



Menu del giorno

Bistrot

Antipasti

NEW LAGOLO Patate di Montagna lessate, Trota Marinata, EVO, Perle di balsamico, scaglie di Trentingrana.

TRIADE MELIFERA Nr 3 Spiedini di Mela Golden, Formaggio Casolet della Val di Sole /Rabbi, Speck dal Marcante

Primi & Zuppe

NEW TORTELLI RIPIENI SALMERINO Tortelli pasta all'uovo ripieni di pesce di torrente Salmerino (farina, uovo, pesce)* al Burro di Malga fuso, Timo, Trentingrana e Aceto Balsamico di mela

NEW STRANGOLA-GIUDITTA Strangolapreti (pane, verdure cotte, latte, formaggio con burro) in verdure saltate in padella in semi crudités e Trentingrana.

KANEDERLI (pane, latte, speck e salumi) al burro di Malga del Caseificio turnario di Pejo e Trentingrana | in brodo

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

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

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 in rosso

Piatti forti

NEW SOMMER WURSTEL 3 grandi Spiedini di Wurstel artigianali, verdure grigliate con contorno di Patate al forno

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

CECCO BEPPE Wurstel (Trentini o Meraner o Servalade 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) | **Per i vegetariani Polenta & Formai** senza ragù. (senza glutine)

Salumi & Formaggi

SE SIETE IN TANTI BAITONE (minimo 3 persone - per ogni persona in più verrà conteggiato una porzione in più Grande tagliere misto di salumi, formaggi e verdure in agrodolce fra le disponibili

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

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

ADIGE Speck Dal Marcante + Soppressa o salame del Poeder della Val d'ultimo + Formaggio Nostrano de Ciasel + Caprino di Lagundo + Verdure in agrodolce

GARDESANO Carpaccio di Carne Salada di Riva del Garda, Trentingrana 13 mesi a scaglie, Rucola, EVO

*prodotto congelato

Verticali di Formaggi

NEW CAPRE, MELONE & SPECK: Formaggi di capra delicati e medio stagionati, Melone e Speck dal Marcante

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 JULIUS SALAD Wurstel julienne arrostiti in padella, Patate arrosto, Cavolo Cappuccio Insalata, Radicchio Rosso, Formaggio medio stagionato di Malga, senape a richiesta

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)

NEW BEPI CARADOR: Pane, Senape o Maionese, Pancetta e Wurstel arrostiti, Insalata, Aceto Balsamico di mela.

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 € 4,50 | **Bianchi fermi** fra i disponibili* € 4,50 | **Rossi** fra i disponibili € 4,50 - € 6,00 - € 9,00 | **Rossi Riserva** fra i disponibili* € 4,50 - € 6,00 - € 9,00

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