



Menù Ristorante

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.



vegetariano



senza glutine

Antipasti

Appetizers

- Capùn**  € 4,00
Specialità di Cimego a base di Verdure e
Formaggio di Malga, avvolta in Foglie di Vite
alpine cheese and vegetables wrapped in grape leaves
- Radicchio dell'Orso**   € 6,00
wild radicchio
- Assortimento di Salumi Locali**  € 8,00
con Giardiniera di Verdure in Agrodolce
selection of local charcuterie and pickled vegetables
- Prosciutto Crudo di Parma 24 Mesi**  € 9,00
con Melone Cantalupo
Parma ham and melon
- Carne Salada**  € 9,50
con Emulsione di Olio e Limone
salted raw meat dressed with olive oil and lemon juice
- Reale di Speck**  € 8,50
con Porcini Sott'Olio
speck ham with pickled porcini mushrooms
- Salmerino Alpino Marinato** € 9,00
con Insalata Novella e Crostini
marinated arctic char



Salumi Pregiati

Premium Charcuterie




- | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Coppa Stagionata 6 Mesi
dell'Azienda Agricola Bettella con Sott'oli della Casa
<i>premium coppa ham aged 6 months</i> | € 12,00 |
| Lardo Stagionato 12 Mesi
dell'Azienda Agricola Bettella con Focaccia Casereccia
<i>premium lard aged 12 months</i> | € 8,00 |
| Fiocco di Prosciutto 16 Mesi
dell'Azienda Agricola Bettella con perle di Melone al Vin Santo
<i>premium fiocco ham aged 16 months</i> | € 15,00 |
| Gran Culatta Stagionata 18 Mesi
dell'Azienda Agricola Bettella con Salame di Fichi
<i>premium culatta ham aged 18 months</i> | € 15,00 |
| Speck Trentino Riserva 9 Mesi
con Gurken e Insalatina di Sedano Rapa e Mele
<i>premium speck ham aged 9 months</i> | € 10,00 |
| Assortimento di Salumi Premium
con Giardiniera di Verdure in Agrodolce
<i>selection of premium charcuterie and pickled vegetables</i> | € 16,00 |
| Assortimento di Formaggi Tipici
con Mostarda di Pere e Marmellata di Cipolle
<i>selection of local cheeses</i> | € 8,00 |




Primi Piatti

First Courses



Polenta Macafana   € 8,50
Specialità di Cimego a base di Farina Gialla Integrale di Storo,
Verdure a Foglia Verde e Formaggio di Malga
*local specialty made with corn flour, green leafy vegetables
and alpine cheese*

Polenta Carbonera  € 8,50
a base di Farina Gialla Integrale di Storo, Salsiccia e
Formaggio di Malga
polenta made with corn flour, sausages and alpine cheese

Tortelli al Formaggio Bagòss  € 9,00
ravioli filled with Bagòss cheese

Tagliolini al Pesce Persico € 9,00
Profumati al Limone
tagliolini noodles with perch fish and lemon


Lasagne alla Bolognese € 9,00
lasagne with meat sauce

Spaghetti al Ragù di Carne € 9,00
spaghetti with meat sauce

Pasta Corta al Pomodoro  € 8,00
pasta with tomato sauce

Carne

Meat

Reale di Speck al Forno  € 8,50
roasted speck ham


Carpaccio di Manzo Affumicato  € 9,50
con Insalatina di Sedano Rapa e Mele
smoked beef carpaccio

Roastbeef di Angus  € 9,50
con Rucola e Anelli di Cipolla Fresca
Angus roastbeef with rocket salad and fresh onions

Carne Salada Cruda o Scottata  € 9,50
con Emulsione di Olio e Limone
raw or grilled salted meat

Cotoletta alla Milanese € 8,00
Milanese cutlet

Scaloppine di Vitello € 9,00
al Limone Candito
veal escalope with candy lemon

Vitello Tonnato  € 9,50
con Boccioli di Capperi
cold roasted veal with tuna mayonnaise and capers

Tagliata di Manzo al Vino Rosso  € 28,00
(minimo 2 persone)
beef steak (minimum 2 persons)

Fettine di Tacchino ai Ferri  € 8,00
grilled turkey breast



Pesce

Fish

Filetti di Pesce Persico Dorati € 9,00
fried perch fish

Salmerino Alpino ai Ferri € 12,00
con Olio e Prezzemolo
grilled arctic char

Trota Salmonata ai Ferri € 8,50
con Olio e Limone
grilled trout

Aole in Saor € 9,00
con Tocco di Polenta Morbida di Storo
fried marinated fish with polenta

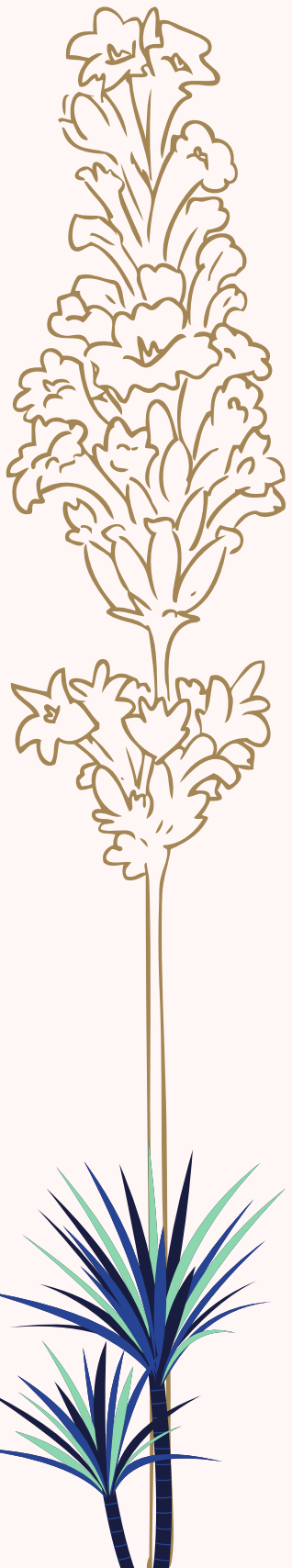
Piatti Vegetariani

Vegetarian Dishes



Polenta di Storo con Funghi Trifolati € 8,50
polenta with mushrooms

Hamburger di Lenticchie al Curry € 8,50
lentil hamburger with curry




Dolci

Fatti in Casa


Homemade Desserts

Strudel di Mele in Pasta Sfoglia € 4,00
apple strudel

Tiramisù al Bicchiere € 3,50
tiramisù

Panna Cotta  € 4,00
con Guarnizione alle Fragole o al Cioccolato
panna cotta with strawberry or chocolate topping

Semifreddo Goloso al Caffé  € 4,50
coffee or chocolate parfait

Mousse di Cioccolato Bianco  € 4,00
al Grand Marnier con Purea di Frutta di Stagione
white chocolate and Grand Marnier mousse

Parfait al Lime e Menta € 4,00
con Biscotto al Cocco
lime and mint parfait with coconut biscuit

Tortino di Carote all'Anice Stellato € 4,00
carrot cake with star anise

Crema Catalana  € 4,00
Catalan cream

