













## Le nostre portate d'apertura

-  La trota marinata, verdure croccanti, pasta kataifi al curry 13
-   La carne salada con finocchio e coulis di fragole al sambuco 14  
- porzione secondo piatto 17
-  La tartare di manzo "classica" con crostini  
120 gr 15  
180 gr 19

Cornetto salato di zucchine, scamorza e pancetta con mousse alla panna acida 12

-  Il tagliere di salumi locali affettati e formaggi 16
-  I formaggi locali in degustazione con mostarda 16  
- per 1 persona

## I primi del Padrone di casa



- Gli strangolapreti alla trentina con ricotta affumicata e burro dorato 13
- L'orzotto risottato con Fontal di Cavalese e mele 14
-  Gli gnocchi di patate, basilico, pinoli e pomodorini glassati 14
- Spaghetti quadrati di Grano Matt Felicetti con burro dorato e alici 14
-   Il risotto mantecato con asparagi e prosciutto croccante 14
-  La pasta al ragù o al pomodoro 10

Pane e coperto sono inclusi nel prezzo. Tutti i prezzi sono in Euro  
Qualora le sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze si prega di comunicarlo al momento dell'ordinazione.  
I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.





## I secondi piatti

  Il guanciale di vitellone al Teroldego D.O.C. con polenta 20

  Il filetto di salmerino cotto a bassa temperatura  
su letto di spinaci con maionese allo zafferano e contorno 20

Il petto di faraona in crosta di Schüttelbrot, fonduta ai formaggi di malga e contorno 21

Δ La variazione di cervo con polenta\* 26



  La carne salada trentina scottata con fagioli in umido 15



Δ Il filetto di cervo con fragoline di bosco e contorno 29



Contorno misto o verdure al buffet 5



## I piatti alla griglia



  Il filetto di maiale grigliato con confettura di ananas,  
cipolle rosse di Tropea al rosmarino e contorno 19

  Le costolette di agnello con cipolline grigliate e contorno 27

  La tagliata grigliata dal filetto, peperone cornetto in agrodolce, mandorle tostate e contorno 29

  Il filetto di manzo francese grigliato,  
crema di sedano rapa e mele allo Chardonnay, contorno 31

  Il fegato di vitello con contorno 20

  Il petto di pollo con contorno 16

La tavolozza di verdure 10

Δ su richiesta possibile senza glutine e senza lattosio

\* In caso di necessità il prodotto può essere congelato



## Il menù del Buon Ricordo con il suo piatto

L'orzotto risottato con Fontal di Cavalese e mele

Il guanciaie di manzo al Teroldego, pinoli tostati, gruè di cacao fondente e polenta di Storo

Mocaccino al caramello

50

*In abbinamento a questo menù vi consigliamo*

Esegesi, Eugenio Rosi

40

## Piatto del Buon Ricordo

