

ANTIPASTI

CARPACCIO DI MANZO MARINATO RENDENA

Trentingrana e Olio evo Garda DOP

Marinated beef carpaccio Rendena,
Trentingrana and Garda DOP olive oil

(7) 18 euro

TAGLIERE TRENINO

salumi, formaggi e giardiniera

Trentino's chopping board with
cold cuts, cheese and giardiniera

17 euro (7)

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI nostrani, miele e mostarde

Tasting of local cheeses,
honey and mustard

22 euro (7 - 10)

PRIMI

GNOCCHI DI PATATE NOSTRANE al ragout di vitello

Native potato gnocchi with veal ragout
and chanterelles mushroom

(1 - 3) 14 euro

TAGLIATELLE DI PASTA FRESCA "HOME MADE DOSS 2101" e ragout di selvaggina

Home-made "DOSS 2101" tagliatelle
pasta and game ragout

(1 - 3 - 7) 15 euro

STRANGOLAPRETI DELLA TRADIZIONE con Trentingrana e burro fuso

Traditional strangolapreti with
Trentingrana and melted butter

(7 - 1 - 3) 13 euro

LASAGNE GRATINATE ragout di carne nostrana

Lasagne gratin with local meat ragout

(7 - 1 - 9 - 3) 12 euro

ZUPPA DI VERDURE del montanaro

"Montanaro" vegetable soup

(9) 12 euro

RISOTTO DEL BOSCO con funghi misti trifolati e trentingrana

Risotto of the forest with mixed
truffled mushrooms and Trentingrana

15 euro (7)

TAGLIATELLE DI PASTA FRESCA "HOME MADE DOSS 2101" e porcini trifolati

Home-made "DOSS 2101" tagliatelle
pasta and truffled porcini mushrooms

15 euro (1 - 3)

MACCHERONCINI PASTA FRESCA con speck Trentino, rucola e pomodorini

Maccheroncini pasta with Trentino's
speck, rocket and cherry tomatoes

14 euro (1 - 3)

PENNETTE "FELICETTI" arrabiate (o al pomodoro)

"Felicetti" pennette
with arrabbiata (or tomato) sauce

12 euro (1)

CANEDERLI IN BRODO di carne

Canederli in meat broth

12 euro (1 - 3 - 7)

SECONDI

SCHIACCIATA DI PATATE ROASTI con formaggi nostrani alla piastra

Roasti mashed potatoes
with grilled local cheese
(7) 18 euro

SFILACCI DI POLLO GRIGLIATI olio profumato e patate rustiche

Grilled chicken strips,
scented oil and rustic potatoes
15 euro

FILETTO DI SALMERINO ALPINO all'olio del Garda dop e legumetti

Alpine char fillet
with garda dop oil and legumes
(4) 20 euro

CERVO ALLA CACCIATORA e polenta di Storo

Deer "alla cacciatora"
with "Storo polenta"
(3) 20 euro

SCHIACCIATA DI PATATE ROSTI con uovo allo speck

Roasti mashed potatoes
with becon egg
16 euro (3 - 7)

CUORE DI POLLO ALLA MILANESE e patate rustiche

Chicken breast Milanese
with rustic potatoes
15 euro (1 - 3 - 7)

STINCO DI VITELLO AL FORNO con polenta di Storo

Baked veal shank
with "Storo polenta"
20 euro (9)

TAGLIATA DI MANZETTA SELEZIONATA all'olio profumato alle erbe di montagna e patate

Sliced prime beef steak
with mountain herb oil and potatoes
25 euro

PIATTO BABY

PIATTO BABY
ogni proposta sul menù
può essere realizzata in
"porzione baby" per i bambini

Each proposal on the menu can be
made in 'baby portions' for children
- 20%

INSALATA MISTA
Mixed salad
6 euro

POLENTA
Polenta
7 euro

FUNGHI TRIFOLATI
Truffled mushrooms
10 euro

CONTORNI

VERDURE GRIGLIATE
Grilled vegetables
8 euro

PATATE AL FORNO o FRITTE
Baked or fried potatoes
6 euro

BURGER MENU

**TUTTI I BURGER SONO SERVITI CON PATATE DIPPERS
maionese e ketchup**

All burgers are served with potatoes dippers,
mayonnaise and ketchup

BURGER MENU CLASSICO

**Hamburger di manzo, insalata verde,
pomodoro e formaggio**

Beef burger, green salad,
tomato and cheese
16 euro (1 - 7)

BURGER MENU QUOTA 2101

**Hamburger di manzo e cervo,
cavolo cappuccio, pomodoro, fontal
bio e uovo**

Hamburger di manzo e cervo,
cavolo cappuccio, pomodoro, fontal bio
e uovo
(1 - 3 - 7) 18 euro

BURGER MENU 100% ANGUS

**Hamburger di Angus, insalata verde,
pomodoro, fontal bio,
cipolle al balsamico,maionese**

Angus hamburger, green salad, tomato,
organic fontal, balsamic onions,
mayonnaise
20 euro (1 - 7)

BURGER MENU VEGETARIANO

**Vegan Burger, rucola,
pomodoro, mozzarella e pesto**

Vegan Burger, rocket, tomato,
mozzarella and pesto
16 euro (1 - 7)

STRUDEL, Strudel
(1 - 3 - 7 - 8) 6,50 euro

TORTA DI CAROTE, Carrot cake
(3 - 8) 6,50 euro

TORTA LINZER, Linzer cake
(1 - 3 - 7 - 8) 6,50 euro

CROSTATA ALLA RICOTTA, Ricotta tart
(1 - 7) 6,50 euro

DOLCI

SACHER, Sacher
6,50 euro (1 - 3 - 7)

CROSTATA, Tart
6,50 euro (1 - 3)

TORTA DI MELE, Apple pie
6,50 euro (1 - 3 - 7)

TIRAMISÙ, Tiramisù
6,50 euro (7 - 3)

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio
 - b) maltodestrine a base di grano
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) latticolo.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.



Si informa che in caso di necessità o per esigenze stagionali, la cucina utilizza prodotti surgelati o congelati.



La cucina offre la possibilità di prodotti senza glutine e piatti preparati con l'attenzione necessaria contro le intolleranze.

We also have gluten-free dishes and we take particular care of food intolerance

**Acqua minerale naturale e gasata
TRENTINO SURGIVA - Parco Adamello Brenta**

bott. 0,75 4,00 euro

**Acqua minerale naturale e gasata
delle DOLOMITI SORGENTE CEDEA 8.1**

bott. 0,75 6,00 euro

COPERTO CON PANE

Cover with bread

2,50 euro