



## Bistrot Menu del giorno

### Antipasti

**AGRUMATA DEL LAGO GARDA** Trota marinata, Uova di Salmerino con lacrime di agrumi, Patate lesse, Arance fresche, Evo del Lago di Garda

**SPEKKOLATA DEL MARCANTE** Speck dal Marcante, Cuore di Speck (maiale italiano), Speck d'oca, Cervo e Capriolo o altra selvaggina disponibile

### Primi & Zuppe

**NEW KANEDERLONI** Canederli (pane latte speck) tagliati a fette in fonduta di formaggi di Malga + Trentingrana | su richiesta anche al solo Burro Trentino fuso o in brodo Trentingrana a parte

**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

**STRANGOLAPRETI** (pane, verdure cotte, latte, formaggio e burro) al burro Trentino e Trentingrana a parte | anche al burro Trentino

**ORZOTTO** zuppa d'orzo/Orzotto Trentino, cipolla, sedano, carote + orzo e EVO + Trentingrana a parte

**SPAZLI DELLA ZIA RICHETTA:** Gnocchetti tirolesi tricolore (farina, uovo, spinaci carote) al burro Trentino

**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 Trentino con Trentingrana | con Sugo di Lepre

### Piatti forti

**NEW CERVO DELLE DOLOMITI** Spezzatino di Cervo con Prugne di Dro e Cipolline + Polentina Rustega

**NEW TORBOLOTTO** Coniglio Trentino in umido con Olive del Garda Trentino, profumi mediterranei, prezzemolo e Polenta montanara

**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 Servelade 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 | **Per i vegetariani Polenta & Formai** senza ragù (senza glutine)

### Salumi & Formaggi

**SE SIETE IN TANTI BAITONE** (minimo 3 persone – possibile per persona in più) 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

## Verticali di Formaggi

**NEW DI MALGA IN MALGA:** Formaggi Caprini e Vaccini di Malga di diverse stagionature e frutta di montagna

**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

## Insalate di montagna

**NEW TRIS-AVOLA** Insalata, Cavolo Cappuccio, Radicchio rosso, Fagioli lessati, Uovo sodo, Trentingrana di Malga a scaglie, Frutta secca, Cubetti di pane con EVO Aceto Balsamico di Mela

**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)

**NEW MASONE** Pane, 1 foglia di insalata o radicchio, Speck cotto, formaggio Nostrano de Ciasel, 1 uovo sodo a fette, EVO

**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**