

# 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 e gorgonzola


Speck selezione "Le Giare" con ricotta locale di capra

€ 12,00


Tagliere di speck "selezione Le Giare" con cetrioli, burro di malga e rafano

€ 12,00 


Tartare di carne salada, mele marinate nel Martini bianco, limone, menta e capperi

€ 13,00 


Uovo Biologico in camicia, fondente di cipolle, Taleggio, funghi trombette e pancetta

€ 11,00 

Carpaccio di polipo, foglie fresche di spinaci e senape in grani

€ 15,00 

Insalata di baccalà marinato, cavolfiori, lardo e crema di patate al fieno d'alpeggio

€ 15,00 



Piatto preparato con  
prodotti biologici



Piatto senza glutine  
Gluten free

A RICHIESTA SI SERVONO PORZIONI RIDOTTE.

\*In base alla stagionalità, alcuni componenti dei piatti del presente listino potranno essere in origine surgelati e/o congelati.  
Per eventuali intolleranze e/o allergie potete chiedere al personale di sala il registro degli allergeni.

COPERTO EURO 1,50

# PRIMI PIATTI

Minestra d'orzo **Biologica** con puntine di maiale affumicate

€ 10,50 

Canederli di speck in brodo di manzo e gallina

**oppure**

con fonduta di formaggio Puzzone di Moena

€ 11,00

Tortelli caserecci ripieni di carne, in brodo di manzo e gallina

€ 13,00


Bigoli caserecci alla farina integrale di mais blu carciofi e radici di scorzanera

€ 13,00

Agnolotti ripieni con polenta di Storo, salmerino essiccato e polvere di olive nere

€ 13,00

Riso invecchiato mantecato con funghi finferle e burro alle erbe di montagna

€ 14,50 

## **“Ciajencie da douc”**

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

€ 12,00

Gigli trafilati al bronzo con ragù di selvaggina

(cervo - lepre - cinghiale - anatra - camoscio)

€ 15,00

## **Sempre disponibili:**

Spaghetti alla Carbonara

€ 12,00

Lasagne al forno

€ 11,00



Piatto preparato con  
prodotti biologici



Piatto senza glutine  
Gluten free

A RICHIESTA SI SERVONO PORZIONI RIDOTTE.

\*In base alla stagionalità, alcuni componenti dei piatti del presente listino potranno essere in origine surgelati e/o congelati.  
Per eventuali intolleranze e/o allergie potete chiedere al personale di sala il registro degli allergeni.

COPERTO EURO 1,50


# SECONDI PIATTI

Sella di coniglio farcita con castagne e prugne servita con carciofi trifolati e scalogno

€ 19,00 

Tagliata di controfiletto di manzo con verdure cotte in padella

*(per 2 persone peso minimo 900 gr.)*

€ 58,00 

Trota Fario **Biologica** di Predazzo cotta nella corteccia di abete di Pozza,  
guarnita con rape rosse, cavolfiori e funghi

€ 21,00  

## “Polenta Smalzada”

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

€ 17,00 

## Hamburger di manzo (180 gr.)


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

€ 16,00

Polpette di Agnello di razza Tingola della Val di Fiemme, patate al cartoccio e salsa aioli

€ 19,00


Scaloppa di fegato grasso d'anatra gratinata con funghi porcini, pancetta, crema di zucca e lenticchie

€ 21,00 

## Piccione in 2 cotture

Petto grigliato con salsa alla senape

Fagottino di coscia con spinaci e topinambur

€ 28,00 

Entrecôte di controfiletto di manzo Irlandese Herdsmen **Bio** (300 gr.)  
con verdure al vapore

€ 29,00  



Piatto preparato con  
prodotti biologici



Piatto senza glutine  
Gluten free

A RICHIESTA SI SERVONO PORZIONI RIDOTTE.


\*In base alla stagionalità, alcuni componenti dei piatti del presente listino potranno essere in origine surgelati e/o congelati.  
Per eventuali intolleranze e/o allergie potete chiedere al personale di sala il registro degli allergeni.

COPERTO EURO 1,50

# INSALATONE E...


## Maxi

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

€ 12,00 

## Cynara

Carciofo cotto sott'olio con radicchio rosso tardivo  
gratinato con pancetta, zucca grigliata e scorzonera

€ 12,00 

## 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




€ 14,00 

## Pugliese

Insalata riccia con alici del Mar Cantabrico, burrata,  
piselli e peperoni gialli

€ 14,00  

# CONTORNI

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



Piatto preparato con  
prodotti biologici



Piatto senza glutine  
Gluten free

A RICHIESTA SI SERVONO PORZIONI RIDOTTE.

\*In base alla stagionalità, alcuni componenti dei piatti del presente listino potranno essere in origine surgelati e/o congelati.  
Per eventuali intolleranze e/o allergie potete chiedere al personale di sala il registro degli allergeni.

COPERTO EURO 1,50

# PADELLA DELLA TRADIZIONE

Carne salada scottata in piastra con crauti locali

Canederli di speck al burro e salvia

“Ciajoncie da douc”

(Ravioli a “mezzeluna” ripieni di fichi secchi  
e pane nero serviti con burro e semi di papavero)

Gulasch di cervo

Polenta morbida di Storo

Formaggi locali, funghi e lucanica Trentina

---

Il presente menù viene servito tutto in una padella.

Prezzo della padella per 2 persone,  
con 1 bottiglia di Teroldego Rotaliano o Lagrein

€ 68,00

Prezzo della padella per 2 persone senza vini abbinati

€ 58,00

## Contaminazioni da allergeni

I piatti presenti in questo menù 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, alcuni prodotti, in assenza del fresco, possono essere stati scongelati.

Per informazioni in merito agli ingredienti, agli allergeni, all'origine e alla conservazione dei prodotti sopra elencati siete pregati di rivolgervi al personale di sala e/o consultare l'apposito registro.



Piatto preparato con  
prodotti biologici



Piatto senza glutine  
Gluten free

**A RICHIESTA SI SERVONO PORZIONI RIDOTTE.**

\*In base alla stagionalità, alcuni componenti dei piatti del presente listino potranno essere in origine surgelati e/o congelati.  
Per eventuali intolleranze e/o allergie potete chiedere al personale di sala il registro degli allergeni.

COPERTO EURO 1,50

# Per i più Piccoli...

Maccheroncini caserecci all'uovo con ragù di manzo,

**oppure**

al sugo di pomodoro o al burro

€ 7,00

Gnocchi di patate locali con ragù di manzo,

**oppure**

al sugo di pomodoro o al burro

€ 7,00

Würstel bollito con patatine fritte

€ 7,00

Le nostre "Pepite" 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)*



Piatto preparato con  
prodotti biologici



Piatto senza glutine  
Gluten free

A RICHIESTA SI SERVONO PORZIONI RIDOTTE.

\*In base alla stagionalità, alcuni componenti dei piatti del presente listino potranno essere in origine surgelati e/o congelati. Per eventuali intolleranze e/o allergie potete chiedere al personale di sala il registro degli allergeni.

COPERTO EURO 1,50

# BIRRE ALLA SPINA



Birra Chiara Bavarese alla spina Schweiger Helles

0.20 lt. € 2,60

0.40 lt. € 5,00

**Alcool:** 5,1 % vol. **Gusto:** equilibrate sfumature dolci e amarognole al luppolo con una leggera nota di miele

La nostra specialità di birra più amata da decenni si presenta, come tradizione vuole, in un radioso colore oro chiaro. Il profumo fresco all'aroma di malto contraddistingue il carattere della Helles Export tanto quanto la sua schiuma: candida, persistente e cremosa. Il gusto delicato con equilibrate sfumature dolci e amarognole al luppolo, rinforzato da una leggera nota di miele, sfocia in un retrogusto dal delicato aroma di malto. La nostra Helles Export è nel vero senso della parola una specialità di birra straordinaria, come dimostrano il "Superior Taste Award" e le tre stelle.



Birra Weizen alla spina Schweiger Weiße

0.30 lt. € 3,70

0.50 lt. € 5,80

**Alcool:** 5,1 % vol. **Gusto:** frizzante con gustosi aromi di banana, albicocca e chiodi di garofano

Il color bronzo, la fermentazione torbida intensa e la schiuma cremosa e voluminosa sono le caratteristiche che colpiscono della nostra Schmankerl Weiße. Il suo gusto convince per il gioco armonioso di aromi alla frutta – in primis albicocche e banane mature – con retro aromi al miele e al malto. L'elegante frizzantezza, che sfocia in un corpo tondo e delicato, è sottolineata da un dolce e squisito finale alla frutta.

## BEVANDE

Vino bianco / rosso sfuso 0,10 lt. € 2,00      0,25 lt. € 3,80      0,50 lt. € 7,50      1 lt. € 14,50

Acqua gasata / naturale Surgiva - Carisolo (TN)      0,50 lt. € 2,30      1 lt. € 3,40

Bevande      0,25 lt. € 2,70      0,33 lt. € 3,00      0,45 lt. € 4,80

## SUCCHI DI FRUTTA NATURALI AL 100%



Succhi di mele naturali, prodotti con mele cresciute a oltre 900 metri sul livello del mare sull'altopiano del Renon. I genuini succhi di mele di montagna gourmet vengono prodotti secondo i più alti criteri di qualità.

Succo di Mela al 100%, Mela e Carota, Mela e Pera, Mela e Albicocca, Mela e Mirtillo      € 3,00

## BIRRA IN BOTTIGLIA



ICHNUSA non filtrata Alc. 5,8% vol.

bottiglia 0,33 lt. € 3,00

Birra non filtrata, a bassa fermentazione, 100% puro malto d'orzo. Dal colore dorato e luminoso presenta una piacevole velatura, conservando profumi erbacei e note di frutta gialla e albicocca. Dal cuore della Sardegna il gusto unico di una birra dal carattere forte e intenso come la terra da cui proviene.



BRUNEHAUT BLONDE - Senza Glutine Alc. 6,5% vol.

bottiglia 0,33 lt. € 6,50

Classica birra bionda senza troppo pretese. Alla vista assume un colore dorato, ed in bocca lascia un sapore che ricorda l'acacia; non è amara ed ha un gusto leggero. Tra gli ingredienti troviamo il malto d'orzo deglutinato e biologico, luppolo e lievito.



Piatto preparato con prodotti biologici



Piatto senza glutine  
Gluten free

A RICHIESTA SI SERVONO PORZIONI RIDOTTE.

\*In base alla stagionalità, alcuni componenti dei piatti del presente listino potranno essere in origine surgelati e/o congelati. Per eventuali intolleranze e/o allergie potete chiedere al personale di sala il registro degli allergeni.

COPERTO EURO 1,50

# BIRRE ARTIGIANALI

## BIRRIFICIO RETHIA



MARIAMATA Alc. 5,8% vol.

bottiglia 0,33 lt. € 6,80      0,75 lt. € 12,00

Birra dorata prodotta con dieci luppoli diversi che le donano intense e variegata note fruttate e floreali. In bocca è secca, aromatica e con un finale piacevolmente amarognolo. Ottima come aperitivo e in abbinamento a grigliate di carne.



MAGNOLIA Alc. 5 % vol.

bottiglia 0,33 lt. € 6,70      0,75 lt. € 11,50

Birra bianca, chiara e opalescente. I delicati sentori agrumati la rendono una birra perfetta come aperitivo nei caldi pomeriggi estivi e si abbina ad antipasti a base di pesce e crostacei.

## BIRRIFICIO BIONOC'



ALTA VIENNA Alc. 5 % vol.

bottiglia 0,33 lt. € 7,20      0,75 lt. € 14,90

Ricetta originale BioNoC' proposta per valorizzare il dolce malto Vienna, Un corpo morbido e maltato risalta, la bassa luppolatura invece accompagna la bevuta senza però essere mai invasiva. È una birra molto elegante e femminile.



STATION Alc. 5,4 % vol.

bottiglia 0,33 lt. € 7,20      0,75 lt. € 15,50

Medaglia d'argento al Bruxelles Beer Challenge 2017 nella categoria Modern Saison.

Birra belga della tradizione, leggera, dissetante e molto gustosa. Aromatizzata con coriandolo e buccia d'arancio, risulta essere molto profumata e saporita.



GOLDON ALE Alc. 4,6 % vol.

bottiglia 0,50 lt. € 8,50

Una birra prodotta secondo tradizione inglese. Chiara, fresca e leggera.



FIL DI FARRO Alc. 5 % vol.

bottiglia 0,50 lt. € 8,90

La prima birra prodotta con l'amico Umberto con un 40% di farro crudo, il resto del cereale è ovviamente l'orzo maltato direttamente da noi. Il farro dona freschezza e un leggero dry hopping dona piacevolezza all'olfatto.



NANA BIANCA Alc. 4,5 % vol.

bottiglia 0,50 lt. € 8,90

Bianca ad alta fermentazione caratterizzata dal frumento crudo, che la rende morbida e agrumata. Le varietà di frumento che coltiviamo, qui trovano la massima espressione. Ottima come aperitivo, ben si abbina a piatti freschi e leggeri.

## BIRRA DI FIEMME



LARIXBIER Alc. 5,6% vol.

bottiglia 0,33 lt. € 5,90

Birra a bassa fermentazione, ambrata con schiuma compatta ed aderente. Questa rossa tipo "Marzen" ha una frizzantezza media, un corpo rotondo ed un amaro moderato. L'aspetto è velato, la finezza olfattiva è attraente e l'equilibrio gustativo notevole. L'aroma è di malto, luppolo e caramello leggero, con sensazioni di caffè e prugna. Il gusto è acido-amaro.



Piatto preparato con  
prodotti biologici



Piatto senza glutine  
Gluten free

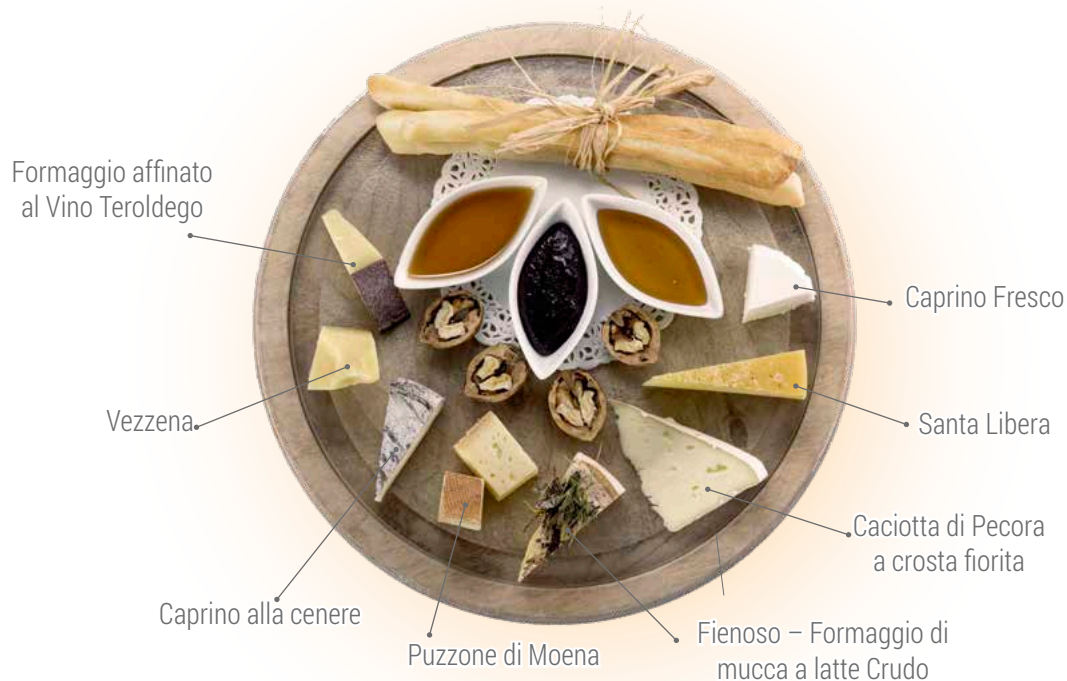
**A RICHIESTA SI SERVONO PORZIONI RIDOTTE.**

\*In base alla stagionalità, alcuni componenti dei piatti del presente listino potranno essere in origine surgelati e/o congelati. Per eventuali intolleranze e/o allergie potete chiedere al personale di sala il registro degli allergeni.

**COPERTO EURO 1,50**



## TAGLIERE DI DEGUSTAZIONE FORMAGGI E MIELE DEL TRENINO ALTO-ADIGE, CONFETTURE DI FRUTTA E GRISSINI FATTI IN CASA



Selezione di 8 Formaggi delle Dolomiti

€ 16,00

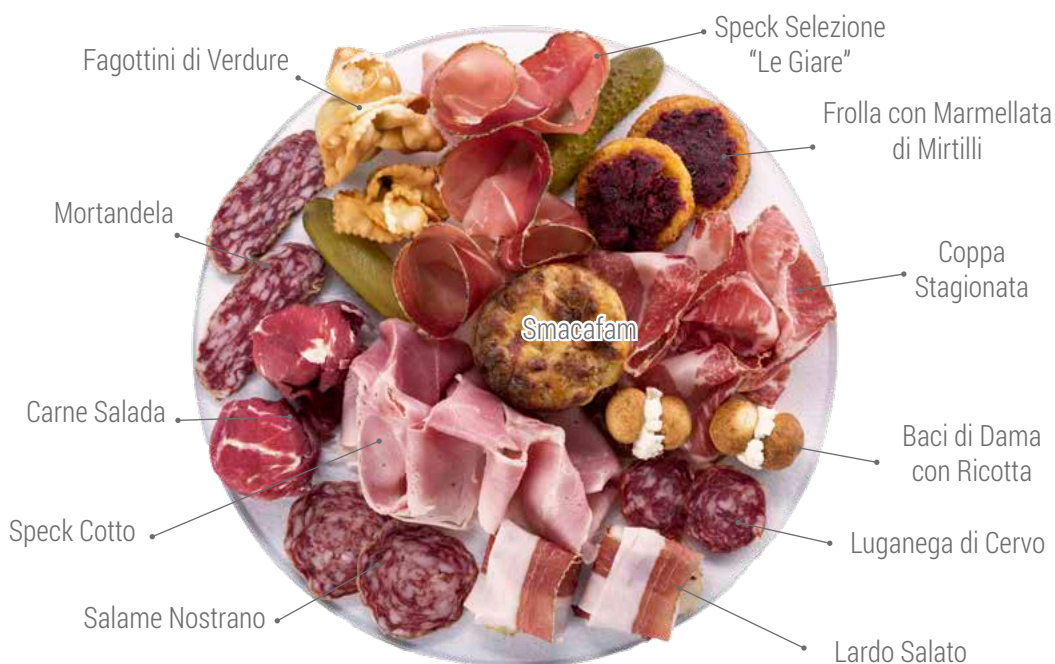
Selezione di 4 Formaggi del Trentino Alto-Adige

Caprino Fresco - Caciotta di Pecora a crosta fiorita (Schafbusen)

- Puzzone di Moena e Formaggio al Vino Teroldego

€ 9,00

## TAGLIERE DI DEGUSTAZIONE SALUMI "LE GIARE"



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

€ 25,00 - Per una persona € 14,00



Piatto preparato con  
prodotti biologici



Piatto senza glutine  
Gluten free

A RICHIESTA SI SERVONO PORZIONI RIDOTTE.

\*In base alla stagionalità, alcuni componenti dei piatti del presente listino potranno essere in origine surgelati e/o congelati.  
Per eventuali intolleranze e/o allergie potete chiedere al personale di sala il registro degli allergeni.

COPERTO EURO 1,50