PER INIZIARE IN CONDIVISIONE

SMØRREBRØD CON TROTA SALMONATA CONZADA, PESTO DI PIANTAGGINE E POMODORO FRESCO	12
TÌRTLEN DI SEGALE CON RICOTTA, ORTICHE, SAMBUCO E PATÉ DI FUNGHI	10
"PETA DE POMI" CON GUANCIALE FATTO IN CASA / CON CACIOTTA NOSTRANA	8
TAGLIERE DI SALUMI CON RÖSTI DI PATATE	20

ANTIPASTI

TARTARE DE VACA VECIA CON BURRO NOCCIOLA, TUORLO AFFUMICATO ED ACETOSELLA	20
CARPACCIO DI TROTA BIANCA CON SALSA ALPINA	20
BOÀGNOLI (LUMACHE) E MÒSA	18

PRIMI PIATTI

RISOTTO AL TEROLDEGO FORADORI, FORMÀE DEL VÒLTO, LARDO ED AGLIO ORSINO	20
GNOCCHI DI POLENTA ROSTÌA, FUNGHI E CACIOTTA ALLA TRIGONELLA	22
FUSILLONI MATT FELICETTI CON PESTO DI PINO CIRMOLO, CODA DI BUE E RAFANO FRESCO	18
BOTTONI ALLE ERBE DEL NOSTRO MASO E LEGUMI ANTICHI CON BURRO, SALVIA DI PRATO E CAVIALE	20

SECONDI PIATTI

CERVO CACCIATO CON POLENTA MORA DI BOSCO, CRAUTI E TONCO DE FONGHI	30
PORCHETTA DI CONIGLIO ED IL SUO INTINGOLO CON ERBE DI PRATO	26
TRANCIO DI LUCCIO CON BIETE MULTICOLORE E CURRY DELLE DOLOMITI	28
FIORI DI ZUCCHINA FARCITI CON RICOTTA DI GRIGIO ALPINA E FUNGHI CON SALSA ALLE CAROTE	22

PER FINIRE

GELATO ALLO SCHÜTTELBROT CON MIRTILLO NERO, SPINADA E TIMO	8
"MACCAGNANO" FRITTELLA TRENTINA CON CREMA PASTICCERA, UVETTA E GELATO ALL'ASPERULA	10
POLENTA, PANNA E MARMELLATA	10
MERINGATA AL MIELE MONTANO, FRAGOLE E RABARBARO	10
SELEZIONE DI FORMAGGI	22

COPERTO	3

MENÚ PASTÙRA
MENÚ DI 6 PIATTI VEGETARIANI SERVITI IN MANIERA CONVIVIALE — **60**

MENÚ "DALE FESTE GRANE"
MENÚ DI 6 PIATTI ONNIVORI SERVITI IN MANIERA CONVIVIALE — **75**

CON ABBINAMENTO VINO 4 CALICI — **35**

I MENU SONO DA INTENDERE PER TUTTO IL TAVOLO ED IL PREZZO È A PERSONA.
D'OBBLIGO PER TAVOLI SUPERIORI ALLE 8 PERSONE.

IN CASO DI ALLERGIE O INTOLLERANZE CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA

DESIGNED TO BE SHARED

SMØRREBRØD WITH MARINATED TROUT, PLANTAIN PESTO AND FRESH TOMATO	12
RYE TIRTLEN WITH RICOTTA, NETTLES, ELDERFLOWER, AND MUSHROOM PÂTÉ	10
OLD FASHIONED APPLE PIE WITH HOMEMADE PORK JOWL / WITH LOCAL CACIOTTA CHEESE	8
CHARCUTERIE BOARD WITH FRIED POTATO TART	20

STARTERS

DRY AGED BEEF TARTARE WITH BROWN BUTTER, SMOKED EGG YOLK AND WOOD SORREL	20
WHITE TROUT CARPACCIO WITH ALPINE SAUCE	20
BOAGNOLI SNAILS AND MOSA	18

FIRST COURSES

RISOTTO WITH FORADORI'S TEROLDEGO WINE, MATURED CHEESE AND LARD	20
ROASTED POLENTA GNOCCHI WITH MUSHROOMS AND CACIOTTA CHEESE FLAVORED WITH FENUGREEK	22
FUSILLONI MATT PASTA WITH SWISS PINE PESTO, OXTAIL AND FRESH HORSERADISH	18
HERB-FILLED BOTTONI FROM OUR FARM AND ANCIENT LEGUMES SERVED WITH BUTTER, MEADOW SAGE, AND CAVIAR	20

SECOND COURSES

HUNTED VENISON WITH DARK POLENTA, SAUERKRAUT AND MUSHROOM TONCO	30
RABBIT PORCHETTA WITH ITS HERB-INFUSED SAUCE FROM THE MEADOW	26
PIKE FILLET WITH SWISS CHARD AND DOLOMITES CURRY	28
ZUCCHINI FLOWERS STUFFED WITH ALPINE GRAY RICOTTA AND MUSHROOMS, SERVED WITH CARROT SAUCE	22

TO END WITH

SCHÜTTELBROT ICE CREAM WITH BILBERRY, SPINADA AND THYME	8
"MACCAGNANO" TRENTINO STYLE FRITTER WITH CUSTARD, RAISINS AND SPERULA ICE CREAM	10
POLENTA, CREAM AND JAM	10
MOUNTAIN HONEY MERINGUE WITH STRAWBERRIES AND RHUBARB	10
SELECTION OF CHEESES	22
COVER	3

'PASTURA' MENU — 60
6 COURSES VEGETARIAN MENU SERVED IN A FRIENDLY WAY

'EXPERIENCE' MENU — 75
6 COURSES OMNIVOROUS MENU SERVED IN A FRIENDLY WAY

WITH WINE PAIRING 4 GLASSES — 35

THE MENUS ARE INTENDED FOR THE ENTIRE TABLE AND THE PRICE IS PER PERSON, MANDATORY FOR TABLES WITH MORE THAN 8 PEOPLE

IN CASE OF ALLERGIES, ASK THE WAITERS