

PER INIZIARE IN CONDIVISIONE

SMØRREBRØD CON PATATE E PECLIN INSALATA TIPICA DI PATATE ED ARINGA AFFUMICATA	12
PRESSKNÖDEL ALLA BRACE CON CAPPUCCIO ALLA TRENTINA COMPOSTA DI MELE	12
CARCIOFI ARROSTO CON PESCE DEL GARDA MANTECATO ALL'OLIO EXTRAVERGINE	14

ANTIPASTI

TARTARE DE VACA VECIA CON PORCINI LOCALI SOTT'OLIO, BURRO ROSTÌ E WAFFLE DI BOSCO	20
TROTA SALMONATA IKIJIME CON BERGAMOTTO E SALSA ALLE OSTRICHE	22
ORTO E VOLTO PICCOLA SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI CON VERDURE DELLA DISPENSA	16

PRIMI PIATTI

RAVIOLONE CROCCANTE DI PATATA, RIPIENO DI PORCINI CON SALSA AL FORMAI DEL VOLTO E CIPOLLOTTO	22
RISOTTO AL "BRO BRUSÀ" CON BURRATA, SALMERINO E OLIO AL FICO	20
SPAGHETTINI MONOGRANO "IL CAPPELLI" AL SALMÌ DI SELVAGGINA	18
AGNOLOTTI DEL PLIN CON BACCALÀ DEI FRATI DI CAVALESE	22

IN CASO DI ALLERGIE O INTOLLERANZE CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA

SECONDI PIATTI

CERVO LOCALE ALLA BRACE CON ZUCCA, RADICCHIO E PINO MUGO	32
POLLO RUSPANTE ALLA CACCIATORA E MOSA AL TARTUFO NERO DELLE DOLOMITI	28
STORIONE ARROSTO CON PORRO E NOCI DEL BLEGGIO	30
RAPA ROSSA BRASATA ALLE BACCHE DI SAMBUCO, FAGIOLO BIANCO E CAVOLO RICCIO	22

PER FINIRE

PROFITEROLES DI MONTAGNA	12
GELATO ALLO SCHÜTTELBROT CON MIRTILLO NERO, SPINADA E TIMO	10
FRITTELLA CON COTOGNE ARROSTO, GELATO ALLA CASSIA E GARNETE	12
RISO AL LATTE CON CON CACHI E CASTAGNE	12
SELEZIONE DI FORMAGGI	18
COPERTO	4

MENÙ PASTÙRA	65
MENÙ DI 6 PIATTI VEGETARIANI SERVITI IN MANIERA CONVIVIALE	
MENÙ "DALE FESTE GRANE"	80
MENÙ DI 6 PIATTI ONNIVORI SERVITI IN MANIERA CONVIVIALE	
ABBINAMENTO VINO 4 CALICI	45
ASSAGGIO DI FORMAGGI	9

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

DESIGNED TO BE SHARED

SMØRREBRØD WITH POTATOES SALAD AND SMOKED HERRING	12
“PRESKNÖDEL” ROASTED CHEESE AND BREAD DUMPLINGS WITH TRENTO STYLE COLESLAW AND APPLE CHUTNEY	12
WOOD FIDED ARTICHOKE WITH GARDA'S FISH MANTECANTO	14

STARTERS

DRY AGED BEEF TARTARE WITH PICKLED SUMMER MUSHROOMS, BROWN BUTTER AND FOREST WAFFLES	20
IKIJIME RAINBOW TROUT WITH BERGAMOT AND OYSTER SAUCE	22
CELLAR AND PANTRY SMALL SELECTION OF CHARCUTERIES, CHEESES AND PRESERVED VEGETABLE	16

FIRST COURSES

CRISPY POTATOES RAVIOLO WITH CEP MUSHROOMS, AGED CHEESE FONDUE AND SPRING ONION	22
RISOTTO COOKED IN “BRO BRUSÀ” WITH BURRATA CHEESE, ALPINE CHAR AND FIG OIL	20
SPAGHETTINI MONOGRANO FELICETTI WITH BRAISED VENISON JUS AND RAW TARTARE	18
PLIN AGNOLOTTI WITH BACCALA DEI FRATI DI CAVALESE “AN ANCIENT REINTERPRETED RECIPE FROM THE MONKS OF CAVALESE “	22

IN CASE OF ALLERGIES, ASK THE WAITERS

SECOND COURSES

WOOD FIRED VENISON WITH PUMPKIN, RADICCHIO AND MOUNTAIN PINE	32
CACCIATORA STYLE FREE-RANGE CHICKEN WITH BLACK TRUFFLE MOSA	28
ROAST STURGEON WITH LEEKS AND BLEGGIO WALNUTS	30
ELDERBERRIES BRAISED RED BEETROOT, WITH WHITE BEANS, AND KALE	22

TO END WITH

MOUNTAIN PROFITEROLES	12
SCHÜTTELBROT ICE CREAM WITH BILBERRY, SPRUCE NEEDLE AND THYME	10
SOURDOUGH DONUT WITH ROASTED QUINCE, CASSIA BARK ICE CREAM	12
RICE PUDDING WITH PERSIMMONS AND CHESTNUTS	12
SELECTION OF CHEESES	18

TABLE CHARGE	4
--------------	---

‘PASTURA’ MENU	65
6 VEGETARIAN COURSES MENU SERVED IN A SHARING WAY	
‘EXPERIENCE’ MENU	80
6 OMNIVOROUS COURSES MENU SERVED IN A SHARING WAY	
WINE PAIRING 4 GLASSES	45
CHEESE TASTING	9

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