




# Menù Ristorante

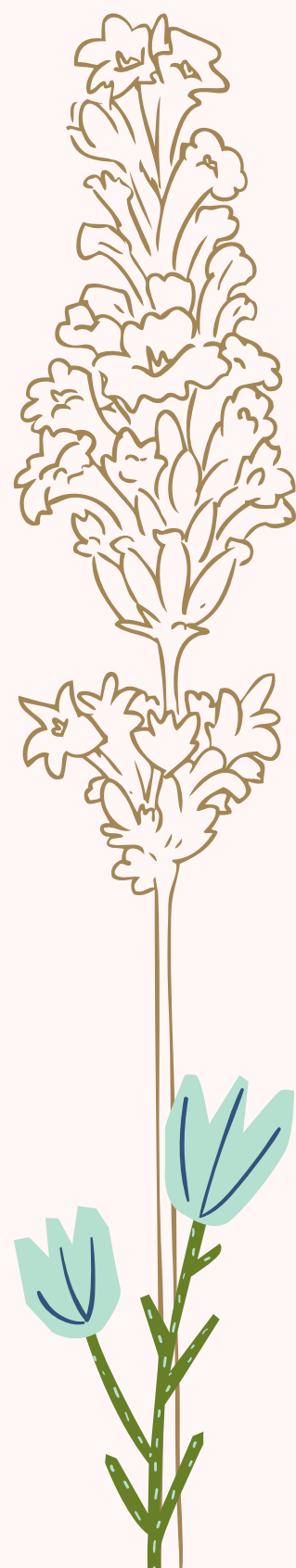
## Legenda

- |   |   |
|---|---|
|  vegetariano         |  senza glutine   |
|  glutine             |  soia            |
|  latte e derivati    |  uova e derivati |
|  pesce               |  lupini          |
|  arachidi e derivati |  frutta a guscio |
|  senape              |  sedano          |
|  crostacei           |  solfiti         |
|  molluschi           |  sesamo          |

# 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**   € 9,00  
con Giardiniera di Verdure in Agrodolce  
*selection of local charcuterie and pickled vegetables*
- Prosciutto Crudo di Parma 24 Mesi**  € 10,00  
con Melone Cantalupo  
*Parma ham and melon*
- Carne Salada**   € 10,00  
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**  € 12,00



dell'Azienda Agricola Bettella con Sott'oli della Casa  
*premium coppa ham aged 6 months*

**Lardo Stagionato 12 Mesi**   € 8,00



dell'Azienda Agricola Bettella con Focaccia Casereccia  
*premium lard aged 12 months*

**Fiocco di Prosciutto 16 Mesi**  € 15,00

dell'Azienda Agricola Bettella con perle di Melone al Vin Santo  
*premium fiocco ham aged 16 months*

**Gran Culatta Stagionata 18 Mesi**   € 15,00

dell'Azienda Agricola Bettella con Focaccia Casereccia  
*premium culatta ham aged 18 months*

**Speck Trentino Riserva 9 Mesi**   € 10,00

con Gurken e Insalatina di Sedano Rapa e Mele  
*premium speck ham aged 9 months*

**Assortimento di Salumi Premium**  € 16,00

con Giardiniera di Verdure in Agrodolce  
*selection of premium charcuterie and pickled vegetables*

**Assortimento di Formaggi Tipici**    € 8,00

con Mostarda di Pere e Marmellata di Cipolle  
*selection of local cheeses*



# 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     € 10,00  
*ravioli filled with Bagòss cheese*

Tagliolini al Pesce Persico    € 9,50



Profumati al Limone  
*tagliolini noodles with perch fish and lemon*

Lasagne alla Bolognese     € 9,00

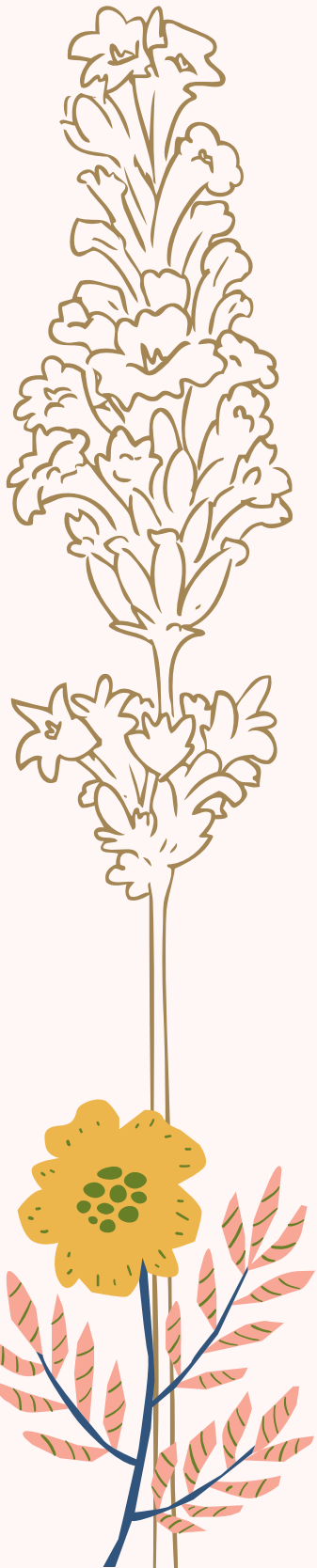
*lasagne with meat sauce*

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   € 10,00  
con Insalatina di Sedano Rapa e Mele  
*smoked beef carpaccio*
- Roastbeef di Angus  € 10,00  
con Rucola e Anelli di Cipolla Fresca  
*Angus roastbeef with rocket salad and fresh onions*
- Carne Salada Cruda o Scottata   € 10,00  
con Emulsione di Olio e Limone  
*raw or grilled salted meat*
- Cotoletta alla Milanese    € 8,00  
*Milanese cutlet*
- Scaloppine di Vitello  € 10,00  
al Limone Candito  
*veal escalope with candy lemon*
- Vitello Tonnato     € 10,00  
con Boccioli di Capperi  
*cold roasted veal with tuna mayonnaise and capers*
- Tagliata di Manzo al Vino Rosso   € 30,00  
(minimo 2 persone)  
*beef steak (minimum 2 persons)*
- Fettine di Tacchino ai Ferri  € 8,50  
*grilled turkey breast*



# Pesce

## *Fish*

Filetti di Pesce Persico Dorati     € 9,50  
*fried perch fish*

Salmerino Alpino ai Ferri   € 13,00  
con Olio e Prezzemolo  
*grilled arctic char*

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

Aole in Carpione    € 10,00  
con Tocco di Polenta Morbida di Storo  
*fried marinated fish with polenta*

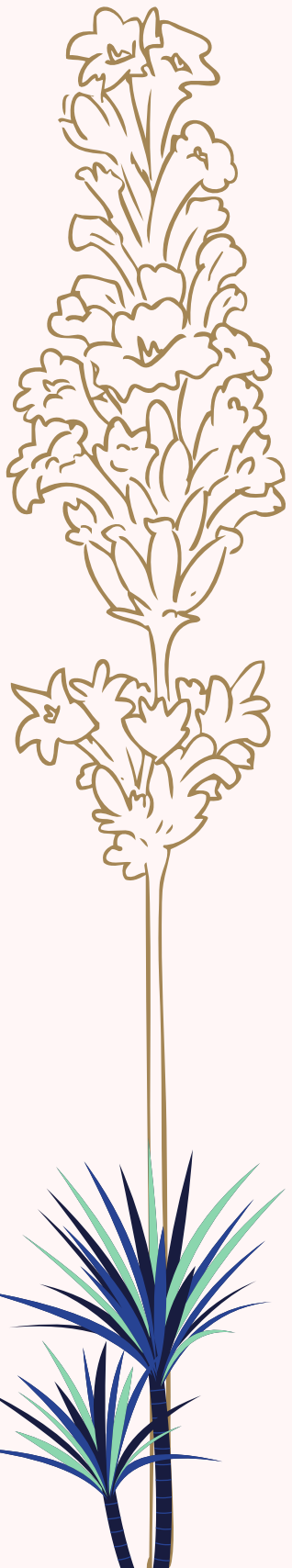
## Piatti Vegetariani

### *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 parfait*

Semifreddo Fantasia 🌾 🍳 🥛 🍪 € 4,50  
alla Grappa di Pino Mugo o al Pistacchio o all'Amaretto  
*Mountain Pine Grappa or Pistachio or Amaretto parfait*

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

Crema Catalana 🍷 🍳 🥛 € 4,00  
*Catalan cream*

