

Starters



Carpaccio van typisch gezouten vlees uit Trentino
Winterse groentetartaar en citroensaus

€ 14,00

Biologische "tomino"-kaas van Maso Santa Libera in hazelnotenkorst met
gemarineerde rode rapen, frambozen, pijnboompitten, selderij en
balsamicoazijn van bioappels

€ 14,00

Entrecote van gemarineerd hert met duizendblad, mos en jeneverbes
geserveerd met rauwe champignons, brandnetelbrood en
gelei van Campari spritz

€ 14,00



Tartaar van zoetwatervis "riddervis"
op gerookte crème van broccoli, groene appel, pompoen en radijs

€ 14,00



Gegrilde octopus en inktvis uit de haven van Santo Spirito
op een bedje van Tosella-kaas, paarse aardappels,
gekarameliseerde ui en groene mosselsaus

€ 16,00



Eerste gerechten

Soep van uien en hooi met drie canederli van:
Brandnetels - Rode rapen en kalfslever
€ 13,00

Pasta met bonen
gestoofde roodlof met Teroldego, palmkool en bacon
€ 14,00

Ravioli van het type cannelloni, gevuld met gestoofd hert
met extract van wilde kruiden en donker bier
€ 14,00

Spaghettoni van verbrande tarwe,
bergboter, extra oude Trentingrana en gedroogd biergist
€ 15,00



Risotto met dennenschorsboter
Geglazuurde kwartel, druif en bacon
€ 16,00

Knoedel van streekaardappelen, gevuld met porcini-paddenstoelen, pompoen en
savooiekool,
geserveerd met glazuur van paarse sluitkool en bacon
€ 14,00

Altijd beschikbaar

Spaghetti alla Carbonara / Knoflook olie en chilipeper Penne arrabbiata en
Lasagne
€ 13,00

COPERTO EURO 2,00
€ 2,00

OP AANVRAAG WORDEN KLEINERE PORTIES GESERVEERD met een prijsverlaging van



Gerecht zonder gluten - gluten free



Gerecht bereid met biologische producten

Onze gerechten kunnen ingrediënten met allergenen of sporen daarvan bevatten

Afhankelijk van het seizoen kunnen enkele componenten van deze lijst oorspronkelijk diepgevroren en/of bevroren zijn



Hoofdgerechten



Beekforel van biologische aquacultuur
gekookt in schorst van rode den met wintergroenten
€ 23,00



Uitgebeende konijn gekookt in boter, knoflook en bacon
met aardappelen, sjalotten en Cardoncelli-champignons
€ 18,00



Gekookte kikkers en landslakken,
glazuur van sjalotten, olijven, droge tomaten en valeriaan
€ 22,00



Entrecote (280-300gr.)
van Schots Angus-rundvlees gegrild met tomatenpuree
gepofte aardappelen, spruiten en gestoofde uien met ansjovissen en marjolein
€ 32,00



Hertenribbetjes met aardappelpuree,
rode rapen, frambozen en porcini-paddenstoelenpoeder
€ 30,00



Gestoofde lam van het lokale Tingola-ras
met aardappelen, artisjokken en roulade van orgaanvlees
€ 23,00



Polenta alla carbonara
Afgeroomde polenta uit Storo, worst uit Lucanica en bonen
bergboter, boerenboter, kastanjes en gekookte cantharellen
€ 16,00

OP AANVRAAG WORDEN KLEINERE PORTIES GESERVEERD met een prijsverlaging van € 2,00

COPERTO EURO 2,00



Gerecht zonder gluten - gluten free



Gerecht bereid met biologische producten

Grote salade en...

Cynara



Salade van gekookte en rauwe artisjokken, trentingrana, pompoen met rozemarijn
mango, hazelnoten, valeriaan, late radicchio en kikkererwt-gallaat
€ 15,00

Parmezaan

Frittelle van Parmezaanse aubergine met
cichorei, valeriaan, tomaatjes en basilicum

COPERTO EURO 2,00
€ 2,00

OP AANVRAAG WORDEN KLEINERE PORTIES GESERVEERD met een prijsverlaging van



Gerecht zonder gluten - gluten free



Gerecht bereid met biologische producten

Onze gerechten kunnen ingrediënten met allergenen of sporen daarvan bevatten

Afhankelijk van het seizoen kunnen enkele componenten van deze lijst oorspronkelijk diepgevroren en/of bevroren zijn