



IL LAGO NEL PIATTO

Il **luccio** mantecato

La tartare di **salmerino**

Il tortino di **zucca** delica

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

La **trota** affumicata di Preore

Le polpettine di **persico** con crema di broccolo 29,00 €



Il carpaccio di **COREGONE**

con cracker di grana Trentino ed essenza di arancia rossa 22,00 €

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

"Grana" d'alpeggio 20 mesi, Caseificio Presanella

Formaggio Blù di grotta, Der Genussbunker

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"

Spaghetti monograno Matt Felicetti ai limoni del Garda

16,00 €

La **TAGLIATELLA** verde mantecata ai funghi porcini
e chips di polenta

18,00 €

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

18,00 €



Gli **STRICHETTI** all'uovo,
guancialetto croccante e lamelle di pecorino di Pienza

19,00 €

I **GNOCCHETTI** di patata bintje,
basilico di montagna e smoothie di pomodoro Marinda

18,00 €

RISO CARNAROLI "Riserva del Fondatore"
mantecato al Casolet e carpaccio di mela Royal Gala

18,00 €



FRITTURA DI LAGO* in cialda integrale di frumento

cavedano, persico, alborella, sarda,

lavarello, trota e salmerino

24,00 €



DENTICE in pasta sfoglia

con julienne di verdure e crema di porro

32,00 €



BACCALÁ della tradizione

in tazza di pane integrale

28,00 €

TAGLIATA DI POLLO BIO su crema di funghi porcini,

patate cabrette e sale maldon

26,00 €

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 €

FILETTO DI MANZO alla griglia con patate cabrette 35,00 €

STINCHETTO DI CAPRIOLO* cotto a bassa temperatura
con glassa al vino Enantio e sformatino di mais 28,00 €

Piatto **VEGAN** a base di tofu brasato,
riso affumicato varietà Carnaroli
e salsa orientale di cipollotti, verdure, sesamo, soia e mirin 24,00 €

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.