

“ Le specialità di terra ”

Landspezialitäten ~ Land specialties

ANTIPASTI ~ VORSPEISEN ~ HORS-D'OEUVRES

(V) *Parmigiana rivisitata, tiepida, di melanzane con pomodoro fresco, mozzarella di bufala e cialde di grana trentino*

*Lauwarm Parmigiana nach Art des Hauses (Italienischer Auberginenauflauf mit frischen Tomaten, Mozzarella aus Büffelmilch und Parmesanwaffeln)
Lukewarm aubergine casserole with fresh tomatoes, Buffalo's milk mozzarella and parmesan waffles*

Carpaccio di carne salada “Macelleria Bertoldi – Riva” con rucola e scaglie di Trentingrana

*“Carne salada” Carpaccio mit Trentingranakäse Splitter
“Carne salada” carpaccio with Trentingrana cheese slivers*

Salumi selezionati (affettato misto): Speck tirolese, Crudo di Parma, Salame di cinghiale, Culatello DOP

*Gemischte Wurstplatte: Tiroler Speck, Parma – Schinken, Wildschwein Wurst, Culatello
Assortment of cured cold cuts: smoked ham, Parma ham, wildboar salami, Culatello*

Carpaccio di petto d’oca affumicato

con mousse di ricotta al basilico e crostini al burro

*Geräucherter Gänsebrust Carpaccio mit Butterröstbrot, Ricotta und Basilikum Mousse
Cold smoked goose breast with ricotta and basil mousse and canapés with butter*

PRIMI PIATTI ~ TEIGWAREN ~ PASTA AND NOODLES

*** (V) *Strangolapreti al burro fuso e salvia***

*Grüne Nockerln (mit Brot, Spinat, zerlassener Butter und Salbei)
Spinach dumplings (with bread, spinach, melted butter and sage)*

(V) *Parmigiana di zucchine con pomodoro, mozzarella e grana trentino*

Italienischer Zucchini Auflauf (Vegetarisch Lasagne) mit Tomaten, Mozzarella und Parmesan Käse

Courgettes casserole (vegetarian Lasagne) with tomatoes, mozzarella and parmesan cheese

Crespelle di farro integrale con radicchio e fonduta ai formaggi trentini

*Bio-Dinkel Crêpes mit Radicchio und trentiner Käse - Fondue
Organic spelt crêpes with red chicory and local cheeses fondue*

(V) Tagliolini freschi all'uovo con tartufo nero di Norcia e scaglie di Vezzena

Dünne Bandnudeln mit schwarzem Trüffel und Vezzena Käse Splitter

Thin tagliatelle with black truffle and Vezzena cheese slivers

(V) Risotto ai funghi porcini e finferli e tartufo nero di Norcia in cialda di grana

Risotto mit Steinpilzen, Pfifferlingen und Schwarzem Trüffel in Parmesan Korbchen

Risotto with wild mushrooms (porcini), chanterelle mushrooms and black truffle

in parmesan cheese basket

SECONDI PIATTI ~ HAUPTGERICHTE ~ MAIN DISHES

Gulash di manzo con polenta gialla grigliata di Storo

Rindgulasch mit gegrillte Polenta aus Storo (Trient)

Beef Goulash with grilled polenta from Storo (Trient)

Carne salada del Trentino “Macelleria Bertoldi – Riva” alla griglia con fagioli

Carne salada (gepökelttes Rindfleischscheiben) vom Grill mit rote Bohnen

Thin slices of grilled raw beef with beans (local dish)

Medaglioni di maiale in crosta alle erbe fini, con salsa al gorgonzola e riduzione di birra

Schweinmedaillons in Kräuternkruste, mit Gorgonzola und Beer Sauce

Pork medallions in a herbs crust, with Gorgonzola (blue – cheese) and beer sauce

Ossibuchi di vitello (nella loro salsa alle verdure) con patate al forno

Kalbs Ossibuchi (geschmorte Kalbshaxenscheibe) mit Rostkartoffeln

Veal ossibuchi (braised veal shank slice) with roast potatoes

Tagliata di petto d'anatra aromatizzata al cumino, sciroppo d'acero e nocciole pralinate, con purea di patate al sedano rapa

Entenbrust Tagliata (Zick Zack) mit Kümmel, Haselnüsse

und mit Knollensellerie - Kartoffelpüree

Cut of duck breast, aromatized with cumin seeds and hazelnuts,

served with potatoes - celeriac purée

Scottadito di agnello al timo alla griglia

Gegrilltes Lammkotelett mit Thymian

Grilled lamb cutlets with thyme

Costata di scottona inglese (Ridings Reserve) alla griglia (500 grammi)

Englisch Rib Eye (Rumpsteak) vom Grill

English Rib Eye steak (Ridings Reserve) on the grill