

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, burro di malga, grissini integrali e cetrioli


€ 12,00

Carpaccio di carne salada con cipolla caramellata

in sfoglia croccante e perle di aceto balsamico

€ 13,00

Terrina di lepre e camoscio con frutta secca,
funghi porcini, salsa al porto rosso e frutti di bosco

€ 16,00 

Tomino **Bio** del Maso S. Libera in crosta di nocciole con rape rosse marinate,
lamponi, pinoli, sedano e aceto balsamico di mele

€ 14,00 

Animelle di vitello, patate locali **Bio** alla senape e carciofi

€ 16,00  

Polipo del mediterraneo, crema di patate locali **Bio** affumicata,
cavolo romanesco e vaniglia

€ 15,00  

PRIMI PIATTI

Zuppa d'orzo **Bio** con puntine di maiale affumicate

€ 11,00 

Pasta e fagioli con cavolo nero, radicchio rosso e pancetta

€ 11,00

Canederli di speck in brodo di manzo e gallina

oppure

con fonduta di formaggio Puzzone di Moena d.o.p.

€ 11,00

Tortellini caserecci ripieni di carne
in brodo di fieno e birra trentina al grano saraceno

€ 14,00

"Ciajencie da douc"

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

€ 14,00

Tagliatelle con cipolle e formaggio stagionato di capra

€ 14,00

Ravioli fritti ripieni di gorgonzola, guarniti con mostarda di pere al cacao,
pomodori canditi e riduzione di Teroldego

€ 14,00

Risotto cremoso mantecato con formaggio **Bio** S. Libera
crema di topinambur e carciofi

€ 15,00  

Tortelli ripieni con ossobuco di vitello e salsa allo zafferano

€ 15,00

Sempre disponibili:

Spaghetti alla Carbonara

€ 12,00

Aglio/olio e peperoncino

€ 11,00

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


Trota Fario **Biologica** di Predazzo cotta nella corteccia di abete di Pozza,
con verdure di stagione

€ 21,00  

Merluzzo pescato a lenza dorato e fritto
in guazzetto di lenticchie **Bio**, ricci di mare e vongole

€ 22,00 

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

€ 58,00 

Polenta morbida di Storo mantecata con formaggi locali,
burro di malga e funghi freschi trifolati

€ 18,00 

Hamburger di manzo (180 gr.)


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

€ 16,00

Stufato d'agnello di razza Tingola della Val di Fiemme
con patate locali **Bio**, carciofi e fagottino di rigaglie

€ 22,00  

Roast-beef di cervo marinato con mirtilli, pino mugo e stelle alpine
accompagnato da funghi finferli e polenta di Storo grigliata

€ 22,00 

Piccione disossato e farcito con pane, olive e fegato grasso d'anatra,
servito con farro tostato, rape rosse e carote

€ 32,00



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

€ 13,00 

Cynara

Insalata tiepida di carciofi cotti sott'olio e crudi all'infuso di rosmarino con ceci e brodo di carciofi

€ 15,00 

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







€ 15,00  

Oltremare

Salmon selvatico marinato con avocado, mela verde, rape rosse, zucchine, funghi e crema bianca di limone

€ 15,00 

CONTORNI

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

PADELLA DELLA TRADIZIONE

Carne salada scottata con crauti e smacafam

Canederli di speck al burro e salvia

“Ciajencie da douc”

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

Bocconcini di cervo glassati

Polenta di Storo con funghi trifolati

Tomino Bio del maso S. libera in crosta di nocciole

Il presente menù per 2 persone 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

Lasagna casereccia alla Bolognese
€ 9,00

Würstel bollito con patatine fritte
€ 7,00

Le nostre "Pepite" di tacchino
con patatine fritte
€ 9,00

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

Le porzioni dei presenti piatti sono ridotte (Baby)



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



Piatto preparato con
prodotti biologici



Piatto senza glutine
Gluten free

PIZZA BIO

***Impasto Terre Vive Bio**

Pizza con farina da coltivazione biologica macinata a pietra.

Nella preparazione di questo impasto abbiamo scelto una farina semi integrale ottenuta esclusivamente da grani italiani, biologici e macinati a pietra dal mulino Terre Vive, grazie alla quale vengono mantenute le caratteristiche di gusto, ricchezza di fibre, Sali minerali e vitamine contenute nella parte esterna del chicco di grano. Per tale lavorazione la farina viene impastata con il metodo indiretto a lunga lievitazione che permette di ottenere un prodotto altamente digeribile e di qualità. Per alcuni tipi di pizza utilizziamo l'Impasto Terre Vive Bio, che comunque può essere richiesto per la preparazione di tutte le pizze presenti nel nostro menù senza alcuna modifica di prezzo.



PIZZE SENZA GLUTINE

Per gli intolleranti al glutine prepariamo la pizza utilizzando una base surgelata e con tutte le precauzioni provvedendo alla farcitura delle stesse con gli ingredienti richiesti.

Il prezzo delle pizze senza glutine è di € 7,50 per la margherita classica alla quale aggiungiamo i prezzi dei diversi ingredienti aggiunti.

PIZZA IN PALA

per 2 persone € 30,00

Questo tipo di pizza viene prodotta con farine provenienti da coltivazioni biologiche delle quali conosciamo direttamente il produttore.

Si differenzia dalla pizza classica per la forma stretta allungata e per la base gonfia e alveolata, frutto di una maturazione lunga fino a 48 ore.

LA CLASSICA

Base bianca, olio extravergine di oliva Bio, prosciutto di Parma Gran Riserva stagionato 24 mesi, rucola, pomodorini e burrata

SCAPECE

Pizza in pala farcita con mozzarella di bufala, melanzane e zucchine marinate con uvetta e pinoli, cipolle brasate, acciughe e pomodorini



INTOLLERANTI AL LATTOSIO

Su richiesta, possiamo fare tutte le pizze utilizzando mozzarella senza lattosio.

Tutte le pizze, escluse quelle senza glutine, possono essere richieste anche in formato ridotto "Baby" con la riduzione di € 2,00 dal prezzo intero.

Per tutte le pizze gli ingredienti extra hanno un costo variabile da € 1,00 a € 5,00.

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



Piatto preparato con prodotti biologici



Piatto senza glutine
Gluten free

"Il sogno e l'impresa, della vita e del lavoro"



Casa Graziano, Artigiani del Gusto dal 1976

Il prosciutto di Parma "Gran Riserva 24 mesi" che utilizziamo viene prodotto con passione dalla famiglia Casa Graziano nello stabilimento di Tizzano Val Parma (PR)

Crudo	€ 11,00
<i>Pomodoro Bio, mozzarella di Moena e prosciutto di Parma Gran Riserva 24 mesi</i>	
Stracchino e Prosciutto di Parma	€ 12,00
<i>Pomodoro Bio, mozzarella di Moena, stracchino e prosciutto di Parma Gran Riserva 24 mesi</i>	
Porcini e Prosciutto di Parma	€ 13,00
<i>Pomodoro Bio, mozzarella di Moena, funghi porcini e prosciutto di Parma Gran Riserva 24 mesi</i>	
Burrata e Prosciutto di Parma	€ 13,50
<i>Impasto Terre Vive Bio, Pomodoro Bio, mozzarella di Moena, burrata e prosciutto di Parma Gran Riserva 24 mesi</i>	
Crocante	€ 13,00
<i>Impasto Terre Vive Bio, Pomodoro Bio, mozzarella di Moena, funghi porcini trifolati da noi e Prosciutto di Parma croccante (in cottura)</i>	

Gran Culatta di Montagna Casa Graziano

Dalle migliori cosce, la parte più nobile del prosciutto: morbida e dolce, per un gusto inconfondibile.

Culatella	€ 14,00
<i>Impasto Terre Vive Bio, Fornarina all'Olio e dopo cottura: Mozzarella di Bufala d.o.p., pomodorini e Gran Culatta Casa Graziano</i>	
Bio sfizio (pizza tonda con bordo ripieno di mozzarella)	€ 14,00
<i>Impasto Terre Vive Bio, mozzarella di Moena, scaglie di Trentingrana e Gran Culatta Casa Graziano</i>	

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



Piatto preparato con prodotti biologici



Piatto senza glutine
Gluten free

LE SFIZIOSE

Margherita Terre Vive <i>Impasto Terre Vive Bio, pomodori pelati italiani Bio, timo, mozzarella di Moena</i>	€ 8,00
Lupetti <i>Pomodoro Bio, mozzarella di bufala d.o.p., gorgonzola, salame piccante, funghi porcini e dopo cottura prosciutto di Parma Gran Riserva 24 mesi</i>	€ 14,00
Happycheese <i>Impasto Terre Vive Bio, mozzarella di bufala d.o.p., funghi porcini, spinaci, misticanza e scaglie di Cher de Fascia</i>	€ 13,00
Orto delle Giare <i>Impasto Terre Vive Bio, pomodori pelati Italiani Bio, timo, mozzarella di Moena, verdure cotte e crude disponibili stagionalmente e olio e.v.o. Bio</i>	€ 11,00
Fagottino (pizza tonda richiusa ai lati) <i>Mozzarella di Moena, prosciutto cotto, funghi champignon, pancetta arrotolata, formaggio grana in cottura e pomodoro Bio dopo cottura</i>	€ 11,00
Contadino <i>Mozzarella di Moena, gorgonzola, pere e noci</i>	€ 10,00
Siciliana <i>Pomodori Italiani pelati Bio, timo, mozzarella di bufala d.o.p., e dopo cottura: insalata di polipo con olive Taggiasche, capperi, pistacchio e olio e.v.o.</i>	€ 15,00

I LUOGHI

Trentina <i>Pomodoro Bio, mozzarella di Moena, funghi misti e lucanica Trentina</i>	€ 10,00
Tirolese <i>Pomodoro Bio, mozzarella di Moena e dopo cottura: speck</i>	€ 9,00
Ladina <i>Pomodoro Bio, mozzarella di Moena, mix di formaggi locali e lucanica trentina</i>	€ 10,00
Val di Fassa <i>Pomodoro Bio, mozzarella di Moena, funghi finferli e speck</i>	€ 12,00



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

LE VETTE

Catinaccio <i>Pomodoro Bio, mozzarella di Moena, gorgonzola, noci e speck</i>	€ 10,00
Vajolet <i>Pomodoro Bio, mozzarella di Moena, burrata, rucola e pomodorini</i>	€ 12,00
Punta Vallaccia <i>Pomodoro Bio, mozzarella di Moena, funghi finferli, bresaola e scaglie di Trentingrana</i>	€ 11,00
Buffaure <i>Pomodoro Bio, mozzarella di Moena, funghi finferli e mix di formaggi locali</i>	€ 12,00
Cima 11 <i>Pomodoro Bio, mozzarella di Moena e dopo cottura: bresaola, rucola e scaglie di Trentingrana</i>	€ 10,00

LE PIZZE SPECIALI

Formaggi locali e Gorgonzola <i>Pomodoro Bio, mozzarella di Moena, Gorgonzola, formaggio Cher de Fascia, Fontal di Cavalese, Puzzone di Moena e Trentingrana</i>	€ 10,00
Primavera <i>Pomodoro Bio, mozzarella di bufala d.o.p., e dopo cottura: pomodoro fresco a fette e basilico</i>	€ 12,00
Sottobosco <i>Pomodoro Bio, mozzarella di Moena funghi porcini, pesto di aglio nero, pancetta e formaggio grana in cottura</i>	€ 11,00
Romana <i>Pomodoro Bio, mozzarella di Moena, capperi di Pantelleria e dopo cottura: acciughe del mar Cantabrico</i>	€ 11,00
Radicchio e Pancetta <i>Pomodoro Bio, mozzarella di Moena, radicchio, pancetta arrotolata e formaggio grana in cottura</i>	€ 10,00
Radicchio e lucanica <i>Pomodoro Bio, mozzarella di Moena, radicchio, lucanica trentina e formaggio grana in cottura</i>	€ 10,00
Finferli <i>Pomodoro Bio, mozzarella di Moena e funghi finferli trifolati da noi</i>	€ 12,00
Dinamite  <i>Pomodoro Bio, mozzarella di Moena, salamino piccante e dopo cottura: acciughe del mar Cantabrico e anelli di peperoncino piccante</i>	€ 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

LE PIZZE CLASSICHE

Margherita <i>Pomodoro Bio, mozzarella di Moena e basilico</i>	€ 7,50
Prosciutto e Funghi <i>Pomodoro Bio, mozzarella di Moena, prosciutto cotto e funghi</i>	€ 10,00
Viennese <i>Pomodoro Bio, mozzarella di Moena e würstel</i>	€ 9,00
Diavola  <i>Pomodoro Bio, mozzarella di Moena, salamino piccante</i>	€ 9,00
Tonno e cipolla <i>Pomodoro Bio, mozzarella di Moena, tonno Yellowfin e cipolla rossa</i>	€ 10,00
Capricciosa (su richiesta farcita anche a modo 4 stagioni) <i>Pomodoro Bio, mozzarella di Moena, prosciutto cotto, funghi, carciofi e olive Taggiasche</i>	€ 12,00
Calzone <i>Mozzarella di Moena, prosciutto cotto, funghi e dopo cottura: pomodoro Bio e Trentingrana</i>	€ 10,00
Le Giare <i>Pomodoro Bio, mozzarella di Moena, funghi misti, speck e rucola</i>	€ 11,00
Verdure <i>Pomodoro Bio, mozzarella di Moena, peperoni, radicchio, melanzane, spinaci, zucchine e formaggio grana in cottura</i>	€ 11,00
Napoli <i>Pomodoro Bio, mozzarella di Moena, acciughe del Mar Cantabrico sott'olio e origano</i>	€ 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

BIRRE ALLA SPINA



Birra Chiara Bavarese alla spina Schweiger Helles 0,20 lt. € 2,70 0,40 lt. € 5,50
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. € 4,00 0,50 lt. € 6,00
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 Schankerl 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. € 2,40	1 lt. € 3,80
Bevande		0,25 lt. € 2,80	0,33 lt. € 3,00	0,45 lt. € 5,00

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 € 3,20

BIRRA IN BOTTIGLIA



ICHNUSA non filtrata Alc. 5,8% vol. bottiglia 0,33 lt. € 3,30

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.



STAION 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