



L'insostenibile piacere del gusto

La nostra filosofia

La particolarità del nostro Ristorante è l'abilità di coniugare una cucina semplice, ma innovativa, basata su ingredienti accuratamente selezionati ed un servizio professionale e cordiale.

Proponiamo ricette ispirate alla Tradizione, aggiornate con cotture che esaltano le caratteristiche delle materie prime rendendo la nostra cucina leggera e digeribile.

La maggior parte delle preparazioni sono fatte in casa da noi; Partner di questa ricerca sono i nostri fornitori che condividono la nostra stessa passione per la qualità e la cura del prodotto.

Il nostro desiderio è condividere il nostro amore per la buona tavola con voi, invitandovi ad un viaggio del gusto fatto di riguardo per la Tradizione.

Ricerca della massima qualità è innovazione,
perché ogni pasto sia una buona esperienza dei sensi.

Buon appetito,
Famiglia Tamburini



ANTIPASTI – Vorspeisen

I Capun: piatto estivo, specialità avvolta in foglie di vite <i>Spezialität in traubenblätter gewickelt</i>	€ 4,00
Radicchio dell'orso <i>Radicchio bear</i>	€ 6,00
Antipasti di salumi misti <i>Vorspeisen fleisch mixed</i>	€ 8,00
Prosciutto crudo e melone <i>Schinken und melone</i>	€ 8,50
Carne salada <i>Fleisch salada</i>	€ 8,50
Reale di speck con funghi porcini sott'olio <i>Real speck mit pilzen in Öl</i>	€ 8,50
Petto d'oca <i>Breasted goose</i>	€ 10,00
Mocetta di capriolo <i>Mocetta von deer</i>	€ 10,00
Salmerino marinato <i>Fisch eingelegte</i>	€ 8,50
Salmone affumicato <i>Räucherlachs</i>	€ 8,50



PRIMI PIATTI LOCALI – *Erster gang local*

Polenta Macafana: Farina gialla, verdure e formaggio <i>Polenta Macafana: Maismehl gemüse käse</i>	€ 8,00
Polenta Carbonera: Farina gialla, salsiccia e formaggio <i>Polenta Carbonera: Maismehl salami-käse</i>	€ 8,00
Malfacc (strangolapreti) <i>Teigtaschen mit gemüse</i>	€ 8,00
Gnocchi di pane <i>Semmelknödel</i>	€ 7,00
Gnocchi di patate <i>Kartoffelmehlklobße</i>	€ 8,00
Gnocchi di ricotta <i>Topfenknödel</i>	€ 8,00
Tortelli con formaggio Bagoss <i>Ravioli mit käse Bagoss</i>	€ 8,00
Tortelli allo speck <i>Ravioli mit speck</i>	€ 8,00
Tortelli al radicchio d'orso <i>Tortelli mit radicchio bear</i>	€ 8,00
Canederli al brodo <i>Mehlklobße in der suppe</i>	€ 8,00
Canederli al burro fuso <i>Knödel butter schmelzen</i>	€ 8,00
Orzetto alla trentina <i>Rice trentino</i>	€ 8,00
Orzotto con porcini <i>Reis mit pilzen</i>	€ 8,00
Pasta alla baldoria (olive, capperi e peperoncino) <i>Pasta mit kapern, oliven und chili</i>	€ 7,50



PIATTI CLASSICI – *Platten Classic*

Taglierini all'aragosta <i>Tagliolini hummer</i>	€ 9,00
Pasta alle code di gambero <i>Nudeln mit Garnelen</i>	€ 9,00
Crespelle alla fonduta di Sprezza e funghi <i>Crepes mit käse und pilzen</i>	€ 8,00
Lasagne alle verdure <i>Lasagne mit gemüse</i>	€ 7,00
Lasagne al sugo di capriolo o cervo <i>Lasagne mit wildfleisch</i>	€ 8,00
Lasagne al sugo di lepre o coniglio <i>Lasagne mit hase</i>	€ 8,00
Cannelloni con ricotta e spinaci <i>Crepes mit ricotta und spinat</i>	€ 8,00
Tagliatelle al sugo di capriolo o cervo <i>Nudeln mit wildfleisch</i>	€ 8,50
Pasta sfoglia alla tirolese <i>Blätterteig mit schinken und käse</i>	€ 8,50



LE NOSTRE CARNI – *Unser Fleish*

Arrosto di vitello <i>Kalbsbraten</i>	€ 9,00
Fesa di maiale con birra e cipolla <i>Schweinebraten mit bier und zwiebel</i>	€ 7,50
Arrosto di speck <i>Roast speck</i>	€ 8,50
Carpaccio con scaglie di Grana <i>Carpaccio mit flocken von grain käse</i>	€ 9,00
Carpaccio affumicato <i>Geräucherte carpaccio</i>	€ 8,50
Angus (piatto freddo servito con aceto balsamico rucola e cipolla) <i>Angus (a kalten teller mit balsamico, rucola und zwiebel serviert wird)</i>	€ 9,00
Carne salada <i>Gesalzene fleisch</i>	€ 9,00
Stracotto di manzo <i>Sauerbraten</i>	€ 9,00
Guancetta di vitello al Marzemino <i>Kalbsbacke mit wein Marzemino</i>	€ 9,50
Stinco di maiale al forno <i>Eisbein</i>	€ 9,00
Nodino di vitello <i>Kalbsschnitzel</i>	€ 10,00
Braciola di maiale <i>Schweinekotelett</i>	€ 7,50
Cotoletta alla milanese <i>Kotelett</i>	€ 8,00
Scaloppina ai funghi <i>Schnitzel mit pilze</i>	€ 8,50



LE NOSTRE CARNI – *Unser Fleisch*

Pailard di vitello <i>Kalbssteak</i>	€ 9,00
Vitello tonnato <i>Kalbfleisch mit thunfischsauce</i>	€ 9,50
Polenta gialla con spezzatino <i>Gelbe polenta mit kalbsragout</i>	€ 10,00
Polenta gialla con maialino da latte <i>Gelbe polenta mit pig milch</i>	€ 10,00
Polenta di patate con spezzatino <i>Kartoffelpolenta mit stew</i>	€ 10,00
Coniglio arrosto <i>Gerösteten kaninchen</i>	€ 9,00
Bistecca di manzo <i>Beef steak</i>	€ 9,00
Petto di tacchino ai ferri <i>Gegrillte putenbrust</i>	€ 8,00
Pollo al forno <i>Gebackene hühner</i>	€ 7,50

PESCE – *Fisch*

Filetto di pesce persico dorato <i>Fisch paniert und zebrate</i>	€ 9,00
Salmerino ai ferri <i>Fisch vom grill</i>	€ 10,00
Trota ai ferri <i>Gegrillte forelle</i>	€ 9,00
Filetti di orata agli aromi <i>Fischfilets aromen</i>	€ 9,50
Filetto di branzino <i>Seebarsch filets</i>	€ 10,00



DOLCI FATTI IN CASA – *Hausgemachte süßspeisen*

Strudel di mele con sfoglia <i>Apfelstrudel mit blätterteig</i>	€ 3,50
Strudel di mele con pasta frolla <i>Apfelstrudel mit buttergebäck</i>	€ 3,50
Crostata di mele e pere <i>Kuchen mit Äpfel und birnen</i>	€ 3,50
Crostata ai frutti di bosco <i>Kuchen mit beeren</i>	€ 3,50
Crostata con marmellata di prugne <i>Kuchen mit pflaumenmus</i>	€ 3,50
Torta di ricotta e amaretti <i>Ricotta-käsekuchen und kekse</i>	€ 3,50
Torta di carote <i>Carrot cake</i>	€ 3,50
Torta al cioccolato <i>Schokoladenkuchen</i>	€ 3,50
Torta di castagne <i>Kastanientorte</i>	€ 3,50
Tiramisù <i>kuchen mit kaffee und sahne</i>	€ 3,50
Tiramisù con torrone di Cremona <i>Kuchen mit kaffee, sahne und nougat</i>	€ 3,50
Panna cotta con fragole o cioccolato <i>Weißwurst mit erdbeer oder schokolade</i>	€ 3,50
Crepes alla marmellata di stagione <i>Crepes mit marmelade</i>	€ 3,50



MENU DEL GIORNO a scelta enogastronomico

Polenta Macafana piatto tipico unico della nostra famiglia.
Polenta Carbonera con formaggio e salamina.
Tortelli al formaggio Bagoss servito con burro di malga spumeggiante.
Gnocchi di pane dei Nadai.
€ 8,50

Polenta di Storo con capriolo in salmì dolce.
Costolette di cervo.
€ 12,00

Reale di speck al forno.
Filetto di trota ai ferri.
€ 8,00

Salmerino di torrente ai ferri.
Polenta con coniglio alla contadina con ripieno.
€ 10,00

Strudel della casa.
Mele in camicia di sfoglia.
Tiramisù con scaglie di torrone.
€ 4,00

Verdure a buffet.
€ 3,50

Possibilità di servizio vino Trentino D.O.C. al bicchiere.