

# 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  



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

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 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