



# Antipasti


## **Ideale nell'attesa... per 2 persone**

Frittelle di patate locali,  
Bignè di polenta di Storo con fonduta tartufata,  
Arancini di riso allo zafferano con prugne di Drò e gorgonzola  
Speck selezione "Le Giare" con ricotta locale di capra  
€ 12,00

Salmerino di Masi con uvetta e pinoli, patate locali, levistico e cipolla rossa  
€ 12,00 

Tartare di carne salada arrotolata in foglie di bieta con  
formaggio "Cher de Fascia", fagioli cannellini, pomodorini e cipolla rossa  
€ 12,00 

Coscette di rane e lumache trifolate, insalata d'orzo e spuma di latte  
€ 17,00

Uovo **Biologico** in camicia,  
servito nel sugo di pomodoro e piselli, con speck croccante  
€ 10,00 



Piatto senza glutine - gluten free

# Primi Piatti

Minestra **Biologica** di verdure, cereali e legumi con funghi  
€ 12,00

Zuppa di fieno **Biodinamico** valligiano con speck e panna acida  
€ 10,00 

Canederli di speck in brodo di manzo e cappone  
**oppure**  
con fonduta di formaggio Puzzone di Moena  
€ 10,00


## **“Ciajencie da douc”**

Mezzelune ripiene di fichi secchi e pane nero  
servite con burro nocciola e semi di papavero  
€ 11,00

Tagliatelle caserecce con funghi freschi e profumo di limone  
€ 14,00

Tortellini caserecci ripieni di carne, serviti con panna di Moena,  
polvere di capperi, mele e pinoli  
€ 13,00

Agnolotti di lepre in salmi, burro, timo selvatico,  
finferli, spuma di muschio e pino mugo  
€ 16,00

Riso saltato in padella con rape rosse, lucanica, Trentingrana e polveri di verdure  
€ 14,00 

In base alla stagionalità, alcuni prodotti, in assenza del fresco, possono essere stati decongelati.  
Per maggiori informazioni chiedere al personale di sala



Piatto senza glutine - gluten free

coperto e servizio € 1,50

# Secondi Piatti

Trota Fario **Biologica** di Predazzo cotta in cartoccio con patate, olive taggiasche, pomodorini e scalogno

€ 21,00 

Gulasch di cervo con polenta morbida di Storo


€ 19,00 

Tagliata di controfiletto di manzo con verdure cotte in padella  
(per 2 persone – minimo 900 gr.)

€ 58,00 

## “Polenta Smalzada”

Polenta morbida di Storo mantecata con formaggi delle Dolomiti e funghi al sugo d’arrosto

€ 17,00 

## Hamburger di manzo (180 gr.)

con patate locali fritte, pomodoro, insalata, pancetta e formaggio “Cher de Fascia”  
confettura di cipolle, senape ai lamponi e succo di mela

€ 16,00

Agnello locale di razza Tingola dorato e fritto con cipolle al forno, patate locali, verze e confettura di limoni

€ 22,00



Piatto senza glutine - gluten free

# Insalatone e...


## Maxi

Insalata verde, radicchio, carote, mais, rucola, tonno yellowfin, bocconcini di mozzarella, uovo sodo e fagiolini verdi

€ 12,00 


## Mediterranea

Polipo e mozzarella di bufala  
con pomodori canditi, capperi sott'olio e sedano

€ 16,00 

## Biodinamica

Verdure **Biodinamiche** dei nostri orti conservate in vaso,  
servite con uova di quaglia e ricotta locale di capra  
all'agretto di vino dolce con fichi e nocciole

€ 13,00 

## Gustosa

Insalata di mele, radicchio belga e sedano all'agretto di miele,  
formaggio fresco di capra e speck

€ 12,00 

## Contorni

		Porzione ridotta
Verdure di stagione cotte al vapore	€ 8,00	€ 6,00
Patate valligiane saltate con olio e rosmarino	€ 7,00	€ 5,00
Spinaci freschi ripassati con burro	€ 7,00	€ 5,00
Insalata mista	€ 7,00	€ 5,00
Patatine fritte	€ 6,00	€ 4,50

In base alla stagionalità, alcuni prodotti, in assenza del fresco, possono essere stati decongelati.  
Per maggiori informazioni chiedere al personale di sala



Piatto senza glutine - gluten free

coperto e servizio € 1,50

# Padella della Tradizione

---

Tartar di carne salada arrotolata in foglie di bieta  
con formaggio "Cher de Fascia", fagioli cannellini, pomodorini e cipolla rossa

canederli di speck al burro e salvia

## "Ciajencie da douc"

Mezzelune ripiene di fichi secchi e pane nero servite  
con burro nocciola e semi di papavero

Gulasch di cervo con polenta morbida di Storo

Uova speck e patate

Polenta di Storo con formaggi locali, funghi e lucanica

**Il presente menù viene servito tutto in una padella.**

**Prezzo della padella per 2 persone,  
con 1 bottiglia di Teroldego Rotaliano o Lagrein Trentino  
€ 68,00**

---

**Prezzo della padella per 2 persone senza vini abbinati  
€ 55,00**

**CONTAMINAZIONI DA ALLERGENI** - I piatti sopra elencati possono contenere anche: Cereali con glutine (grano, farro, kamut, segale, orzo, avena), uova, arachidi, soia, latte, frutta con guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi), sedano, senape, sesamo, anidride solforosa/solfiti, lupini, molluschi. I nostri clienti/ospiti con problemi di allergie e/o intolleranze alimentari sono pregati di chiedere maggiori informazioni al nostro personale di sala in merito agli allergeni, all'origine e alla conservazione nonché al metodo di preparazione dei piatti presenti nel menù. Come previsto dalla normativa vigente abbiamo a disposizione di chiunque lo desiderasse il registro degli allergeni ed ingredienti.

In base alla stagionalità e/o ai metodi di lavorazione e conservazione utilizzati, alcuni componenti dei piatti del presente listino potranno essere in origine surgelati e/o congelati



Piatto senza glutine - gluten free

# Per i più Piccoli....

Maccheroncini caserecci all'uovo  
con ragù di manzo, oppure al sugo di pomodoro oppure al burro  
€ 7,00

Gnocchi di patate locali  
con ragù di manzo, oppure al sugo di pomodoro oppure al burro  
€ 7,00

Würstel bollito con patatine fritte  
€ 7,00

Cotoletta di pollo con patatine fritte  
€ 9,00

Fettina di pollo ai ferri con patatine fritte  
€ 9,00

Le porzioni dei presenti piatti sono ridotte (Baby)

In base alla stagionalità, alcuni prodotti, in assenza del fresco, possono essere stati decongelati.  
Per maggiori informazioni chiedere al personale di sala



Piatto senza glutine - gluten free

coperto e servizio € 1,50

## Tagliere di degustazione formaggi con Miele Trentino, Confetture di Frutta e Grissini fatti in Casa



Selezione di 8 Formaggi delle Dolomiti

€ 16,00

Selezione di 4 Formaggi Trentini

Caprino Fresco - Le Mandre - Puzzone di Moena e Trentingrana

€ 9,00

## Tagliere di Degustazione Salumi "Le Giare"



Composizione per due persone di Salumi Stagionati, Insaccati, Affumicati Tipici Trentini, accompagnati da Piccola Pasticceria salata

€ 21,00

per una persona

€ 11,00



Prodotto Biologico



Ricetta della Tradizione Trentina



Piatto senza glutine

