

**- APERITIVO -**

**L'Aperitivo del Pettirosso (SPT)**

Consigliamo di iniziare con un piccolo aperitivo, un buon calice di Trento Doc in abbinamento ad un assaggio di salumi selezionati. € 7.00 a persona.

**- ANTIPASTI -**

**Charles Mingus (1-7-10) (SPT)**

**La carne salada a modo nostro**

Tartare di carne salada profumata al limone con burrata, crostini di pane e olio EVO del Garda € 15.00

**Trota Marinata (1-4-11)**

Trota di Preore marinata alla rapa rossa su insalatina riccia, crostino di pane al nero di seppia e semi di sesamo bianco € 12.00

**Sapori della Tradizione (1-3-7) (SPT)**

Il nostro formaggio al Marzemino, la torta di patate, la Mortandela della Val di Non e l'insalatina di cavolo cappuccio € 11.00

Vino consigliato in abbinamento:  
Teroldego "Indulgente"  
Redondel € 4.00



**- SALUMI E FORMAGGI -**

**Selezione di salumi – Il Trentino (12) (SPT)**

*Il meglio dell'arte norcina trentina e regionale € 12.00*

Speck del nostro macellaio, Mordandela della val di Non di Massimo Goloso, speck cotto di Terlano, salame di cervo, carpaccio di carne salada

**Selezione di formaggi erborinati (7)**

*Alcuni tra i più importanti formaggi erborinati italiani - €10.00*

Gorgonzola, Erborinato San Carlone, Erborinato di Pecora

Vino consigliato in abbinamento:  
Sauternes | Chateau Liot € 9.00

**Paleta Iberica de Belota "El Gordo" (12)**

*Il prosciutto Iberico, considerato il migliore al mondo € 20.00 – 100 grammi*

**Eccellenza italiana (12) (SPT)**

*Selezionati da Paolo, alcuni tra i più importanti salumi italiani € 15.00*

Crudo di Parma S. Ilario - Emilia Romagna  
Finocchiona - Toscana  
Lardo di Colonnata - Toscana

**La nostra giardiniera (12)**

*Giardiniera fatta in casa con verdure di stagione € 4.00 a porzione*

**Selezione di formaggi – Il Trentino (7). (SPT)**

*Il meglio dell'arte casearia trentina e regionale. € 12.00*

Vezena, Casolet della val di Sole, Puzzone di Moena, il nostro formaggio al Marzemino, Trentingrana

**Selezione di formaggi – Un giro in Italia (7)**

*Il meglio della tradizione casearia italiana € 13.00*

Pecorino di Pienza - Toscana (Pecorino)  
Sola di Capra – Piemonte (Caprino)  
Castelmagno - Piemonte (Vaccino)  
Provolone Mandarone - Lombardia (Vaccino)  
Gorgonzola S. Carlone al caffè - Piemonte (Vaccino)

\*I formaggi vengono serviti in abbinamento alle nostre mostarde

- I CANEDERLI -

---

- I PRIMI PIATTI -

---

**Il Canederlo del Pettirosso (1-3-7-9) (SPT)**

**Il classico**

*La nostra originale e celebre ricetta.*  
Fatti in casa con il nostro pane tagliato a mano, speck del nostro macellaio e lucanica trentina. Li serviamo con burro di malga e Trentingrana oppure in brodo di carne  
€ 13.00



Vino consigliato in abbinamento:  
Trentino Marzemino  
Az. Agr. Salizzoni € 4.00

**Spatzle (1-3-4-7-8-9)**

Spatzle al profumo di lime con ragù di Salmerino di Preore, crema al sedano verde, mandorle e mirtili € 13.00

**L'ultima Versione del Risotto (7)**

Riso Carnaroli della risaia Melotti alla menta con fragole al balsamico € 12.00

**La Zuppa del Giorno (2-4-9-11) (SPT)**

Crema di pomodoro fredda e leggermente piccante, gambero rosso scottato, semi di sesamo nero € 9.00

**Il Pesto secondo Enrico (1-5-7-8-9) (SPT)**

Linguine del pastificio Mancini al pesto di pomodoro arrosto e noci, scaglie di ricotta salata e rucola cristallo € 13.00

**I Canederli della Stagione (1-3-7)**

Canederli fatti in casa al pomodoro su crema alla ricotta e olio al basilico € 13.00

- I SECONDI PIATTI -

**La Trota Intrecciata (4)**

Treccia di trota salmonata su crema di mele al profumo di arancia, granella di pistacchi e pomodorini confitt. € 16.00

**La Picanha**

300 grammi di Picanha scottata alla griglia e finita in forno, servita con sale di Maldon, patate al forno e verdure grigliate  
€ 19.00 *20 minuti di cottura*

**Il Maialino e la Montagna (SPT) (5-9)**

Carrè di maialino cotto a 75° nel fieno di montagna con insalatina di cavolo cappuccio, ribes, mirtili e patate fiammifero € 18.00

**Pettiburger 2017 (allergene 10 nella salsa)**

Tenerissimo hamburger di Manzetta Prussiana, servito con verdure grigliate, patate al forno e salsa barbeque fatta in casa. € 16.00 **(SPT)**

Vino consigliato in abbinamento:  
Chianti Classico  
Buondonno € 5.00

*Porzione patate € 3.00*

*Porzione verdure alla griglia € 4.00*

**(SPT) = Selezione Paolo Torboli**

---



- LE INSALATE -

---

**Insalata Lagrein**

Ins. verde, radicchio, pomodoro, mais, carote € 5.50  
Aggiunta di tonno + € 3.50  
Aggiunta di mozzarella + € 3.50

**Insalata Merlot (5-9-10-11)**

Ins. verde, rucola, pomodorini secchi, petto di pollo  
salsa alla senape, semi di sesamo € 9.00

**Insalata Verdicchio (7-8)**

Ins. misticanza, valeriana, fragole, feta, pistacchi € 10.00

**Insalata Nosiola (7)**

Valeriana, rucola, ceci, olive nere, pomodorini, feta € 9.00

**Insalata Rebo (7-12)**

Valeriana e insalata verde, pomodorini, grana a scaglie, sfilacci di cavallo € 9.00

**Insalata Tocai (4-7)**

Misticanza, burratina, carpaccio di trota salmonata di Preore affumicata ,  
semi di papavero e zucchine grigliate € 15.00

**Insalata Muller Thurgau (7-8-9)**

Rucola, ins. verde, mele, noci, sedano e Gorgonzola € 9.00

**Insalata Passerina (7-8)**

Rucola, melone, feta, pomodorini, pinoli tostati € 9.00

**Insalata Malvasia (7-8)**

Valeriana, pomodorini, melanzane e zucchine grigliate, noci Trentingrana a scaglie € 8.50

**Insalata Chardonnay (1-7)**

Ins. verde, pomodorini, cipolla rossa di Tropea,  
olive taggiasche, pane Carasau, feta € 8.50



**- VINI BIANCHI -**

<b>Nosiola</b>	Cesconi (SPT)	€ 4.00	€ 24.00
<b>Traminer Aromatico</b>	Grigolli Bruno	€ 4.50	€ 27.00
<b>Pinot Bianco</b>	Salizzoni	€ 4.50	€ 28.00
<b>Sauvignon</b>	Produttori di Terlano	€ 4.50	€ 28.00
<b>Terlaner</b>	Produttori di Terlano	€ 4.50	€ 27.00
<b>Weiss</b>	Baron Widmann (SPT)	€ 5.00	€ 30.00
<b>Lugana</b>	Allegrini	€ 4.00	€ 26.00
<b>Soave "Vigne della Bra"</b>	Filippi (SPT)	€ 5.00	€ 30.00
<b>Blanc de Morgex et de la Salle</b>	Pavese Ermes	€ 4.50	€ 30.00
<b>Calcinai'res Blanc</b>	Domaine Gauby (SPT)	€ 5.50	€ 35.00
<b>Dumalis (Merlot + Cab.) rosato</b>	Grigolli Bruno (SPT)	€ 4.00	€ 26.00

**- VINI ROSSI -**

<b>Marzemino</b>	Salizzoni (SPT)	€ 4.00	€ 22.00
<b>Teroldego</b>	De Vescovi Ulzbach (SPT)	€ 4.00	€ 26.00
<b>Lagrein</b>	Fliederhof	€ 5.00	€ 30.00
<b>Pinot Nero</b>	Prod. Andriano	€ 4.50	€ 27.00
<b>Pinot Nero</b>	Kollerhof	€ 6.00	€ 38.00
<b>Palazzo della Torre</b>	Allegrini	€ 4.50	€ 30.00
<b>Rosso di Montalcino</b>	Castello Tricerchi (SPT)	€ 5.00	€ 30.00
<b>Chanti Classico</b>	Buondonno	€ 5.00	€ 30.00
<b>Paestum Aglianico "Jungano"</b>	San Salvatore	€ 4.50	€ 28.00
<b>La Cuvée Bistrot (Mer. + Cab.)</b>	Puy Arnaud	€ 5.00	€ 35.00

**- VINI SPUMANTI -**

<b>Prosecco Extra Dry Sel. Jeio</b>	Bisol	€ 4.00	€ 24.00
<b>Trentodoc Dos. Zero Oro Rosso</b>	Cantina La-Vis e Valle di C.	€ 6.00	€ 38.00
<b>Trentodoc "Blauwal"</b>	Cesconi (SPT)	€ 6.00	€ 38.00
<b>Trentodoc Brut Riserva</b>	Bellaveder	€ 6.00	€ 38.00
<b>Santa Colomba Brut Nature</b>	Cantina Sociale di Trento	€ 5.00	€ 27.00
<b>Franciacorta Extra Brut</b>	Uberti	€ 6.00	€ 38.00
<b>Champagne Brut (Pinot Nero)</b>	Remi Couvreur (SPT)	€ 8.00	€ 55.00

**- VINI DOLCI -**

<b>Moscato d'Asti</b>	Massolino	€ 3.50	€ 23.00
<b>Moscato di Castel Beseno</b>	Salizzoni (SPT)	€ 5.00	€ 25.00
<b>Passito Bianco 0.375</b>	Bellaveder	€ 10.00	€ 35.00
<b>Port LBV</b>	Churchill	€ 6.00	€ 35.00
<b>Sauternes 0.750</b>	Chateau Lot	€ 9.00	€ 55.00