

GLI ANTIPASTI DI TERRA



€ 12,00 **Variazione di caprese**
burratina, pomodorini, prosciutto crudo di Parma e
crema al basilico



€ 10,00 **Carpaccio di carne salada**
con insalatina di mele Golden, noci e olio Evo del Garda



€ 10,00 **Selezione di salumeria trentina**
con Vezzena e giardiniera fatta in casa

GLI ANTIPASTI DI MARE

€ 12,00 **Misto mare gratinato**
gamberoni, capesante e cozze

€ 12,00 **Insalatina tiepida di polpo**
con patate, verdure, ciliegini, capperi e crema di basilico
con cialda di pane carasau



€ 12,00 **Trancetti di salmerino alpino marinato**
su misticanza e olio EVO

I PRIMI DI TERRA

Orecchiette

€ 15,00 con funghi cardoncelli dell'Alto Adige, friarielli e salsiccia piccante

I nostri spaghetti cacio e pepe

€ 13,00 con guancialetto croccante e lamponi disidratati

Garganelli al ragù di cervo

€ 13,00 profumato ai mirtilli

bio



Caserecce alla farina di ceci bio

€ 12,00 con pomodoro fresco, olive taggiasche, capperi e filetti di acciughe



Canederlotti alle rape rosse e speck

€ 11,00 con finferli, Trentingrana e burro fuso



Strangolapreti trentini

€ 11,00 su fonduta di Casolet e burro fuso

I PRIMI DI MARE

I nostri spaghetti

€ 18,00 * allo scoglio

€ 17,00 * alle vongole

I nostri tagliolini rossi

€ 15,00 profumati all'aneto, con cernia e croccante all'aglio



Risotto carnaroli alla pescatora

€ 18,00 (minimo 2 persone e 20 minuti di cottura)

I SECONDI DI TERRA



La tagliata di controfiletto di Angus

€ 18,00 con rucola, scaglie di grana e aceto balsamico



Grigliata di carne

€ 18,00 controfiletto di manzo, braciola di maiale, pollo, lucanica e würstel



Costoletta di vitello alla milanese

€ 16,00 con marmellata di mirilli rossi

Filetto di manzo

€ 18,00 * ai ferri

€ 20,00 * al pepe verde

Stinco di capriolo

€ 15,00 al vino rosso, lamponi e polenta di Storo

Burgher di ceci

€ 13,00 con verdure alla griglia, riso rosso Ermes integrale e patate



Formaggio Vezzena alla piastra

€ 12,00 con funghi misti trifolati e polenta di Storo



Carne salada alla griglia

€ 12,00 con fagioli borlotti

I SECONDI DI MARE

€ 21,00 **Misto mare gratinato**
con gamberoni, scampi, capesante e cozze

€ 21,00 **Frittura mista**
anelli di totano, code di gambero, capesante e verdure croccanti



€ 21,00 **Grigliata di pesce con salsa greca**
scampi, gamberoni, filetto di branzino, seppia, capesante e pesce spada



€ 16,00 **Filetto di salmerino alpino**
con polenta di Storo alla griglia e citronette al prezzemolo

LE INSALATONE



€ 9,00 **Fantasia**
insalata verde, carote, mais, pomodori, cappucci, mozzarella e tonno



€ 10,00 **Della casa**
rucola, pomodorini, radicchio, carote, uova sode, olive kalamata e porcini



€ 10,00 **Ortomare**
insalata verde, carote, radicchio rosso, mais, mozzarella, olive taggiasche e gamberetti in salsa rosa

FORMAGGI



€ 4,00 **Formaggio dessert**
Vezena, Casolet, Puzzone di Moena, Gorgonzola, Grana Trentino, Mozzarella, Taleggio, Emmental



MENU' ECORISTORAZIONE TRENTINO

Gli antipasti



€ 10,00

Carpaccio di carne salada

con insalatina di mele Golden, noci e olio Evo del Garda

(dalla filiera trentina: mele Golden del Consorzio Melinda Sca; olio EVO DOP Agraria Riva del Garda s.c.)



€ 12,00

Trancetti di salmerino alpino marinato

su misticanza e olio EVO

(dalla filiera trentina: salmerino dell'Az.Agricola Deva; olio EVO DOP Agraria Riva del Garda s.c.)

I primi piatti

€ 11,00

Canederlotti al Puzzone di Moena

con burro fuso, salvia e Trentingrana

(dalla filiera trentina: Puzzone di Moena, burro e Trentingrana del Consorzio dei Caseifici Sociali Trentino s.c.a.)

€ 11,00

Strangolapreti trentini

su fonduta di Casolet al burro fuso

(dalla filiera trentina: burro e Trentingrana del Consorzio dei Caseifici Sociali Trentino s.c.a.; Casolet dell'Azienda Agricola Bertolini Orlando)

I secondi piatti



€ 12,00

Formaggio Vezzena alla piastra

con funghi misti trifolati e polenta di Storo

(dalla filiera trentina: Vezzena del Consorzio dei Caseifici Sociali Trentino s.c.; polenta di Agri '90 s.c.a. Storo)



€ 16,00

Filetto di salmerino alpino

con polenta di Storo alla griglia e citronette al prezzemolo

(dalla filiera trentina: salmerino dell'Az.Agricola Deva; polenta di Agri '90 s.c.a.Storo)

Il tortel di patate

Tortel di patate

€ 15,00 **con Vezzena, affettati misti e gourken
con capucci e fagioli borlotti**
(dalla filiera trentina: Vezzena di Trentingrana
Consorzio dei Caseifici Sociali trentini s.c.a.; patate
dell'Azienda Agricola Lever di Vigo Cavedine a
seconda della disponibilità stagionale)

Il dolce

Torta di mele

€ 5,00 **dolce guarnito con mele Golden**
(dalla filiera trentina: mele Golden del Consorzio
Melinda Sca; burro di Trentingrana Consorzio dei
Caseifici Sociali Trentini s.c.a.)



In abbinamento al menù ecoristorazione proponiamo
gli ottimi vini delle nostre valli trentine.

bio

Proponiamo inoltre spaghetti biologici e
l'utilizzo nei condimenti dell'aceto biologico di mele.

I CONTORNI

Patatine fritte
€ 4,00

Patate al forno
€ 3,50

Verdure grigliate
€ 5,50

Insalata mista
€ 4,00

Verdure miste cotte
€ 4,00

Rape rosse
€ 3,50

Fagioli borlotti
€ 3,50

Insalata verde
€ 3,50

Cappucci
€ 3,50

Pomodori
€ 3,50

Cetrioli
€ 3,50

Cavolfiori al vapore
€ 3,50

Fagiolini al vapore
€ 3,50

Patate prezzemolate
€ 3,50
