

# Le Proposte della Settimana

*G*

Controfiletto di Manzo battuto a coltello all'Olio del Garda,  
Limone e Senape in Grani con Uova di Quaglia all'Occhio di Bue  
e Crema di Broccoli affumicati

€ 17 (Allergeni: 6-15-16)

Guance di Manzo dorate e fritte  
con Purea di Rosa Canina, Cavoletti e Rape Rosse

€ 21 (Allergeni: 1-6-10-15)

Gnocco di Patate locali ripieni di Funghi, Zucca e Verze,  
servito con Fondente di Cavolo Cappuccio Viola e Pancetta

€ 15 (Allergeni: 1-6-10-15)

*G*

**Selezione di 5 Formaggi:**

Vaccino, Caprino e Pecorino dell'Alto Adige stagionati in Grotta,  
serviti con Miele locale, Uva, Noci, Pere e Confettura senapata di Fichi

€ 18 (Allergeni: 10-13-16)

Dolce Sacher nel bicchiere con Panna Montata

€ 9 (Allergeni 1-6-10)

## La Pizza "Sapore di Mare"

Impasto Terre Vive Bio, Pomodoro Italiano piccante Bio, e **dopo cottura:**  
Creme diverse a base di Baccalà e Burrata, Mazzancolle dell'Adriatico,  
Ostriche, Vongole, Ricci di Mare, Nero di Seppia e Polipo grigliato

€ 19 (Allergeni 1-7-10)

---

Allergeni: 1)Grano (Farro-Kamut) 2)Segale 3)Orzo 4)Avena 5)Crostaicei 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

*G*

= Piatto senza glutine