



Bistrot Menu del giorno



Antipasti

AGRUMATA DI TORRENTE Salmerino o Trota Salmonata (a seconda della disponibilità). Lacrime di agrumi, Ulidea/olive nere sbriciolate, Patate lesse, Kiwi, Olio Extravergine del Garda

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

Primi & Zuppe

INCAPPUCCIATI DI SAN ROMEDIO Canederli (pane, latte, uova, speck) al burro Trentino, cappuccio di Gorgonzola DOP passato al forno, Speck dal Marcante e Trentingrana. | su richiesta anche al solo Burro Trentino fuso o in brodo

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

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

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

GWENDA INSALATA D'ORZO Orzo perlato lessato su letto di insalata, Petto d'Oca, zucchini in crudité, olive, formaggio Vaccino e Caprino. Mais lessato (a seconda della disponibilità) medio stagionati

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

CROZ Lonza di suino cotta lentamente in immersione nel vino delle Dolomiti con aromi mediterranei (rosmarino, salvia, aglio e spezie), Salsa Carlotta (olive, melanzane, cipolla, pomodori, sedano, capperi e peperoni in umido), Polenta

DISASTER Polenta integrale + formaggi di Malga a diversa stagionatura + Trentingrana grattugiato il tutto passato al forno + Ragù di carne alla Trentina € 12,50 cad. (senza glutine) o con ragù di Lepre & CO | **Per i vegetariani Polenta & Formai** senza ragù (senza glutine)

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

Salumi & Formaggi

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

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

SPEKKONE Speck e salamini di Selvaggina: Camoscio, Cervo, Capriolo, Cinghiale e Formaggio di Malga Limited Edition super stagionato €. | per 2 persone

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

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

*prodotto congelato

Menu in vigore dal 17 maggio 2022

Verticali di Formaggi

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

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

TOSETTA letto di insalatina verde, Patate lesse, Erba Cipollina, Uovo BIO, Petto d'Oca, Aceto Balsamico di mela, punta di Panna acida, Fagioli lessati

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

PESCATORA: Insalatina verde, Trota o Salmerino trentini marinati, cubetti di pane, EVO

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

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)

BACAN Pane, salsa Carlotta (olive, melanzane, cipolla, pomodori, sedano, capperi e peperoni in umido), formaggio vaccino o caprino a scelta, (vegetariano)

GURKEN: Pane, Speck della Val d'Ultimo, cetriolini in agrodolce, formaggio di Malga delicato

TROTOLO Pane, Formaggio di Malga, Trota o Salmerino affumicati a freddo e marinati, pomodoro

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 | **altre birre di altri produttori Trentini** vedi new entry nel nostro frigorifero

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.

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



Bistrot Menu del giorno



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

*prodotto congelato

Menu in vigore dal 17 maggio 2022