

ANTIPASTI

Ideale nell'attesa... per 2 persone

Frittelle di patate locali

Bignè di polenta con fonduta tartufata

Arancini di riso allo zafferano con prugne di Dro e gorgonzola

Speck selezione "Le Giare" con ricotta locale di capra

€ 12,00

Salmerino Alpino dei Masi marinato con ginepro

servito con verdure locali conservate in vaso

e salsa al Gewürztraminer

€ 14,00

Carpaccio di carne salada

con mostarda di cavolo cappuccio alle mele

€ 13,00

Tagliere di speck

con burro di malga, grissini integrali e cetrioli

€ 12,00

Uovo, patate e speck

Uovo biologico soffiato, crema di patate al fieno

e speck croccante

€ 12,00

Insalata di polipo

con fagiolini verdi, olive taggiasche e mozzarella

€ 15,00

*Le
Giare*



PRIMI PIATTI

Zuppa di verdure
con funghi silvestri

⊗ € 12,00

Canederli di speck
in brodo di manzo e gallina
oppure con fonduta di Puzzone

€ 10,00

"Ciajencie da douc"
mezzelune ripiene di fichi secchi e pane nero,
servite con burro e semi di papavero

€ 12,00

Gigli caserecci trafilati al bronzo
con ragù di camoscio

€ 14,00

Tortellini caserecci ripieni di carne
con panna e Trentingrana

€ 13,00

Tortelli di lumache
con foglie croccanti di spinaci, aglio e burro

€ 14,00

Risotto mantecato con erbe selvatiche
lardo di montagna e spuma di Vezzena

⊗ € 14,00

Saccottini di pasta alle pere
ripieni con formaggio grigio al burro,
erba cipollina e cannella

€ 14,00

*Le
Giare*



SECONDI PIATTI

Trota fario bio di Predazzo

cotta nella corteccia d'abete
con verdure valligiane di stagione

  € 21,00

Salmone selvatico

con carote all'arancia e lattuga di mare

 € 18,00

Agnello di razza Tingola della Val di Fiemme

in porchetta con cipolle al forno

 € 19,00

Funghi silvestri gratinati

con patate locali, formaggio nostrano e verze

 € 18,00

Polenta "Macafana"

polenta morbida di Storo mantecata con
formaggi locali, lucanica, fagioli Lamon,
tarassaco, burro e cipolla

 € 17,00

Tagliata di controfiletto di manzo

con verdure cotte in padella
(per 2 persone, min. 900 gr.)

 € 58,00

Hamburger di manzo (180 gr.)

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

€ 16,00



Le
Giare





INSALATONE E...

Maxi

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

€ 13,00

Ladina

Insalata di cavolo cappuccio e mele, cipollotti dolci, frittelle di Cuor di Fassa al grano saraceno e speck

€ 12,00

Biodinamica

Verdure bio-dinamiche 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

Tonica

Insalata di ceci, orzo e farro biologici con amaranto, rucola, spinaci e gentile all'agretto balsamico

€ 13,00

CONTORNI

Verdure di stagione cotte al vapore

€ 8,00

PORZIONE RIDOTTA

€ 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





LA NOSTRA PADELLA DELLA TRADIZIONE

Carne salada scottata in piastra con insalata di cavolo cappuccio

Canederli di speck al burro e salvia

“Ciajencie da douc”

Mezzalune ripene di fichi secchi e pane nero
servite con burro e semi di papavero

Goulasch di cervo con polenta morbida di Storo

Polenta di Storo con formaggi locali, lucanica e fagioli
Funghi silvestri gratinati



Menu servito in una padella per 2 persone

€ 58,00

Menu servito in una padella per 2 persone
con una bottiglia di Teroldego Rotaliano o Lagrein

€ 68,00

Contaminazioni da allergeni

I piatti presenti in questo menu 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 menu. 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 senza glutine
Gluten free



Piatto preparato con
prodotti biologici

PORZIONI RIDOTTE - 2 €
Coperto € 1,50

PER I PIÙ PICCOLI

MACCHERONCINI CASERECCI ALL'UOVO CON BURRO

€ 7,00

GNOCCHI DI PATATE LOCALI AL POMODORO

€ 7,00

LASAGNA CASERECCIA CON RAGÙ DI MANZO

€ 9,00



LE NOSTRE "PEPITE" DI TACCHINO CON PATATINE FRITTE

€ 9,00

FETTINA DI POLLO AI FERRI CON PATATINE FRITTE

€ 9,00

WÜRSTEL BOLLITO CON PATATINE FRITTE

€ 7,00

