

CARNI E PESCI

OSEI SCAMPADI: INVOLTINI DI MAIALE CON CASOLET 🌻, SALVIA,
TORTEI DI PATATE, POLENTA DI MAIS VAL DI SOLE
€ 17,00

🍷 Marzemino "Etichetta Verdini" - Battistotti - Nomi (TN) € 5,00

GUANCIALE DI VITELLO BRASATO
AL TRAMINER AROMATICO E VARIAZIONI DI POLENTA
€ 18,00

Ghewurztraminer - Nicolodi Alfio - Cembra (TN) € 5,00

TAGLIATA DI MANZO* AL GINEPRO, CONFETTURA DI
RABBARO E SALVIA, PATATE NOVELLE ARROSTO,
ZUCCHINA RIPIENA E PURE' DI CAROTE
€ 18,00

🍷 Lagrein Riserva - Rottensteiner - Bolzano € 5,00

COSTOLETTE D'AGNELLO IN CROSTA DI NOCCIOLE
DEL PIEMONTE, PERA COTTA NEL VINO
E TARTARE DI PATATE AGLI AROMI DI CAMPO
€ 19,00

🍷 Franconia "Destrani" - Pravis - Lasino(TN) € 5,00

TRILOGIA DI FILETTI DI PESCE D'ACQUA DOLCE: LAVARELLO, TROTA
SALMONATA, LUCCIO PERCA E VERDURE DI STAGIONE COTTI IN
VASO A BASSA TEMPERATURA CON AFFUMICATURA "LIVE" ALLA
LAVANDA E MAIONESE AL PROFUMO DI PEPPERONE
€ 19,00

🍷 Teroldego Rosato "Gianca"- Furlani - Vigolo Vattaro (TN) € 5,00

🍷 Vino consigliato in abbinamento al piatto

* A RICHIESTA TAGLIATA DI CERVO € 20,00

PIATTI TRADIZIONALI

MILLEFOGLIE DI “TORTEI DE PATATE”

CON IL SUO COMPANATICO: LUGANEGA 🌻, CASOLET 🌻,
PUZZONE DI MOENA 🌻, CAVOLO CAPPuccio
E CONFETTURA AL VIN BRULE’

€ 10,00

PIATTO PAESANO A KM 0 (*)

€

TRIDENTUM, TRIS DI PRIMI PIATTI TARENTINI:

- CANEDERLI IN BRODO
- STRANGOLAPRETI AI GERMOGLI DI ORTICHE
- MONKI (gnocchi di grano saraceno e granoturco della Val di Sole con burro fuso e formaggio stagionato di malga)

€ 10,00

PIATTO DEL MALGARO: POLENTA, CASOLET 🌻 ALLA
PIASTRA, MORTANDELA 🌻, PORCINI
E FINFERLI TRIFOLATI

€ 17,00

DEGUSTAZIONE DI 6 FORMAGGI TARENTINI CON
CONFETTURE, MOSTARDE E MIELE BIOLOGICO

€ 17,00

* PIATTO NON SEMPRE DISPONIBILE, IL PREZZO DIPENDE DALLA PIETANZA PROPOSTA