

Le Proposte della Settimana

“Fritto Misto”


Tomino bio del Maso S. Libera dorato e fritto nel Pan di Nocciole
con Tempura di Funghi Pioppini, Radicchio, Cavolo Romanesco e Salvia

€ 14,00 (Allergeni: 1-10-16)

Spaghettoni della casa al Grano trafileto al Bronzo
con Burro di malga, Trentingrana e Lievito essiccato

€ 13,00 (Allergeni: 1-6-10)

Filetto di Maiale ripieno con Zucca al Rosmarino e Castagne,
salsa al Porto rosso, Fagottini di Verza alle Carote e Finferli trifolati

 € 18,00 (Allergeni:15)

“Kaiserschmarren”

Frittata caramellata dell'Imperatore con Uvetta e Pinoli,
Servita con Frutti di bosco freschi, Marmellata di Ribes,
Meringa ai Lamponi, Purea di Mele e sciroppo di Pino Mugo

€ 9,00 (Allergeni 1-6-10)

Piatto Unico

Stinco di Maiale cotto lentamente con Cotica croccante,
Polenta morbida di Storo, Canederli allo Speck con Crauti

€ 19,00 (Allergeni 1-6-10-15)

La Pizza da provare... “Schiacciata Le Giare”

Base Pala Le Giare ripiena con Carne Salada scottata, Cavolo cappuccio marinato,
Cuor di Fassa di malga e Composta di mele con pinoli e Rafano

€ 14,00 (Allergeni 1-10)

Allergeni: 1) Grano (Farro-Kamut) 2) Segale 3) Orzo 4) Avena 5) Crostacei 6) Uova 7) Pesce 8) Arachidi 9) Soia 10) Latte 11) Mandorle
12) Nocciole 13) Noci 14) Pistacchi 15) Sedano 16) Senape 17) Sesamo 18) Anidride Solforosa-Solfiti 19) Lupini 20) Molluschi



= Piatto senza glutine