salumi + 1 formaggio | 2 formaggi +1 salume per i bambini

NEW SPEKKONE Speck e salamini di Selvaggina: Camoscio, Cervo, Capriolo, Cinghiale e Formaggio di Malga Limited Edition super stagionato

ADIGE Speck Dal Marcante + Soppresa o salame del Poeder della Val d'ultimo + Formaggio Nostrano de Ciasel + Caprino di Lagundo + Verdure in agrodolce. | Adige per 2 persone

GARDESANO Carpaccio di Carne Salada di Riva del Garda, Trentingrana 13 mesi a scaglie, Rucola, EVO | Gardesano per 2 persone

*prodotto congelato

Verticali di Formaggi

NEW CHEESE & SUMMER FRUIT: Ventaglio di Formaggi Caprini e Vaccini di Malga, frutta di stagione a fette

BLUE SPIRIT: erborinati vaccini e caprini italiani, francesi e britannici a seconda della disponibilità (Stilton, Gorgonzola, Roquefort, Bleu d'Auvergne...), selezionati fra i 10 erborinati da assaggiare almeno una volta nella vita

30 E LODE Nostrano de Casel stravecchio Caseificio di Fondo, Emmental piccante nostrano Dal Marcante Andalo, Erborinato alle Prugne di Dro De Gust Alto Adige, Melata d'abete o Miele dal Marcante

SCOPERTA VACCINA E CAPRINA Malga Val Fontane Valsugana, Lord affogato nel whisky De Gust Alto Adige, Cioncada Val Del Chiese, Gran Capra Lagundo Alto Adige, Mostarda di Rabarbaro Monte Baldo

Insalate di montagna

NEW POLLO DEL BRENTA Cavolo Cappuccio Insalata, Radicchio Rosso, Patate lessate, Pollo saltato in padella, formaggio medio stagionato di Malga

FRAGOLONA: Insalatina verde, Fragole, Noci sgusciate, cubetti di pane, EVO, miele, formaggi erborinati

CAPRESE ALPINA Insalatina verde, Pomodori, Origano, Basilico, Olive e Formaggi delicati Crucolo e Cevedale o Predaia, Speck cotto.

DAI POMI Insalata e Radicchio di stagione, mele Golden della Val di Non, Frutta secca, Carne Salada di Riva del Garda, Trentingrana 13 mesi a scaglie

Panini Alpini (caldi su richiesta)

N NEW FOREST Pane, radicchio rosso, mortadella, Gorgonzola

DOLOMITI Pane, speck dal Marcante, formaggio Valchiese, crauti della Val di Gresta

L'ORA Pane, Carne Salada di Riva del Garda, Rucola, Trentingrana a scaglie 13 mesi.

Conserva questo menu! **vale il 10% di sconto** per gli acquisti di prodotti al banco e a scaffale. La promozione non ha scadenza.

Diamo da bere agli assetati!

Birre artigianali in bottiglia: Bionde, Rosse, Weizen, IPA, Scure | Blonde, Red, Weizen, IPA, Dark

Birra di Fiemme 33 cl – 50 cl - 70 cl | **Nero Brigante** 33 cl – 50 cl -75 cl | **Birra di Pejo** 33 cl – 50 cl

| **Birra del Bosco** 33 cl – 50 cl - 75 cl

Vini Al calice

Bollicine Trentodoc metodo Classico fra i disponibili | **Bianchi fermi** fra i disponibili* | **Rossi** fra i disponibili | **Rossi Riserva** fra i disponibili* Il nostro personale vi indicherà i vini disponibili e del prezzo al calice

Vini in Bottiglia serviti al Tavolo

E' possibile scegliere una bottiglia di vino dal nostro assortimento e servirla al tavolo.

Da considerare il 30% in più per il servizio rispetto al prezzo a scaffale.

LISTINO PREZZI SERVIZIO AL TAVOLO Le consumazioni al tavolo sono curate dal nostro staff.

Non è consentito il libero servizio e il libero accesso per ragioni di sicurezza – grazie Ogni modifica ai piatti personalizzata comporta un plus di € 1,00 Coperto € 2,00 a persona

QUESTO MENU E' RISERVATO A UNA SOLA PERSONA. AL TERMINE DEL SERVIZIO VERRÀ GETTATO