

# Suggerzioni

## Tasting menu

Piccolo saluto di benvenuto dalla cucina\*  
Appetizer\*



Code di gamberi arrosto, vitello fondente, spaghetti di sedano e gelato alle alici\*  
Roast prawns, veal, celery spaghetti and anchovies ice cream\*



Riso alle bacche di sorbo, fiori d'alpeggio e quinoa soffiata\*  
Rice with berries of mountain ash, alpine flowers and crispy quinoa\*



Passatelli al grana Trentino, uovo di quaglia e infuso di bosco\*  
Homemade parmesan "passatelli", quail egg and infusion of woodland\*



Filetto di cervo rosè, grano saraceno, cetriolo, stracciatella di latte e riduzione al pinot nero\*  
Venison fillet, buckwheat, cucumber, stracciatella milk and pinot noir sauce\*



Dessert a scelta\*  
Choice of dessert\*



Tisana di "fieno d'alpeggio e fiori",  
petit four e friandise\*

€ 75.00

Il menù "Suggerzioni" viene servito esclusivamente a tutti i commensali dello stesso tavolo  
We serve our tasting menu to each person sitting at the same table

# Tradizioni

## Tasting menu

Piccolo saluto di benvenuto dalla cucina\*  
Appetizer\*



Uovo fritto in crosta di polenta, fonduta di taleggio, spinaci e tartufo marzuolo Trentino\*  
Fried egg in a crust of corn with cream of taleggio cheese, spinach and Trentino truffle\*



Tagliolini, polvere di raparossa, cipollotto, cevice di salmerino e la sua bottarga\*  
Homemade pasta "tagliolini" with red beet powder, spring onion, ceviche and botargo of char\*



Agnello da latte ai fiori di timo, asparagi verdi, crema di patate e olio all'erba orsina\*  
Suckling lamb with thyme flowers, asparagus, creamed potatoes and wild garlic oil\*



Dessert a scelta\*  
Choice of dessert\*



Tisana di "fieno d'alpeggio e fiori",  
petit four e friandise\*

€ 65.00

Il menù "Tradizioni" viene servito esclusivamente a tutti i commensali dello stesso tavolo  
We serve our tasting menu to each person sitting at the same table

# Piatti d'Apertura

## Starters

Carpaccio di manzo, bon bon croccanti al puzzone di Moena, vinaigrette ai finferli e  
crema inglese alla nocciola\*

Beef carpaccio, crunchy "puzzone di Moena" bon bon , vinaigrette with chanterelles and hazelnut custard\*

€ 22.00

Code di gamberi arrosto, vitello fondente, spaghetti di sedano e gelato alle alici\*

Roast prawns, veal, celery spaghetti and anchovies ice cream\*

€ 25.00

Uovo fritto in crosta di polenta, fonduta di taleggio, spinaci e tartufo marzuolo Trentino\*

Fried egg in a crust of corn with cream of taleggio cheese, spinach and Trentino truffle\*

€ 25.00

Battuta di cervo, Caesar salad affumicata, emulsione di mandarino e pane di segale\*

Venison tartare, smoked Caesar salad, mandarin emulsion and rye bread\*

€ 25.00

Le "nostre" lumache alla Bourguignonne, misticanza di erbe aromatiche e ravioli di lumaca\*

Our snails at Bourguignonne style with salad of herbs and ravioli snail \*

€ 24.00

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto al trattamento termico atto a garantirne la salubrità in ottemperanza alla norma vigente.

# Primi Piatti

## First Courses

Zuppa di fagioli e funghi di bosco, cappelletti di coniglio e olio al rosmarino\*  
Bean and local mushrooms soup with rabbit “cappelletti” and rosemary oil\*

€ 18.00

Canederli al puzzone di Moena, asparagi verdi e crema al burro bianco di malga\*  
Homemade bread dumplings with local cheese, asparagus and butter cream\*

€ 16.00

Tagliolini nobili con funghi porcini\*  
Homemade pasta “tagliolini” with porcini mushrooms\*

€ 18.00

Tortelli con cagliata di latte fresco, ristretto di vitello e tartufo marzuolo Trentino\*  
Homemade tortelli with cream, veal sauce and Trentino truffle\*

€ 25.00

Pappardelle rustiche con ragù di cervo e pancetta affumicata\*  
Homemade pasta “pappardelle” with venison sauce and smoked bacon\*

€ 16.00

In alcuni piatti può essere presente uno o più allergeni, su richiesta è consultabile l'apposito registro

# Secondi Piatti

## Main Courses

Bocconcini di capriolo con polenta (piatto tradizionale)\*  
Stewed venison with polenta (typical dish)\*

€ 25.00

Trancio di baccalà all'olio evo, ceci, olive e scorza di limone  
Salt cod steak in virgin oil, chickpeas, olives and lemon zest\*

€ 30.00

Porchetta di quaglia alla brace, crema di parmigiano e pomodoro candito\*  
Boned quail stuffed and grilled with parmesan cream and candied tomatoes\*

€ 28.00

Agnello da latte ai fiori di timo, asparagi verdi, crema di patate e olio all'erba orsina\*  
Suckling lamb with thyme flowers, asparagus, creamed potatoes and wild garlic oil\*

€ 30.00

Filetto di cervo rosè, grano saraceno, cetriolo, stracciatella di latte e riduzione al pinot nero\*  
Venison fillet, buckwheat, cucumber, stracciatella milk and pinot noir sauce\*

€ 32.00

I migliori formaggi dell'arco alpino, le nostre composte e crostini caldi\*  
Selection of best cheeses from the Alps area with fruit marmelade and warm bread\*

€ 20.00

Coperto e pane € 4.00  
Cover charge and bread

\*Talvolta è necessario l'uso di prodotti surgelati  
\*Sometimes is must be used frozen products

# Dolci

## Dessert

Tortelli di prugne e sambuco, gelato ai fiori di camomilla e infuso di erba limone\*  
Plums and elderberries tortelli, chamomile ice cream and lemon grass infused\*

€ 14.00

Cioccolato, carote e zenzero\*  
White and dark chocolate, carrots cake crumbs and ginger\*

€ 14.00

Crema bruciata alla vaniglia, ragù di more al porto e gelato alla panna\*  
Vanilla creme brulée with blackberries in port wine and ice cream\*

€ 13.00

Cremoso alla zucca, croccante di nocciola, gelato alla liquirizia e mandarino\*  
Creamy pumpkin, crunchy hazelnut, licorice ice cream and mandarin\*

€ 14.00

Il gioco del latte\*  
Playing with milk\*

€ 14.00

Frutta secca, fiori e latticello\*  
Dried fruits, flowers and buttermilk cream\*

€ 14.00

Vini da dessert suggeriti:

We suggest you these sweet wines by the glass:

Castel Beseno '15 Salizzoni	6.50
Petit Manseng "Passion" '15 San Paolo	7.00
Moscato d'Asti '16 Cascina Carlot	5.00
Merlino '12-'98 Pojer & Sandri	7.00