

ANTIPASTI

Italiano

V vegetariano Vv vegano GF gluten-free

GF

FORMAGGIO

Primiero Stagionato Riserva with alpine milk, San Daniele prosciutto and fig & almond compote

Allergeni: latticini, frutta a guscio

14,00

V GF

TORTINO AI FUNGHI

Porcini e finferli su fonduta di gorgonzola

Allergeni: lattosio

13,00

GF

TARTARE DI TROTA SALMONATA

con mela verde, ravanelli, carote e edamame

Allergeni: pesce

18,00

GF FRITTO DI TOTANO FRESCO E ZUCCHINE

su polentina morbida di Storo

Allergeni: pesce

16,00

GF TARTARE DELLA NOSTRA CARNE SALADA

con olive taggiasche, pomodorini e capperi

Allergeni: solfiti

18,00

GF

CREMA DI FAGIOLI

con cappelletti saltati e guanciale croccante

Allergeni: pesce

20,00

STARTER

English

V vegetarian Vv vegan GF gluten-free

GF

Aged Primiero Reserve Cheese

with alpine milk, San Daniele prosciutto and fig & almond compote

Allergeni: dairy, nuts

14,00

V GF

Mushroom Flan

Porcini and chanterelles on gorgonzola fondue

Allergeni: lactose

13,00

GF

Salmon Trout Tartare

with green apple, radishes, carrots and edamame

Allergeni: fish

18,00

GF

Fried Fresh Squid and Zucchini

on soft Storo polenta

Allergeni: fish

16,00

GF

Our Carne Salada Tartare

with Taggiasca olives, cherry tomatoes and capers

Allergeni: sulfites

18,00

GF

Bean Cream Soup

with seared scallops and crispy pork cheek

Allergeni: fish

20,00

PRIMI

Italiano

GF = piatti che possono essere preparati senza glutine

GF TAGLIOLINI AL TRENTINGRANA RISERVA D'ALPEGGIO

Prosecco DOCG e pepe del Madagascar

Allergeni: glutine e latticini

20,00

GF

RAVIOLI

ripieni di mele, Fontal e noci al burro e timo di montagna

Allergeni: glutine e latticini

16,50

GF

TAGLIATELLE

con Botiro di Malga, ragù di tacchino e finferli

Allergeni: lattosio, glutine, uova

17,50

GF

TAGLIATELLE AL CAFFÈ VESCOVI

con gamberoni e scaglie di mandorle tostate

Allergeni: lattosio, frutta a guscio, glutine, crostacei

18,50

GF

MACCHERONI ALLA CARBONARA

con guanciale Gota di Montalcino e Pecorino Romano

Allergeni: lattosio, glutine, uova

16,50

GF

LINGUINE FREDDE

marinate al limone con crudo di gamberi rosa e uova di lompo affumicate

Allergeni: pesce, glutine

19,00

FIRST DISH

English

GF = dishes that can be prepared gluten-free

GF

Tagliolini with Aged Alpine TRENTINGRANA cheese

Prosecco DOCG and Madagascar pepper

Allergens: gluten, dairy

20,00

GF

Ravioli filled with apples, Fontal cheese and walnuts

with mountain thyme butter

Allergens: gluten, dairy

16,50

GF

Tagliatelle with Malga Butter

turkey ragù and chanterelles

Allergens: lactose, gluten, eggs

17,50

GF

Tagliatelle with Vescovi coffee

king prawns and toasted almond flakes

Allergens: lactose, nuts, gluten, crustaceans

18,50

GF

Maccheroni Carbonara

with Gota di Montalcino pork jowl and Pecorino Romano

Allergens: lactose, gluten, eggs

16,50

GF

Cold Linguine

lemon-marinated with raw pink prawns and smoked lumpfish roe

Allergens: fish, gluten

19,00

SECONDI

Italiano

V GF

TESTE DI PORCINO

alla piastra con fonduta di formaggio LARIN

Allergeni: latticini

26,00

GF

FILETTO DI ORATA CROAZIA

con carote, patate, zucchine e pomodorini al forno

Allergeni: pesce

26,00

GF

TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO

con patate al forno

30,00

GF

IL POLLO DELLO CHEF

con patate alla Tirolese

Allergeni: solfiti, senape

26,00

GF

GUANCIA DI MAIALINO

brasata al Valpolicella con pur di patate e zucca al forno

Allergeni: latticini, solfiti

26,00

SECOND DISH

English

V GF

Grilled Porcini Mushroom Caps

with fondue of Larin cheese

Allergens: dairy

26,00

GF

Sea Bream Fillet

with roasted carrots, potatoes, zucchini and cherry tomatoes

Allergens: fish

26,00

GF

Beef Fillet Tagliata

with roasted potatoes

30,00

GF

Chef s Chicken

with Tyrolean potatoes (broth, vinegar, mustard)

Allergens: sulfites, mustard

26,00

GF

Pork Cheek

braised in Valpolicella wine with mashed potatoes and roasted pumpkin

Allergens: dairy, sulfites

26,00

CONTORNI

Italiano

Vv GF **INSALATA DI FAGIOLI E CIPOLLA**
6,00

Vv GF **ZUCCHINE FRITTE**
7,00

Vv GF **ZUCCA AL FORNO**
10,00

Vv GF **INSALATA MISTA**
8,00

Vv GF **PUR DI PATATE**
8,50

Vv GF **POLENTA MORBIDA DI STORO**
5,00

Vv GF **VERDURE SALTATE**
(zucchine, patate, carote)
7,00

Vv GF **PATATE AL FORNO**
6,00

V GF **PATATE ALLA TIROLESE**
Allergeni: solfiti, senape
10,00

SIDE DISHES

English

Vv GF **Bean and onion salad**
6,00

Vv GF **Fried zucchini**
7,00

Vv GF **Roasted pumpkin**
10,00

Vv GF **Mixed salad**
8,00

Vv GF **Mashed potatoes**
8,50

Vv GF **Soft Storo polenta**
5,00

Vv GF **Saut ed vegetables**
(zucchini, potatoes, carrots)
7,00

Vv GF **Roasted potatoes**
6,00

V GF **Tyrolean potatoes**
Allergens: sulfites, mustard
10,00