

Antipasti

Lingua di vitello, pere e zafferano, dragoncello e cipolla alla brace A	€ 18,00
Radicchio tardivo, pancetta affumicata, crema di castagne e semi di girasole A	€ 18,00
Crudo di manzo trentino Macelleria Massimo Goloso, puntarelle, acciuga e Ulidea A1637	€ 19,00
Cervo marinato al ginepro, miele del Sergio, rapa rossa, funghi sott'olio e grano saraceno soffiato A	€ 20,00
Trota marinata, pan brioche, mela, finocchietto e amaranto, A478	€ 18,00

Primi Piatti

Plin di castagne, essenza di radici e sottobosco, anguilla affumicata, funghi di quercia A137	€ 18,00
Carnaroli, cime di rapa, burro di malga affumicato, acciughe e limone amaro A1379	€ 18,00
Ravioli ripieni di selvaggina, topinambur, mela al the di frutti rossi e ginepro A 1375	€ 18,00
Crema di zucca, capesante arrostate, maionese di porcini, nocciole e aglio nero A 2 4 14	€ 20,00
Zucca Hokkaido, mandorla tostata, caffè e umami A	€ 18,00

Per visualizzare la Carta degli allergeni inquadra il QR code con la fotocamera del tuo Smartphone.



Secondi Piatti

Petto d' anatra al rosa, castagne, arancia speziata e indivia caramellata A 79	€ 28,00
Carrè d'agnello, crema di pecorino, carciofi, e olive A 79	€ 30,00
Salmerino alpino azienda "Trota Oro" beurre blanc, caviale di aringa, rape bianche e kumquat A 479	€ 26,00
Uovo croccante, spuma di polenta, fonduta al nostrano di Pejo e cavolo nero A1379	€ 18,00
Pane fatto in casa a lievitazione naturale, burro salato e coperto	€ 3,00

Menu Degustazione Territoriale

(Minimo due persone, pane fatto in casa e coperto compresi)

Broccolo di Torbole, crema di patate e porri, nocciola di montagna e liquirizia

Gnocchi ripieni alla lucanica dei "Troi", fonduta di cipolle e schuttelbrot

Guancia brasata, zucca e scalogni ai frutti di bosco

Mela in tegamino, uvetta, cannella e gelato alla panna acida

Euro 65,00 a persona

Menu Degustazione a Sorpresa 6 portate

(Minimo due persone, pane fatto in casa e coperto compresi)

Euro 80,00 a persona

** Per alcuni piatti è previsto l'utilizzo del prodotto fresco abbattuto oppure del prodotto congelato di qualità*

Dessert

Lo strudel.. in una mela! gelato alla panna acida A1378	€ 12,00
Cre moso alla nocciola, corniola, sablè viennese e sorbetto ai mirtilli A1378	€ 12,00
Crostatina, soufflè al cioccolato "Tainori" 64%, sorbetto ai frutti rossi A137	€ 12,00
Il Semifreddo all'amaretto del Maso Burba A1378	€ 10,00
Bonet... amaretti e mandarino	€ 10,00
Variazione di sorbetti fatti in casa A8	€ 8,00
Dall' Azienda agricola Maso Pegolotti di Pejo, selezione di formaggi e mostarde fatte in casa	€ 15,00

Allergeni

- A1 Cereali contenenti glutine: grano, segale, avena, orzo, farro, kamut, i loro ceppi e derivati
- A2 Crostacei e prodotti a base di crostacei
- A3 Uova e prodotti a base di uova
- A4 Pesce e prodotti a base di pesce
- A5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
- A6 Soia e prodotti a base di soia
- A7 Latte e prodotti a base di latte
- A8 Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di macadamia e prodotti derivati
- A9 Sedano e prodotti a base di sedano
- A10 Senape e prodotti a base di senape
- A11 Semi di sesamo e prodotti derivati
- A12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazione maggiore a 10 mg/kg
- A13 Lupini e prodotti a base di lupini
- A14 Molluschi e prodotti a base di molluschi