

RISTORANTE

FOOD MENU

ANTIPASTI

VORSPEISEN - STARTERS

Tagliere del Paradiso (per 2 persone) € 18.00

Selezione di salumi e formaggi nonesi accompagnata da fagioli, uova e cappucci

Aufschnitteller mit lokalem Käse begleitet von Bohnen, Eiern und Krautsalat

Platter of local cold cuts and cheeses accompanied by beans, eggs and head cabbage

Carpaccio di carne salada con vinagrette, rucola fresca, pomodorini ciliegino e Trentingrana € 15.00

Trentiner Rind-carpaccio mit Trentingrana-Käse, Rauke und kirschtomaten

Carpaccio of Carne Salada (local beef) with Trentingrana-cheese, rocket and cherry tomatoes

Tris di bruschette nostrane € 8.00

Speck, brunoise di pomodoro, salsa al tartufo nero

Trio lokaler Bruschetta (Speck, Tomaten-Brunoise, schwarze Trüffelsauce)

Trio of local bruschetta (speck, tomato brunoise, black truffle sauce)

SPECIALITA' TRENTINE

TRENTINO SPEZIALITÄTEN - TRENTINO SPECIALTIES

Tris di canederli (formaggi, spinaci, speck) al burro fuso o in brodo € 12.00

Drei Sorten Knödel (Käse, Spinat, Speck) mit zerlassener Butter oder in der Suppe

Three type of Canederli (Cheese, Spinach, Speck) with melted butter or in soup

Strangolapreti con provola affumicata e guanciale croccante € 12.00

Strangolapreti (Spinatnoken) mit geräucherter Provola (käse) und knusprigem Schinken

Strangolapreti (spinach dumplings) with smoked provola (cheese) and crispy bacon

Costicine di maiale affumicate

con crauti e polenta di Storo € 16.00

Geräucherte Schweinsrippen mit Sauerkraut und Polenta (Maisbrei)

Smoked spareribs with sauerkraut and Polenta (cornmeal mush)

Spezzatino di cervo con polenta di Storo € 18.00

Hirsch - Goulasch mit Polenta (Maisbrei)

Venison Goulash (Eastern European stew) with Polenta (cornmeal mush)

RISTORANTE

FOOD MENU

PRIMI PIATTI ERSTE KURSE - FIRST COURSES

Pasta al pomodoro fresco e basilico € 8.00

Nudeln mit frischen Tomaten und Basilikum
Pasta with fresh tomato and basil

Tagliolini* alla carbonara con crema di tartufo nero € 12.00

Dünne Bandnudeln Carbonara (Eier, Parmesan und Bauchspeck) mit Trüffelcreme
Small noodles Carbonara (eggs, parmesan and bacon) with truffle cream

Pasta all'amatriciana con bufala campana e granella di pistacchio € 12.00

Amatriciana-Nudeln (Tomatensauce und Bauchspeck) mit Büffelmozzarella und gehackten Pistazien
Amatriciana pasta (tomatosauce and bacon) with buffalo mozzarella and chopped pistachios

Tagliatelle* ai funghi porcini con guanciale croccante e granella di nocciole € 13.00

Bandnudeln mit Steinpilzen, knusprigem Speck und gehackten Haselnüssen
Noodles with pore mushrooms, crunchy bacon and chopped hazelnuts

Fettuccine* al ragù di selvaggina di montagna € 14.00

Bandnudeln mit Wildragout
Noodles with mountain game ragout

Risotto Acquerello con crema di asparagi, provola affumicata e speck croccante € 12.00

Risotto Acquerello mit Spargelcreme, geräucherter Provola (käse) und knusprigem Speck
Risotto Acquerello with asparagus cream, smoked provola (cheese) and crispy speck

*NOTA BENE: TAGLIOLINI, TAGLIATELLE E FETTUCCINE SONO FATTI IN CASA

BITTE BEACHTEN SIE: BANDNUDELN SIND HAUSGEMACHT

PLEASE NOTE: NOODLES ARE HOME MADE

RISTORANTE

FOOD MENU

SECONDI PIATTI

HAUPTGERICHTE - MAIN COURSES

Petto di pollo ai ferri € 10.00

Gegrillte Hühnerbrust oder Truthahnbrust / Grilled chicken or turkey breast

Lonza di maiale alla griglia € 10.00

Gegrillte Schweinelende / Grilled pork loin

Cotoletta di maiale alla milanese € 12.00

Wiener Schnitzel / Milanese style breaded pork cutlet

Entrecôte di manzo danese (250 gr) € 15.00

Entrecôte vom dänischen Rind / Danish beef entrecôte

Costolette di agnello alla scottadito € 12.00

Gegrillte Lammkoteletts / Grilled lamb chops

Scamorza affumicata alla piastra

con speck altoatesino e crema al tartufo nero € 16.00

Gegrillter geräucherter Scamorza-Käse mit Südtiroler Speck und schwarzer Trüffelcreme
Grilled smoked scamorza cheese with South Tyrolean speck and black truffle cream

Tagliata di controfiletto danese (300 gr)

con funghi porcini e patate alla paprika e pepe rosa € 22.00

Dänisches Lendensteak (300 g) mit Steinpilzen und Kartoffeln mit Paprika und rosa Pfeffer
Danish sirloin steak (300 g) with pore mushrooms and potatoes with paprika and pink pepper

Controfiletto di toro lardellato con riduzione al Teroldego, petali di Trentingrana e radicchio di Chioggia € 25.00

Bullenfilet gespickt mit Teroldego-Reduktion (Rotwein), Trentingrana-Blütenblätter (Käse) und Rettich
Larded bull sirloin with Teroldego (red wine) reduction, Trentingrana (cheese) petals and red chicory

RISTORANTE

FOOD MENU

CONTORNI

BEILAGE - SIDE DISH

Patate fritte o al forno € 5.00

Pommes Frites oder Gebackene Kartoffeln
French fries or baked potatoes

Verdure di stagione € 5.00

Gekochtes Gemüse / Cooked vegetables

Insalata mista € 5.00

Gemischter Salat / Mixed salad

Insalatina di cappucci con speck e mele € 6.00

Krauts mit Speck und Äpfeln / Head cabbage salad with spack and apples

DESSERT

Tiramisù del giorno € 5.00

Tiramisù des Tages/ Tiramisù of the day

Torta Sacher € 5.00

Sacher Torte / Sacher Pie

Crema Catalana € 5.00

Crème Brûlée / Creme Brulee

Strudel di mele con gelato alla vaniglia € 6.00

Apfelstrudel mit Vanilleeis / Apple strudel with vanilla ice cream

Tartufo al cioccolato o bianco € 5.00

Trüffel (Schwarz oder Weiss Schokolade) / Truffle (brown or white chocolate)

Coppa di gelato misto € 5.50

Gemischtes Eis / Mixed ice-cream

Dolce del giorno da € 5.00

Kuchen des Tages / Cake of the day