

IL LAGO NEL PIATTO

La **trota** affumicata di Preore

La "**sarda di lago n'saor**"

Tortino bicolore di pomodoro nero e rucola selvatica

Il **luccio** mantecato

I bocconcini di **salmerino** all'aspretto di mela

L'hamburger di **lavarello** e **fiore di zucca**

29.00 €

La **RICOTTA** artigianale **BIO** di bufala,

smoothie di carota viola, crumble di liquirizia

18.00 €

Carpaccio di "**CARNE SALADA**" di nostra produzione

carne magra di manzo fatta maturare con sale, pepe e spezie

con verdure in agrodolce

18.00 €

La Selezione di **FORMAGGI, ECCELLENZE DEL TRENTINO ALTO ADIGE**

con miele millefiori Az. Agr. Pfeifer e mostarda di mirtillo rosso

Formaggio di bufala stagionato 6 mesi in grotta naturale, Alto Adige

Formaggio Blù di grotta, Der Genussbunker

"Grana" d'alpeggio 20 mesi, Caseificio Presanella

Ricotta di capra trentina, Maso Remitel

Formaggio affinato al vino Lagrein

20.00 €

Il cliente è pregato di comunicare prima dell'ordinazione eventuali intolleranze ed allergie

Gli **STRANGOLAPRETI** della tradizione

al burro e salvia

18.00 €

SPAGHETTI "PARADISO"

Spaghetto monograno Matt Felicetti ai limoni del Garda

16.00 €

Lo spaghetto monograno Matt Felicetti al **POMODORO PACHINO**,
basilico rosso, olio evo d'oliva, aglio rosso di Nubia

16.00 €

La **LASAGNA TRADIZIONALE** di pasta fresca con ragù di manzo

18.00 €

I **3 CEREALI** (riso, farro, grano) mantecato a olio evo, basilico rosso,
sfera di salmerino e bocconcino di formaggio "Primo sale"

18.00 €

Il **RAVIOLONE**, mousse di erbe e ricotta ovina,
tuorlo d'uovo BIO su crema di datterino crudo

19.00 €

MILLEFOGLIE verde con verdure, pesce di lago
velata di zafferano BIO del Monte Baldo

20.00 €

FRITTURA DI LAGO* in cialda integrale di frumento
cavedano, persico, alborella, sarda,
lavarello, trota e salmerino 24.00 €

Darna di **TROTA FARIO** selvaggia alla griglia,
patata schiacciata, essenza di pino mugo 26.00 €

Rollè di **SALMERINO ALPINO** con gallinacci
e crispy di fiori di zucca 24.00 €

TAGLIATA di POLLO BIO su crema di melanzana viola e origano,
olio evo con patate cabrette, sale maldon 25.00 €

COSTOLETTA di VITELLO

l'originale "MILANESE" con osso in panatura croccante, circa 250 gr.,
filiera Ferrari Rovere della Luna, con patate rustiche fritte* 35.00 €

La **TAGLIATA di PETTO D'ANATRA BARBERY**
glassa di ciliegia e vino Enantio, tortino di rucola selvatica 28.00 €

Filetto di **SCOTTONA BIO** dai Monti Lessini
con patate fritte * 37.00 €

dino **VEGANO** d'estate con millefoglie di barbabietola, mousse di anacardi,
caviaie di balsamico e "terra di olive" 23.00 €

Insalata mista di stagione 9.00 €
Patate saltate o Patate fritte* 7.00 €
Verdure miste al forno 9.00 €
Coperto 3.00 €

**La ricerca dei prodotti migliori della filiera Trentina si unisce alla passione per la cucina nell'intento di donare
piacevoli sensazioni..... con l'aiuto di una vista da sogno**



*Prodotto abbattuto o congelato - Alcuni prodotti freschi per una migliore conservazione potrebbero essere abbattuti.