

Le nostre portate d'apertura

Il carpaccio di pesce spada con salsa alla liquirizia, pane aromatizzato e pesto di pomodori secchi	€ 12
- come secondo piatto	€ 16
La carne salada con purea di sedano rapa e mela al ginepro	€ 10
- come secondo piatto	€ 13
La tartare di manzo "classica" con crostini	€ 14
- come secondo piatto	€ 18
Lo sformatino di verdure e ricotta affumicata su vellutata di zucchine	€ 9
Il carpaccio di manzo, crema di cren e biscotti di Schüttelbrot	€ 10
- come secondo piatto	€ 12

I primi del Padrone di casa

Gli strangolapreti alla trentina con speck croccante e burro versato	€ 10
L'orzotto mantecato con trota Astro e rucola	€ 11
Le tagliatelle di kamut selezioni Felicetti ai funghi	€ 11
Gli gnocchi di patate con fonduta di Fontal e noci	€ 11
Le Pacote il Cappelli con peperoni, pancetta e zafferano	€ 11
Il risotto profumato all'arancia e ragù di coniglio	€ 11
La pasta al ragù o al pomodoro	€ 8

I secondi piatti

Il guanciaie di vitellone al Teroldego D.O.C con polenta	€ 17
Il filetto di trota, crema di zucca, mandorle e contorno	€ 17
Il filetto di maiale con fichi secchi ed il suo contorno	€ 17
* La variazione di cervo con polenta	€ 21
La carne salada trentina scottata con fagioli in umido	€ 12
Il filetto di cervo con pinoli tostati	€ 21
Contorno misto o verdure al buffet	€ 5

I piatti alla griglia

Il filetto di maiale grigliato con confettura di uva rossa e melanzane	€ 12
Le costolette di agnello con cipolline grigliate	€ 20
La costata di manzo nostrana (all'etto)	€ 4
La tagliata grigliata dal filetto di manzo con pere scottate	€ 21
Il filetto di manzo grigliato con sciroppo al fieno	€ 21
Il fegato di vitello	€ 12
Il petto di pollo	€ 10
La tavolozza di verdure	€ 9

I piatti freddi

Il tagliere di salumi locali affettati e formaggi	€ 15
I formaggi in degustazione con mostarda della casa	€ 14

* in caso di necessità possono essere congelati