



M A S
D E L A
F A M

MENÙ D'AUTUNNO

La nostra cucina è espressa e l'attesa corrisponde ai tempi di cottura

Menù degustazione con piatti tipici trentini (min. 2 persone)

€ 38,00 a persona

(tortel de patate, bis di primi [risotto teroldego e spatzle], tonco de Pontesel, strudel con gelato)

ANTIPASTI

- * Tortel de patate con selezione di salumi e formaggi € 16,00
- * Carpaccio di carne salada di manzo su misticanza con olio limone e scaglie di grana € 12,00
- * Insalata di mare tiepida (polipo, seppia, gamberi con cottura sous-vide) € 14,00
- * Tortino rustico di verdure in pasta brisè fatta in casa su crema di Trentingrana € 12,00
- * Polentina di Storo con crema di Trentingrana e funghi € 12,00
- * Crostone con uova strapazzate e Tartufo nero € 15,00

PRIMI (pasta fresca fatta in casa, contiene uova)

- * Spatzle alla tirolese con speck croccante € 12,00
- * Rufioi mocheni (tortelloni con ripieno di patate e verze) al burro spumeggiante € 13,00
- * Gnocchi di patate fatti in casa al ragù di manzo | pomodoro € 12,00
- * Lasagne alla bolognese di ragù di manzo fresco € 13,00
- * Canederli alla tirolese (speck e formaggio) al burro spumeggiante € 12,00
- * Risotto al Teroldego con gocce di Trentingrana (min. 2 persone) € 11,00 a persona
- * Risotto alla norcina con misto funghi e Tartufo nero (min. 2 persone) € 18,00 a persona
- * Tonnarelli di pasta fresca alla boscaiola con ragù e funghi € 13,00
- * Tonnarelli di pasta fresca al ragù di capriolo cotto a bassa temperatura € 13,00
- * Tonnarelli al Tartufo nero € 17,00
- * Spaghetti allo scoglio in salsa di pomodori Mediterranei € 16,00

SECONDI (i piatti sono completi di contorno)

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------|------|
| * Tonco de Pontesel con polenta e verza brasata (specialità della casa) | € 17,00 | |
| * Filetto di manzo ai porcini grigliati o al pepe verde | € 26,00 | |
| * Filetto di manzo alla griglia | € 24,00 | |
| * Tagliata di manzo al rosmarino | € 19,00 | |
| * Costata o Fiorentina di manzo alla brace (pezzatura da 800g a 1,8kg) | € 6,50 | etto |
| * Bollito misto | € 25,00 | |

(manzo, lingua salmistrata, testina di vitello, cotechino rustico, carrè affumicato accompagnato da salse)

| | | |
|------------------------------------------------------------------------------|---------|--|
| * Piatto vegetariano (verdure di stagione, formaggio fuso, tortel de patate) | € 17,00 | |
| * Tartare di manzo | € 22,00 | |

(cetrioli, capperi, acciughe, uovo, aglio, cipolla, prezzemolo, senape, ketchup, worcester, tabasco, olio evo)

| | | |
|---------------------------------------------------------------------|---------|--|
| * Impanata di tacchinella con patate | € 15,00 | |
| * Brasato al Teroldego con polentina di Storo e verza | € 18,00 | |
| * Guancialino tenero di maiale con polentina di Storo e verza | € 18,00 | |
| * Filetto di orata su letto di zucchine in crosta morbida di patate | € 20,00 | |

DOLCI

| | | |
|-----------------------------------------------------|--------|--|
| * Tenerina al cioccolato fondente | € 5,00 | |
| * Strudel di mele tiepido con gelato alla vaniglia | € 6,00 | |
| * Gelato alla vaniglia con frutti di bosco caldi | € 6,00 | |
| * Crema catalana | € 5,50 | |
| * Affogato al caffè | € 4,50 | |
| * Tiramisù dell'alpino con gamella in omaggio | € 6,00 | |
| * Torta Fregolotta Trentina con confettura di ribes | € 5,00 | |
| * Panna cotta con frutti di bosco | € 5,50 | |
| * Crème caramel di pane | € 5,50 | |

*** Coperto € 2,50 ***

** alcuni prodotti potrebbero essere surgelati dalla nostra cucina per mantenere le stesse proprietà nutrizionali e organolettiche originali*

Servizio in linea con il Regolamento UE 1169/11 - Lista allergeni visionabile su richiesta al cameriere di sala