

- 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

Polentina (7)

Polentina con farina di Storo ripiena di radicchio brasato al Marzemino, Puzzone di Moena e pasta di lucanica, su fonduta al grana trentino € 10.00

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

Formaggio Casolet della Val di Sole, 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. € 13.00



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

Spatzle (1-3-7)

Spatzle fatti in casa alla rapa rossa su crema di melanzane e chips di zucca € 11.00

L'ultima Versione del Risotto (7-8) (SPT)

Riso Carnaroli della risaia Melotti alla crema di zucca, castagne tostate e salvia frita € 13.00

La Zuppa del Giorno (7)

Zuppa di patate e porri con porri fritti e profumo di yogurt trentino € 9.00

La Pasta Gustosa (1-7) (SPT)

Pasta "Pastificio Mancini" al ragù di Manzetta Prussiana, scaglie di Robiola di Roccaverano stagionata 12 mesi nelle nostre cantine e basilico fritto € 12.00

I Canederli della Stagione (1-3-7)

Morbidi canederli alle verze e Puzzone di Moena con burro fuso € 13.00

- I SECONDI PIATTI -

Il Salmerino Alpino (4-5-8)

Filetto di Salmerino alpino di Preore al forno su crema di zucca, porri brasati e olio alle mandorle. € 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*

Maiale, Speck e Porcini (SPT) (1-7)

Filetto di maialino bardato allo speck in crosta di pane ai porcini, purè allo zafferano e carote arrosto € 16.00

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 Rufina - Frascole
€ 4.50 al bicchiere / € 28.00 alla bottiglia

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 Soave (1-7)

Ins. verde, misticanza, uva bianca, Brie, crostini di pane € 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 -

Nosiola	Fanti (SPT)	€ 4.00	€ 25.00
Gewurtraminer	Tiefenbrunner	€ 4.50	€ 26.00
Pinot Bianco	Produttori di Terlano	€ 4.50	€ 27.00
Kerner	Franz Gojer	€ 5.00	€ 30.00
Veltliner	Peter Plieger - Kuen Hof (SPT)	€ 5.00	€ 30.00
Sauvignon "Lafoa"	Produttori di Colterenzio	€ 6.00	€ 40.00
Pinot Bianco "Vorberg"	Produttori di Terlano	€ 6.00	€ 40.00
Pecorino Offida "Falchetti"	San Michele a Ripa (SPT)	€ 4.50	€ 28.00
Calcinaires Blanc	Domaine Gauby	€ 5.50	€ 35.00
Pinot Gris "Wiebelsberg"	Domaine Gresser	€ 9.00	€ 50.00
Lezer (Teroldego 90%) vino rosato	Foradori (SPT)	€ 4.00	€ 24.00

- VINI ROSSI -

Marzemino	Salizzoni (SPT)	€ 4.00	€ 24.00
Teroldego	De Vescovi Ulzbach (SPT)	€ 4.00	€ 26.00
Lagrein	Franz Gojer	€ 5.00	€ 27.00
Pinot Nero	Prod. Andriano	€ 4.50	€ 27.00
Schiava "Romigberg"	Lageder (SPT)	€ 4.50	€ 28.00
Palazzo della Torre	Allegrini	€ 4.50	€ 30.00
Refosco dal Peduncolo Rosso	Bracco1881 (SPT)	€ 4.50	€ 28.00
Barbera d'Asti "Ca di Pian"	La Spinetta (SPT)	€ 7.00	€ 45.00
Montepulciano Abr. "Arshura"	Valter Mattoni	€ 6.50	€ 38.00
Paestum Aglianico "Jungano"	San Salvatore	€ 4.50	€ 28.00
Frappato	Cos	€ 4.50	€ 30.00
Rioja Riserva	Marques de Murrieta	€ 7.00	€ 40.00

- VINI SPUMANTI -

Prosecco Extra Dry Sel. Jeio	Bisol	€ 4.00	€ 24.00
Trentodoc Brut "Karl"	Terre del Lagorai	€ 5.00	€ 35.00
Trentodoc "Nature"	Marco Tonini	€ 5.50	€ 35.00
Trentodoc Brut Riserva	Bellaveder (SPT)	€ 6.00	€ 38.00
Santa Colomba Brut Nature	Cantina Sociale di Trento	€ 5.00	€ 27.00
Franciacorta Extra Brut	Uberti	€ 6.00	€ 38.00
Champagne Brut (Chardonnay)	Remi Couvreur (SPT)	€ 8.00	€ 55.00

- VINI DOLCI -

BINO
Moscato d'Asti
Moscato di Castel Beseno
Passito Bianco 0.375
Port LBV
Sauternes 0.750

Massolino	€ 3.50	€ 23.00
Salizzoni (SPT)	€ 5.00	€ 25.00
Bellaveder	€ 10.00	€ 35.00
Grahams	€ 6.00	€ 35.00
Chateau Liot	€ 9.00	€ 55.00

