

- 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

Asparagi (1-3-7)

Soufflè di asparagi su crema al Taleggio, asparagi verdi e prosciutto cotto del nostro macellaio di Terlano € 12.00

Sapori della Tradizione (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

L'Oca – Trilogia di Salumi (12)

Salame tradizionale, prosciutto stagionato, speck affumicato € 20.00

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

"Nos" della Val Floriana, 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

I Canederli della Stagione (1-3-7)

Canederli fatti in casa alle carote su crema di fave e scaglie di ricotta affumicata € 13.00

Due Ingredienti + 1 (1-7-8) (SPT)

Linguine “Pastificio Mancini” con crema di rapa rossa, nocciole tostate al miele e scamorza affumicata € 12.00

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

Riso Carnaroli della risaia Melotti al Trendodoc con fragole glassate al balsamico e polvere di limone € 13.00

La Zuppa del Giorno (1-4-7)

Crema di finocchio con crostini all’acciuga e polvere di olive nere del Garda € 9.00

La Pasta Gustosa (1-9)

Pasta “Pastificio Mancini” al ragù di coniglio con pesto di pomodorini secchi e mele marinate allo Chardonnay € 13.00

- I SECONDI PIATTI -

Il Salmerino Trentino (4-7)

Filetto di salmerino di Preore su crema di carote e zenzero, cavoletti di Bruxelles e petali di rapanelli € 16.00

Tagliata di Ribeye

200 grammi di tenera Ribeye scottata alla griglia, servita con sale di Maldon e patate al forno € 19.00

L’Agnello Ubriaco (SPT)

Costolette d’agnello al Marzemino Salizzoni su crema di pomodorini gialli e cips di rapa rossa € 17.00

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 – Fattoria Selvapiana
€ 4.50 al bicchiere / € 27.00 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 Albana (1-7-8)

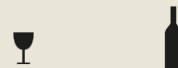
Scarola, mela golden, Brie, noci, pane tostato
semi di lino, sciroppo d'Acero € 10.00

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	Cesconi (SPT)	€ 4.50	€ 27.00
Sauvignon	Comai (SPT)	€ 5.00	€ 30.00
Pinot Bianco	Salizzoni(SPT)	€ 4.50	€ 28.00
Riesling	Zanotelli	€ 4.50	€ 30.00
Traminer aromatico	Produttori di Terzano	€ 4.50	€ 28.00
Lugana	Allegrini	€ 4.50	€ 26.00
Morasinsi Bianco	Morasinsi	€ 4.50	€ 26.00
Pinot Gris "Clos Zwingel"	Domaine Leon Boesch	€ 9.00	€ 50.00
Assyrtiko	Artemis Karamolego (SPT)	€ 7.00	€ 42.00
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	Bellaveder	€ 4.50	€ 28.00
Busat Rosso (Merlot, Rebo, Cab.)	Comai	€ 4.50	€ 25.00
Lagrein "Rubeno"	Prod. Andriano	€ 4.50	€ 25.00
Barbera d'Alba "Vigna Martina"	Elio Grasso (SPT)	€ 6.00	€ 38.00
Dolcetto di Dogliani	Marziano Abbona (SPT)	€ 4.50	€ 30.00
Chianti Rufina	Fattoria Selvapiana (SPT)	€ 4.50	€ 27.00
Montefalco Rosso	Tenuta Castelbuono	€ 4.50	€ 28.00
Aglianico Irpinia "Vigna 4 confini"	Benito Ferrara	€ 4.50	€ 27.00
Morasinsi Rosso (Nero di Troia)	Morasinsi	€ 4.50	€ 26.00
Bordeaux Superior "Monplaisir"	Julie Gonet-Medeville	€ 6.00	€ 38.00

- 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 (SPT)	€ 6.00	€ 35.00
Trentodoc Extra Brut Cuvée n. 7	Etyssa (SPT)	€ 6.00	€ 38.00
Trentodoc Brut Nature "Zell"	C.S. Trento	€ 6.00	€ 35.00
Trentodoc Brut Perlè	Cantine Ferrari	€ 8.00	€ 45.00
Franciacorta Extra Brut	Faccoli (SPT)	€ 7.00	€ 42.00

- 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 Lot	€ 9.00	€ 55.00