

# Przystawki



Carpaccio z lokalnego mięsa z Trydentu z  
tatarem z zimowych warzyw i sosem cytrynowym  
€ 14,00

Ekologiczny ser "Tomino" z Maso Santa Libera w skórce z orzechów  
laskowych z  
marynowanym burakiem, malinami, orzeszkami piniowymi, selerem  
naciowym i  
octem balsamicznym z ekologicznych jabłek  
€ 14,00

Polędwica z jelenia marynowana z krwawnikiem, mchem i jałowcem,  
podawana z surowymi grzybami, chlebem z pokrzywą i  
galaretką Campari spritz

€ 14,00





Tatar z ryby słodkowodnej "pstrąg alpejski"  
na wędzonym kremie z brokułów, zielonego jabłka, dyni i rzodkiewki  
€ 14,00



Grillowane ośmiornica i mątwą z portu Santo Spirito  
na chmurce z sera Tosella z fioletowymi ziemniakami i  
karmelizowaną cebulą, podawane z salsa verde na bazie mały  
€ 16,00

NA ŻYCZENIE GOŚCI SERWUJEMY MNIEJSZE PORCJE z rabatem w wysokości 2,00 €.

COPERTO (OPŁATA ZA NAKRYCIE) 2,00 EURO  Danie bezglutenowe - gluten free  Danie przygotowane z produktów ekologicznych

# Pierwsze dania

Zupa cebulowo-sianowa z tris knedli z:  
pokrzyw, buraka i wątróbki cielęcej  
€ 13,00

Makaron z fasolą  
Cykoria duszona w Teroldego, czarna kapusta i boczek  
€ 14,00

Ravioli w stylu cannelloni z farszem z gulaszu z dziczyzny  
z redukcją dzikich ziół i ciemnym piwem  
€ 14,00

Spaghettoni z palonej pszenicy,  
z górskim masłem, długodojrzewającym serem Trentingrana i suszonymi  
drożdżami  
€ 15,00



Risotto z masłem z korą jodły  
Przepiórka w glazurze z winogronami i bekonem  
€ 16,00

Tradycyjne ziemniaczane gnocchi z farszem z prawdziwków, dyni i kapusty  
włoskiej  
podawane z fondantem z modrej kapusty i dojrzewającym boczkiem  
€ 14,00

## Dania zawsze dostępne

Spaghetti alla Carbonara / Aglio olio e peperoncino Penne arrabbiata i Lasagne

COPERTO (OPŁATA ZA NAKRYCIE) 2,00 EURO NA ŻYCZENIE GOŚCI SERWUJEMY MNIEJSZE PORCJE z rabatem w wysokości 2,00 €



Gluten free - danie bezglutenowe



Danie przygotowane z produktów ekologicznych

Nasze potrawy mogą zawierać składniki lub śladowe ilości alergenów.

W zależności od pory roku, niektóre składniki potraw z tego menu mogą być mrożone i/lub głęboko mrożone.

€ 13,00



## Dania główne



Pstrąg potokowy z akwakultury ekologicznej  
gotowany w korze świerkowej z zimowymi warzywami  
€ 23,00



Królik bez kości gotowany w maśle, czosnku i dojrzewającym boczku  
z ziemniakami, szalotką i boczniakami  
€ 18,00



Żaby i ślimaki lądowe podsmażane na małej ilości tłuszczu,  
fondant szalotkowy, oliwki, suszone pomidory i waleriana  
€ 22,00

Antrykot (280-300 g)



z grillowanej szkockiej wołowiny Angus podawany z purée z pomidorów,  
ziemniakami w mundurkach, brukselką i cebulą duszoną z anchois i majerankiem  
€ 32,00



Kotlety z jelenia z purée ziemniaczanym,  
burakiem, malinami i pyłkiem z borowików  
€ 30,00




Gulasz z lokalnej jagnięciny Tingola  
z ziemniakami, karczochami i roladą z quinto quarto  
€ 23,00



**Polenta alla carbonera**  
Pieczona polenta di Storo z kiełbasą Lucanica, fasolą,  
alpejskimi serami, alpejskim masłem, kasztanami i podsmażanymi kurkami  
€ 16,00

NA ŻYCZENIE GOŚCI SERWUJEMY MNIEJSZE PORCJE z rabatem w wysokości 2,00 €.

COPERTO (OPŁATA ZA NAKRYCIE) 2,00 EURO Danie bezglutenowe - gluten free  Danie przygotowane z produktów ekologicznych

# Sałatki i...

## Cynara



Sałatka z gotowanymi i surowymi karczochami, serem Trentingrana, dynią z rozmarynem  
mango, orzechami laskowymi, walerianą, cykorią z późnych zbiorów i ciastem z ciecierzycy  
€ 15,00

## Parmigiana

Frytki z bakłażana z parmezanem podawane z cykorią, walerianą, pomidorkami i bazylią

COPERTO (OPŁATA ZA NAKRYCIE) 2,00 EURO NA ŻYCZENIE GOŚCI SERWUJEMY MNIEJSZE PORCJE z rabatem w wysokości 2,00 €



Gluten free - danie bezglutenowe



Danie przygotowane z produktów ekologicznych

Nasze potrawy mogą zawierać składniki lub śladowe ilości alergenów.

W zależności od pory roku, niektóre składniki potraw z tego menu mogą być mrożone i/lub głęboko mrożone.