

DA CONDIVIDERE

TORTEL DI PATATE ^{1,5,7} 28,00 €

Tortei accompagnati con salumi nostrani, Casolet, cavolo cappuccio, fagioli, giardiniera, "formai" alla piastra e carne salada alla griglia

Crispy potato pancakes served with regional cold cuts, Casolet cheese, white cabbage, beans, pickled vegetables, grilled cheese and grilled Carne Salada

FOCACCIA MORTAZZA ^{1,7,8} 15,00 €

Mortadella, Granella di Pistacchio, Stracciatella, Pomodorini Semidry

Focaccia with Mortadella, Pistachio Crumbs, Stracciatella, Semidry Cherry Tomatoes

FOCACCIA AL PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA ^{1,7} 15,00 €

Prosciutto Crudo di Parma, Stracciatella, Pomodorini Semidry

Focaccia with Parma Ham, Stracciatella, Semidry tomatoes

FOCACCIA ALLA CARNE SALADA ^{1,7} 15,00 €

Carne Salada Trentina, Rucola, Glassa all'Aceto Balsamico e Scaglie di Trentingrana

Focaccia with Trentino Carne Salada, Rocket, Balsamic Glaze, Trentingrana Flakes

ANTIPASTI

TARTARE ^{1,10} 19,00 €

Tartare di scottona con cipolla frita, pomodorini secchi e maionese alla senape

Beef tartare with fried onions, sun-dried tomatoes and mustard mayonnaise

CIALDINA ^{1,3,5,7} 14,50 €

Cialdina di patate e porcini su fonduta di Casolet

Potato and porcini pancake on a Casolet creamy cheese

FIORI DI ZUCCA ^{1,3,7} 14,00 €

Fiori di zucca farciti con ricotta e porcini su salsa al pomodoro

Courgette flowers stuffed with ricotta and porcini mushrooms on a tomato sauce

TORTEL DI PATATE ^{1,5,7} 14,50 €

Tortel di patate con funghi sott'olio, salumi nostrani e Casolet

Crispy potato cake served with marinated mushrooms, regional cold cuts and Casolet cheese

SFORMATINO ^{1,3,7} 15,00 €

Sformatino di radicchio dell'orso su fonduta di formaggio

Wild radicchio flan on a creamy cheese fondue



PRIMI PIATTI

ORZETTO 1,9,*	13,50 €
Orzetto alla trentina <i>Trentino-style barley soup</i>	
CANEDERLI 1,3,7,*	14,50 €
Canederli di pane (con salumi nostrani) in brodo o al burro <i>Bread dumplings (Canederli) with regional cold cuts, served in broth or with melted butter</i>	
GNOCCHI DI PATATE CRUDE 1,7	16,00 €
Gnocchi di patate crude con burro e pancetta <i>Raw potato gnocchi with butter and pancetta</i>	
PAPPARDELLE 1,3,9 	18,00 €
Pappardelle al ragù di selvaggina <i>Pappardelle with game ragù</i>	
TAGLIOLINI 1,3,7,* 	17,00 €
Tagliolini ai funghi <i>Tagliolini with mushrooms</i>	
RAVIOLONI 1,3,7,*	14,50 €
Ravioloni farciti con radicchio dell'orso e ricotta <i>Ravioli stuffed with wild radicchio and ricotta cheese</i>	
RISOTTO 12,7 	15,50 €
Risotto al mirtillo e teroldego (minimo 2 persone) <i>Blueberry risotto with Teroldego red wine (min. 2 people)</i>	



SECONDI PIATTI

STINCO DI MAIALE ^{9,12,*}  **19,00 €**

Stinco di maiale con patate o polenta

Pork shank served with polenta or potatoes

GULASH ^{5,12,13,*}  **19,00 €**

Gulash di manzo con polenta

Beef goulash served with polenta

CERVO NOSTRANO ^{5,9,12,*}  **20,00 €**

Cervo nostrano in umido con polenta

Local venison stew served with polenta

GUANCIALE DI MAIALINO ^{1,5,9,12} **20,00 €**

Guanciale di maialino al Teroldego con polenta

Braised pork cheek with Teroldego red wine, served with polenta

FORMAI DAL MONT ⁷  **16,00 €**

Formaggio alla piastra con polenta

Grilled cheese served with polenta

BACCALÀ ^{1,4,9,*} **22,00 €**

Baccalà alla livornese con polenta

Livorno-style salted cod stew served with polenta



CARNE ALLA GRIGLIA

TAGLIATA DI MANZO 🌿

24,00 €

Tagliata di manzo con tartufo in olio extra vergine d'oliva con patate

Sliced beef steak with truffle in extra virgin olive oil, served with potatoes

TAGLIATA DI CERVO 🌿

24,50 €

Tagliata di cervo nostrano al mirtillo rosso con patate

Sliced local venison steak with red cranberry sauce, served with potatoes

RIB EYE 🌿

25,00 €

Rib eye steak di scottona con patate

Heifer rib-eye steak served with potatoes

COSTATA

ALL'HG 5,50 €

Costata (dalla pezzatura di minimo 1kg) con patate

Prime rib steak (minimum size 1 kg), served with potatoes

FIORENTINA

ALL'HG 6,50 €

Florentina (dalla pezzatura di minimo 1kg) con patate

T-bone steak (minimum size 1 kg), served with potatoes

TOMAHAWK

ALL'HG 7,50 €

Tomahawk (dalla pezzatura di minimo 1kg) con patate

Tomahawk steak (minimum size 1 kg), served with potatoes



CONTORNI

FUNGHI TRIFOLATI ¹	8,00 €
<i>Mushrooms</i>	
CAVOLO CAPPuccio 	6,00 €
<i>White Cabbage</i>	
CRAUTI 	5,00 €
<i>Sauerkraut</i>	
PATATE 	5,00 €
<i>Roasted potatoes</i>	
POLENTA 	5,00 €
<i>Polenta</i>	
INSALATA VERDE O MISTA 	5,00 €
<i>Green or mixed salad</i>	
SCHIACCIATINA (OLIO, SALE E ORIGANO)	6,00 €
<i>Schiacciatina (oil, salt and oregano)</i>	
TORTEL DI PATATE (1 PZ) 	2,00 €
<i>Crispy fried potato cake</i>	

MENÙ BIMBO

PASTA AL POMODORO ¹	7,00 €
<i>Pasta with tomato sauce</i>	
PASTA AL RAGÙ ¹	8,00 €
<i>Pasta with ragù bolognese sauce</i>	
COTOLETTA E PATATINE FRITTE ^{1,3,7}	13,00 €
<i>Breaded Cutlet with French Fries</i>	
WURSTEL E PATATINE FRITTE ^{1,3,7}	10,00 €
<i>Sausages with French Fries</i>	



PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA ^{1,7}	7,00 €
Pomodoro, Fiordilatte, Basilico, Trentingrana <i>Tomato, Fiordilatte, Basil, Trentingrana</i>	
BUFALINA ^{1,4,7}	11,00 €
Pomodoro, Mozzarella di Bufala DOP, Basilico, Trentingrana <i>Tomato, Buffalo Mozzarella PDO, Basil, Trentingrana</i>	
MARINARA ^{1,3,7}	7,00 €
Pomodoro, Aglio, Origano, Basilico <i>Tomato, Garlic, Oregano, Basil</i>	
SALAMINO ^{1,7,12}	9,00 €
Pomodoro, Fiordilatte, Salame Piccante <i>Tomato, Fiordilatte, Spicy Salami</i>	
TONNO E CIPOLLA ^{1,7,12}	11,00 €
Pomodoro, Fiordilatte, Tonno, Cipolla Rossa <i>Tomato, Fiordilatte, Tuna, Red Onion</i>	
QUATTRO STAGIONI ^{1,7,12}	13,00 €
Pomodoro, Fiordilatte, Prosciutto Cotto, Funghi Champignon, Carciofi, Peperoni <i>Tomato, Fiordilatte, Cooked Ham, Champignon Mushrooms, Artichokes, Bell Peppers</i>	
CAPRICCIOSA ^{1,7,8}	12,00 €
Pomodoro, Fiordilatte, Prosciutto Cotto, Funghi Champignon, Carciofi <i>Tomato, Fiordilatte, Cooked Ham, Champignon Mushrooms, Artichokes</i>	
CALABRESE ^{1,3,7}	11,00 €
Fiordilatte, Peperoncino, Aglio, Origano <i>Fiordilatte, Chilli, Garlic, Oregano</i>	
ROMANA ^{1,3,7}	12,00 €
Pomodoro, Fiordilatte, Acciughe, Olive, Capperi, Origano <i>Tomatoes, Fiordilatte, Anchovies, Olives, Capers, Oregano</i>	
QUATTRO FORMAGGI ^{1,7}	12,00 €
Fiordilatte, Gorgonzola, Ricotta, Trentingrana <i>Fiordilatte, Gorgonzola, Ricotta, Trentingrana</i>	
VEGETARIANA ^{1,7,12}	12,00 €
Fiordilatte, Verdure Miste <i>Fiordilatte, Mixed Vegetables</i>	
CALZONE CLASSICO ^{1,7}	12,00 €
Pomodoro, Fiordilatte, Funghi Champignon, Ricotta, Prosciutto Cotto, Trentingrana <i>Tomato, Fiordilatte, Champignon Mushrooms, Ricotta, Cooked Ham, Trentingrana</i>	



PIZZE SPECIALI

MORTAZZA ^{1,7} 14,00 €

Fiordilatte, fuori cottura: Mortadella, Granella di Pistacchi, Stracciatella, Pomodorini Semidry

Fiordilatte, added after baking: Mortadella, Pistachio Crumbs, Stracciatella, Semi-dried Cherry Tomatoes

RUSTICA ^{1,7} 14,00 €

Fiordilatte, Cipolla caramellata, Datterini, Pancetta affumicata, Basilico fuori cottura: Stracciatella

Fiordilatte, Caramelized Onion, Datterini Tomatoes, Smoked Bacon, Basil added after baking: Stracciatella

VAL DI RABBI ^{1,7} 15,00 €

Crema di Salvia, Fiordilatte, Salsiccia, Funghi misti, Ricotta affumicata

Sage Cream, Fiordilatte, Sausage, Mixed Mushroom, Smoked Ricotta

TARTUFATA ^{1,7} 15,00 €

Fiordilatte, Crema al Tartufo, fuori cottura: Prosciutto Crudo di Parma, Scaglie di Trentingrana

Fiordilatte, Truffle Cream, added after baking: Parma Ham and Trentingrana Flakes

MELINDA ^{1,7,8} 12,00 €

Fiordilatte, Speck a julienne, Mela, fuori cottura Noci, Casolet Val di Sole e Rucola

Fiordilatte, Julienne-cut Speck, Apple, added after baking: Walnuts, Casolet Val di Sole Cheese, Rocket

GENOVESE ^{1,7} 14,00 €

Fiordilatte, fuori cottura: Prosciutto, Datterini, Stracciatella, Pesto Genovese

Fiordilatte, added after baking: Cooked Ham, Datterini, Stracciatella, Genovese Pesto

STREZA ^{1,7} 13,00 €

Pomodoro, Fiordilatte, fuori cottura carne Salada Trentina, Rucola, Fonduta di Gorgonzola e Scaglie di Trentingrana

Tomato, Fiordilatte, added after baking: Trentino Carne Salada, Rocket, Gorgonzola Fondue, Trentingrana Flakes

ITALIA ^{1,7} 13,00 €

Pomodoro, fuori cottura: Mozzarella di Bufala DOP, Rucola, Datterini, Origano e Olio d'Oliva

Tomato, added after baking: Buffalo Mozzarella PDO, Rocket, Datterini Tomatoes, Oregano and Olive Oil

DELICE ^{1,7} 13,00 €

Pomodoro, fuori cottura Prosciutto Crudo di Parma, Rucola e Stracciatella

Tomato, added after baking: Parma Ham, Rocket and Stracciatella

TREVISANA ^{1,7} 12,00 €

Fiordilatte, Radicchio Rosso, Pancetta, Gorgonzola, Trentingrana

Fiordilatte, Red Radicchio, Bacon, Gorgonzola, Trentingrana



MEDITERRANEA ^{1,4,7}

15,00 €

Pomodoro, Acciughe, Olive, Pomodorini Gialli e Rossi, fuori cottura Basilico e Stracciatella

Tomato, Anchovies, Olives, Yellow and Red Cherry Tomatoes, added after baking: Basil and Stracciatella

NORMA ^{1,4,7}

13,00 €

Pomodoro, Fiordilatte, Melanzane fritte, Datterini, fuori cottura Ricotta salata

Tomato, Fiordilatte, Fried Aubergines, Datterini tomatoes, added after baking: Salted Ricotta

FRIARIELLI ^{1,7}

12,00 €

Fiordilatte, Salsiccia, Friarielli, Provola Affumicata

Fiordilatte, Sausage, Friarielli, Smoked Provola

MONTANARA

15,00 €

Crema di tartufo, Fiordilatte, Speck a Julienne, Funghi Porcini, fuori cottura: Provolone Piaccante e Rucola

Truffle cream, Fiordilatte, Julienne-cut Speck, Porcini mushrooms, added after baking: Spicy Provolone and Rocket

Impasto pizza: classico – multicereali: 3,00 € / Base senza glutine: + 4,00 €
Aggiunta ingredienti: da 1,00 € a 5,00 €
Coperto: 2,50 €

*Pizza dough: classic – multigrain: + £ 3.00 / Gluten-free base: + £ 4.00
Additional ingredients: from £ 1.00 to £ 5.00
Cover charge: £ 2.50*

* Prodotti caserecci che fuori stagione potrebbero essere surgelati all'origine

🍷 Piatti senza glutine SU RICHIESTA +1,00 €

In caso di allergia o dubbi rivolgersi al responsabile di sala.

* *Homemade products that may be frozen at source when out of season*

° *Gluten-free dishes ON REQUEST +1,00 €*

In case of allergies or doubts, please contact the dining room manager



BEVANDE

BIRRE ALLA SPINA

Forst Kronen 0.2 L	3,00 €
Forst Kronen 0.4 L	6,00 €
Forst Kronen 1 L	12,00 €

Felsenkeller 0.3 L	4,50 €
--------------------	--------

Forst Sixtus 0.2 L	3,50 €
Forst Sixtus 0.4 L	6,50 €
Forst Sixtus 1 L	13,00 €

Weissbier 0.3 L	5,00 €
Weissbier 0.5 L	7,00 €
Weissbier 1 L	14,00 €

BIBITE IN BOTTIGLIA (0.3 L)

Coca Cola / Coca Cola Zero	3,50 €
Fanta	3,50 €
Sprite	3,50 €
Lemonsoda	3,50 €
The Pesca / Limone	3,50 €

Acqua Naturale o Gasata 0.75 L	2,50 €
Teroldego della casa 1 L / ½ L / ¼ L	14,00 € / 8,00 € / 4,00 €
Bianco frizzante 1 L / ½ L / ¼ L	14,00 € / 8,00 € / 4,00 €
Spritz Aperol – Campari	5,50 €
Hugo	5,50 €
Analcolico	4,00 €
Gin Tonic (Gin Luz, Gin Mare, Bombay, Gin Lares)	da 9,00 € a 12,00 €

Caffè	1,50 €
Caffè Corretto	2,00 €
Orzo – Ginseng Piccolo	2,00 €
Orzo – Ginseng Grande	2,50 €
Capuccino	2,50 €
The Caldo	2,50 €

Amari	da 4,00 a 7,00 €
Grappe	da 4,00 a 8,00 €
Whisky	da 6,00 a 9,00 €
Rum	da 6,00 a 12,00 €



SOSTANZE O PRODOTTI CHE POSSONO CAUSARE ALLERGIE O INTOLLERANZE
SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES

1	Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati. <i>Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof.</i>
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei. <i>Crustaceans and products thereof.</i>
3	Uova e prodotti a base di uova. <i>Eggs and products thereof.</i>
4	Pesce e prodotti a base di pesce. <i>Fish and fish products.</i>
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi. <i>Peanuts and products thereof.</i>
6	Soia e prodotti a base di soia. <i>Soybeans and products thereof.</i>
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio). <i>Milk and products thereof (including lactose).</i>
8	Frutta a guscio vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti. <i>Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts and products thereof.</i>
9	Sedano e prodotti a base di sedano. <i>Celery and products thereof.</i>
10	Senape e prodotti a base di senape. <i>Mustard and products thereof.</i>
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. <i>Sesame seeds and products thereof.</i>
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg. <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg.</i>
13	Lupini e prodotti a base di lupini. <i>Lupin and products thereof.</i>
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi. <i>Molluscs and products thereof.</i>

