

**- 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

**La Polentina (7)**

Sformatino di polenta integrale di Storo ripieno di radicchio al Marzemino, pasta di lucanica e Puzzone di Moena, servito su una gustosa crema al trentingrana € 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, Mortandela 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, Porcaloca (salame misto maiale e oca), 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 – 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)

Castelmagno - Piemonte (Vaccino)

Provolone Mandarone - Lombardia (Vaccino)

Gorgonzola S. Carlone al caffè - Piemonte (Vaccino)

Gran Gessato – Piemonte (Valle d'Aosta)

\*I formaggi sono 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 (1-3-7)**

Canederli fatti in casa alle verze e Puzzone di Moena, burro fuso € 14.00

## - I PRIMI PIATTI -

---

### **La Pasta del Cavolo (1-4)**

Linguine al pesto di cavolo viola, pinoli, crostini di pane al rosmarino e olio alle acciughe del cantabrico € 14.00

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

Riso Carnaroli della risaia Melotti alla rapa rossa, crema di Gorgonzola San Carlone e semi di zucca tostati € 14.00

### **La Zuppa del Giorno**

Vellutata di zucca, speck croccante e finocchietto selvatico € 10.00

### **Pasta Gustosa (1) (SPT)**

Linguine "Pastificio Mancini" con ragù di capriolo, melanzane fritte e marmellata di frutti rossi € 14.00

## - I SECONDI PIATTI -

---

### **La Trota (4)**

Filetto di Trota salmonata, caponata di melanzane, broccoli al vapore al profumo di acciuga € 16.00

### **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

### **Il Manzo Ubriaco! (SPT)**

Gulash di manzo cotto nel Marzemino di Salizzoni, polenta integrale di Storo, funghi in umido € 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 € 17.00 (SPT)

Vino consigliato in abbinamento:  
Rosso di Montalcino – Roberto Cipresso  
€ 5.00 al bicchiere / € 35.00 alla bottiglia

Porzione patate € 4.00

Porzione verdure alla griglia € 5.00

**(SPT) = Selezione Paolo Torboli**