

- 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. € 8.00 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 gorgonzola € 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

Prosciutto Crudo "Nero dei Nebrodi" (12)

Siciliano, dolce, tenero, profumato. Sicuramente una grande eccellenza italiana € 16.00 – 100 gr

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

La Pasta del Cavolo (1-4-8) (SPT)

Pasta "Pastificio Mancini" con pesto di cavolo viola, mandorle, acciughe del Cantabrico e pane al rosmarino € 12.00

L'ultima Versione del Risotto (7)

Riso Carnaroli della risaia Melotti allo speck e al taleggio con profumo di tartufo € 13.00

La Zuppa del Giorno (SPT)

Crema di zucca con polvere di caffè Bontadi e guanciale croccante € 10.00

La Pasta Gustosa (1-3)

Pasta "Pastificio Mancini" al ragù di cervo, mirtilli e purea di mele trentine € 13.00

I Canederli della Stagione (1-3-7)

Pressknodel ai formaggi ed erba cipollina su insalatina di cappuccio viola € 13.00

- I SECONDI PIATTI -

La Trota di Preore (1-4) (SPT)

Filetto di trota salmonata di Preore con purè di spinaci, duetto di pomodorini al forno e chips di patate viola € 16.00

La Picanha

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

La Trippa secondo Chef Marra (1)

Giuseppe interpreta e propone la sua famosa ricetta della trippa, gustosa e intrigante.

Trippa al profumo di pecorino toscano con crostone di pane fatto in casa e crema di funghi porcini € 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:
Langhe Nebbiolo – Massolino
€ 5.00 al bicchiere / € 30.00 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 € 6.00
Aggiunta di tonno + € 3.50
Aggiunta di burrata + € 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 Nebbiolo

Radicchio rosso, rape rosse, cipolla rossa di Tropea,
cappuccio rosso, melograno e vinaigrette € 9.00

Insalata Malvasia (7-8)

Valeriana, pomodorini, melanzane e zucchine grigliate, noci Trentingrana a scaglie € 9.00

Insalata Chardonnay (1-7)

Ins. verde, pomodorini, cipolla rossa di Tropea,
olive taggiasche, pane Carasau, feta € 9.00



- VINI BIANCHI -

Nosiola	Fanti (SPT)	€ 4.50	€ 25.00
Retiko	Grigoletti	€ 4.50	€ 27.00
Traminer aromatico	Maso Cantanghel	€ 4.50	€ 26.00
Riesling	Zanotelli	€ 4.50	€ 30.00
Pritianum (char+manzoni+nosiola)	Fanti (SPT)	€ 5.00	€ 30.00
SotSas (char+p.bianco+sauv.)	Maso Cantanghel (SPT)	€ 4.50	€ 26.00
Lugana	Allegrini	€ 4.50	€ 26.00
Trebbien	Valter Mattoni (SPT)	€ 6.00	€ 35.00
Pinot Gris "Wiebelsberg"	Domaine Gresser	€ 9.00	€ 50.00
Dumalis (Merlot+Cab.) vino rosato	Bruno Grigolli (SPT)	€ 4.50	€ 26.00

- VINI ROSSI -

Marzemino	Salizzoni (SPT)	€ 4.00	€ 24.00
Teroldego	De Vescovi Ulzbach (SPT)	€ 4.50	€ 26.50
Pinot Nero	Zanotelli	€ 5.00	€ 30.00
Lagrein "Rubeno"	Prod. Andriano	€ 4.50	€ 25.00
Barbera d'Asti	Ratti	€ 4.50	€ 25.00
Langhe Nebbiolo	Massolino (SPT)	€ 5.00	€ 30.00
Bolgheri Rosso	Le Macchiole	€ 5.00	€ 30.00
Porpora (Montepulciano + Merlot)	Il Pollenza	€ 4.50	€ 27.00
Campania Aglianico	Pietracupa	€ 5.00	€ 35.00
Carignano del Sulcis "Buio Buio"	Mesa (SPT)	€ 5.00	€ 35.00
Neostos (Merlot+Greco+Guarnac.)	Spiriti Ebbri (SPT)	€ 6.00	€ 35.00

- VINI SPUMANTI -

Prosecco Extra Dry Sel. Jeio	Bisol	€ 4.50	€ 24.00
Trentodoc Brut "Karl"	Terre del Lagorai	€ 5.00	€ 30.00
Trentodoc "Nature"	Marco Tonini	€ 5.50	€ 35.00
Trentodoc Brut Nature Riserva	Bellaveder (SPT)	€ 6.00	€ 38.00
Trentodoc Rosè "Karl"	Terre del Lagorai	€ 6.00	€ 35.00
Franciacorta Extra Brut	Faccoli (SPT)	€ 6.00	€ 38.00
Champagne Brut (Pinot Nero)	Remi Couvreur (SPT)	€ 9.00	€ 55.00

- VINI DOLCI -

Moscato d'Asti	Massolino	€ 4.00	€ 23.00
Moscato di Castel Beseno	Salizzoni (SPT)	€ 6.00	€ 25.00
Port LBV	Dow's	€ 6.00	€ 35.00
Sauternes 0.750	Chateau Liot	€ 9.00	€ 55.00