

- 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 € 16.00

Trota, Aneto e Arancia (4-11)

Trota salmonata di Preore marinata all'aneto e all'arancia su insalatina riccia, semi di papavero e grissino fatto in casa € 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 € 12.00

Vino consigliato in abbinamento:
Teroldego "Indulgente"
Redondel € 5.00



- 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

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 € 5.00 a porzione

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

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 "Viola di Rovereto", 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 -

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. € 14.00

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



I Canederli della Stagione (1-7)

Canederli fatti in casa al Graukase della Valle Aurina su letto di cappuccio viola, burro fuso € 14.00

- I SECONDI PIATTI -

La Trota (4)

Filetto di Trota di Preore, purè di zucca, porro saltato e cavolfiore a vapore € 17.00

Tagliata di Ribeye

200 grammi di tenera Ribeye scottata alla griglia, servita con sale di Maldon, patate al forno e insalata belga grigliata € 20.00

Spezzatino! (SPT)

Spezzatino di vitello e patate, purè di sedano rapa, finferli in umido € 17.00

Pasta, Tartufo e Grana (1-3-7)

Gustose tagliatelle all'uovo, grana trentino e tartufo del Baldo € 14.00

L'ultima Versione del Risotto (1-7) (SPT)

Riso Carnaroli della risaia Melotti al Marzemino Salizzoni, formaggio caprino e uva € 14.00

La Zuppa del Giorno

Zuppa di porri, mele e finocchi con concassè di mele al Trentodoc € 10.00

Profumo di Bosco (1-7) (SPT)

Linguine "Pastificio Mancini" ai finferli e guanciale croccante, crema al Trentingrana € 13.00

Pettiburger 2017 (allergene 10 nella salsa)

Tenerissimo hamburger di Manzetta Prussiana, servito con verdure grigliate, patate al forno e salsa barbeque fatta in casa € 17.00 (SPT)

Vino consigliato in abbinamento:
Chianti Classico – Tenuta Perano
€ 5.00 al bicchiere / € 35.00 alla bottiglia

Porzione patate € 4.00

Porzione verdure alla griglia € 5.00

(SPT) = Selezione Paolo Torboli