



GROßES **ANTIPASTO VOM SEE**

Hechtfishcpüree,

Die „**Sarda in 'saor**“,

„Bonbon“ aus **Felchen** und Zucchini,

Törtchen mit **Steinpilzen** und **Trentingrana-Käse**,

Alpensaibling-Bocconcini mit Apfelessig,

Preores geräucherte **Forelle**

29,00 €



Die **TERRINE** aus Barsch und Zucchini

auf einem Salat aus Bergkräutern und Feigen

21,00 €

Carpaccio „**CARNE SALADA**“ aus eigener Produktion

mageres Rindfleisch mit Salz, Pfeffer und Gewürzen

mit süß-saurem Gemüse

18,00 €

Eine Auswahl von **KÄSE, DIE EXZELLENZ DES TRENTINO ALTO ADIGE**

mit Wildblumenhonig und Cranberry-Senf,

Büffelkäse 6 Monate in einer Naturgrotte gereift, Südtirol,

Almkäse „Grana“ 20 Monate gereift, Caseificio Presanella,

Käse „Blù di grotta“, Der Genussbunker,

Ricotta aus Trentiner Ziegenmilch, Maso Remitel,

In Lagrein-Wein gereifter Käse

20,00 €

Bitte informieren Sie uns vor der Bestellung über eventuelle Unverträglichkeiten und Allergien.

Die **STRANGOLAPRETI** der Tradition,
Brotspinatgnocchi mit Butter und Salbei 18,00 €

SPAGHETTI „PARADISO“

Einkorn-Spaghetti Matt der Marke Felicetti mit Zitronen vom Gardasee 16,00 €

Spaghetti aus Einkorn von Matt Felicetti mit **PACHINO TOMATE**,
rotem Basilikum, evo-Olivenöl, rotem Knoblauch aus Nubia 16,00 €

TRADITIONELLE LASAGNE aus frischer Pasta mit Rinderragout 18,00 €



TAGLIOLINO mit 30 Eigelb mit **SEEIGEL***,
Pinienkernen und Tomatengelée „Cuore di Sorrento“ 25,00 €

CARNAROLI-REIS „Reserve des Gründers“
mit Pfifferlingen und Trentingrana-Käse-Eis 20,00 €

Die **CRÊPE** mit violetter Aubergine und Schafskäse
auf Safrancreme 19,00 €



FRITTIERTER SEEFISCH*

in Vollkornwaffel,
Döbel, Barsch, Bleiche, Sardine,
Felchen, Forelle und Saibling

24,00 €



Gargano-**UMBERFISCH** „Corba Rossa“ in Folie
mit Gemüse-Julienne und Lauchcreme

28,00 €



Kalte **CREME** aus Gurken und Datteltomaten,
Gebratene **JAKOBSMUSCHEL** mit Basilikumöl

25,00 €

Geschnittenes **BIO-HÜHNCHEN**
auf Auberginen-Oregano-Creme
und Olivenöl evo, Cabrette-Kartoffeln, Maldon-Salz

26,00 €

KALBSKOTELETT,

das Original "MILANESE" mit Knochen in knuspriger panade, 250 g Fleisch,
aus der Lieferkette von Ferrari Roveré della Luna, mit rustikalen Kartoffeln*

35,00 €

Rinderfilet von **SCOTTONA** aus Trentino
in Bergheu und mit rosa Salzkruste gekocht

37,00 €

VEGANER HAMBURGER

mit Basmatireis
Creme aus Gurken und Datteltomaten,
Sprossenmix

24,00 €

Gemischter Salat der Saison
Bratkartoffeln oder Pommes Frites *
Gebackenes gemischtes Gemüse

9,00 €

7,00 €

9,00 €

Gedeck

3,00 €

**Die Suche nach den besten Produkten, die das Trentino zu bieten hat,
verbindet sich mit der Leidenschaft für das Kochen und vermittelt damit ein Wohlfühl...
Hand in Hand mit einer traumhaften Aussicht.**



* Gekühltes oder gefrorenes Produkt – Einige frische Produkte können zur besseren Konservierung gekühlt werden.