



Nel nostro Ristorante potrete gustare primi piatti prodotti artigianalmente ogni giorno, dalla pasta all'uovo, ai tortelli e gnocchi di patata.

I più svariati antipasti, le insalate sfiziose, le fresche alternative e le specialità di carne completano il nostro menù.

Abbiamo inoltre delle proposte estemporanee che cambiano con l'estro e la stagionalità dei prodotti.

Per qualsiasi chiarimento, il personale è a Vostra completa disposizione!

Buon appetito!

Famiglia Patelli

...la Bruschetta della casa !

Preparata con pane di grano duro passato alla griglia (quattro fette) e servita con pomodoro fresco all'olio evo,basilico e origano ed altre 4 sfiziosità per comporre la vostra bruschetta a piacimento. Le sfiziosità possono cambiare secondo la stagionalità

€ 11,00

...gli antipasti

Zuppa del giorno	8,00
Polentina alla crema di tartufo e porcini	10,00
Gratin di melanzane e formaggio caprino <i>(melanzane grigliate con feta,basilico,menta ,passate in forno)</i>	8,50
Torta sfoglia calda con funghi porcini,patate rostide e casolet su vellutata ai porcini	8,00
Coscia di cavallo affumicata con formaggio fresco alle erbe	10,00
Carciofi croccanti alla giudia con mazzancolle all' intingolo di pistacchio	12,00
Tagliere trentino della casa <i>speck,soppressa trent,mortandela,lucanica,guangiale al pepe, formaggio asiago e sott'oli</i>	12,00

...fresche e golose alternative

La burrata pugliese fresca	
servita con verdure grigliate	11,00
<i>(La nostra burrata arriva fresca dalla Puglia due volte a settimana)</i>	
Prosciutto crudo di parma a media stagionatura con mozzarella di bufala campana	12,00
Carpaccio di carne salada trentina con rucola e parmigiano	12,00
Carpaccio di tonno affumicato con nosiol (valerianella) in salsa agrumata	12,00

...verdure & insalate

La mozzarella usata nelle nostre insalate è di bufala campana dop

Insalatina mista fresca	5,50
Ovale di verdure miste fresche	10,00
Verdure alla griglia	8,00
Insalata Caprese di "bufala"	9,50
Insalata Regina	
<i>Indivia belga,gentile,crudo di parma,formaggio brie,noci,vinaigrette</i>	10,00
Insalata Variopinta	
<i>Ins gentile,radicchio rosso,mais,mozzarella,speck,salsa delicata alla senape</i>	10,00
Insalata Greca <i> pomodori, cetrioli, feta greca e olive nere</i>	10,00
Insalata Golosa	
<i>Rucola,Cuore di palma,porcini,grana trentino e salsa al latte</i>	10,00

...le combinazioni

Bis di primi piatti

due primi a scelta per 2 persone (a persona) 13,00

Degustazione delle nostre specialità di pasta

Il modo migliore per provare molti dei nostri primi piatti

5 portate di primi per 3 persone minimo 54,00

...la nostra pasta fresca

Spaghettoni freschi alla carbonara vegetariana 11,00

...con zucchine trifolate e carciofi

Tagliatelle alle alghe marine con polpa di granchio
e mazzancolle al brandy 13,00

Calamarata al pesce spada, pomodorini e dadolata
Di melanzane al basilico 12,00

Fettuccine di castagna ai porri stufati, castagne, curcuma e
ricotta alle erbe 11,00

Pappardelle di mirtillo nero al ragù fresco di anatra 12,00

Tagliatelline di teroldego alla lucanica trentina e
formaggio latteria 11,00

...le intramontabili

Tagliatelle alla crema di tartufo 11,50

Tagliatelle ai porcini 12,00

N.B. Presso la cassa è disponibile il registro degli allergeni

...gli gnocchi,gnocchetti e canederli

Canederli di formaggio alla fonduta di grana trentino e porcini	11,00
Gnocchetti di erba cipollina allo speck trentino, zucchine ed erbe	11,00
Gnocchi di patate ai sapori dell'orto (pom,aglio,porri,zucchine,carciofi e melanzane)	10,00
Spaetzle allo scalogno,zucca,provola affumicata, zenzero e pepe	11,00

...i tortelli,ravioli e tortelloni

Tortelloni di selvaggina(capriolo e cervo) con pesto di sedano in salamoia al ginepro	12,00
Fazzoletti di carciofi e casolet con salsa delicata al pistacchio	12,00
Tortelloni di melanzane e burrata con filetti di pomodoro allo zafferano	12,00
Mezzelune con patate "grestane" e salciccia trentina al burro fuso	12,00

...i risotti

(minimo 2 persone)

Risotto al teroldego	11,00
Risotto ai porcini	12,00

Proponiamo inoltre dei risotti con sapori di stagione,chiedete al nostro personale

...le specialità di carne

Tutti i nostri secondi sono accompagnati dal contorno!

Filetto di pollo ai porcini e pesto genovese con purè di ceci	15,00
Entrecote alla griglia con patate rostide	16,00
Filettini di maiale alla senape ed erba cipollina con patate "rostide"	15,00
Battutine di puledro alle erbe con insalatina di pomodori e rucola al balsamico	19,00
Battuta di controfiletto di manzo al teroldego con peperonata dolce	17,00
Filetto di noce di vitellone al pepe rosa con peperonata dolce	20,00
Filetto di puledro ai ferri con patate rostide	22,00
Tagliata di cervo al moscato giallo, mirtilli rossi e ginepro con purè di ceci e porcini	21,00
Tagliata di bue "angus" alla griglia per due persone con contorni misti	38,00
Pane e coperto	2,00

*Non mancate di provare i nostri dolci fatti in casa ed i semifreddi,
chiedete la nostra carta dei dessert...*

N.B. In mancanza del prodotto fresco, a volte, si possono usare dei prodotti congelati.

Vini in Caraffa

Prosecco frizzante

Treviso

Nosiola

Cantina Castel Toblino

Teroldego

Cantina Mezzolombardo

I nostri Vini sono garantiti di ottima qualità

1/4 l.	4,00
1/2 l.	7,00
1 lt.	13,00

Schiava (rosato) da Bottiglia 7/10 1/4 5,00

Birre

Lauterbacher Pils - Augsburg

0,20 3,00

0,40 5,00

Weizen bottiglia 0,50 5,00

Acqua minerale gasata o naturale

Surgiva, dalle sorgenti Trentine

0,75 lt. 3,00

Coca Cola bott. 0,33 3,00

Bibite e The freddo 3,00

Caffè,caffè d'orzo 1,50

Caffè decaffeinato 1,80

Cappuccino 2,50

Thè e Infusi 3,00

Liquori

Nazionali 3,00

Esteri 3,00/5,50

...i nostri primi piatti

La nostra Famiglia vanta una tradizione di artigiani pastai da oltre 80 anni!

Dalla pasta fresca in vari formati, gli gnocchi, i canederli, i vari tortelli e ravioli realizzati giornalmente in casa e nel laboratorio attiguo sono la certezza di prodotti freschi e genuini!

...le nostre carni

C'è carne e carne e il lavoro parte dalla ricerca dei giusti allevatori che possono assicurare una qualità indiscussa!

Naturalmente quando è possibile prediligiamo i prodotti della nostra terra trentina, in questo caso parliamo di:

- Filetti di suino freschi lunghi e refiletti nostrani allevati a terra
- La carne salmistrata detta "carne salada" che abbia il giusto sapore non troppo forte ed il suo bel colore sinonimo di giusta concia
- I salumi a partire dalla mortandela della Val di Non, lo speck trentino a media stagionatura che possa presentare una fetta morbida e profumata, la lucanica stagionata non troppo speziata, la soppressa trentina e la pancetta coppata. Tutti insaccati rigorosamente trentini, selezionati per la nostra clientela
- La carne di cavallo viene dalla vicina regione del Veneto di cui prendiamo solo dei filetti tenerissimi e gustosi.
- Filetti di pollo anche di provenienza veneta da allevamenti a terra
- Il manzo è un discorso a parte perché le varietà più pregiate le troviamo oltre manica con del roastbeef di scottona irlandese e a volte con qualità "angus" di provenienza argentina.

Oggi, con le nuove normative, attraverso la "rintracciabilità" possiamo sapere dove ha pascolato l'animale, dove è stato macellato e quando è stato confezionato.

Con questi criteri possiamo essere certi di portarVi nel piatto della carne di qualità che soddisfa anche i palati più fini ed esigenti.