



## - APERITIVO -

### L'Aperitivo del Pettirosso (SPT)

Consigliamo di iniziare con un piccolo aperitivo, un buon calice di metodo classico in abbinamento alla degustazione di due tipologie di olio del Garda trentino e alla focaccia fatta in casa. € 9.00

## - 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 € 18.00

### Era Un Vitello Tonnato (3-4-7)

Filetto di maiale cotto a bassa temperatura, crema alla trota bianca di Preore, pan brioche al caffè Bontadi e fiore del capperone € 13.00

### 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 € 13.00



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 € 13.00*

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 Capra

Vino consigliato in abbinamento:  
Sauternes | Chateau Liot € 9.00

### Nero dei Nebrodi – eccellenza siciliana

*Un prosciutto saporito ma allo stesso tempo delicato, morbido e dal profumo intenso € 19.00 (un etto)*

### Eccellenza italiana (12) (SPT)

*Selezionati da Paolo, alcuni tra i più importanti salumi italiani € 16.00*

Crudo di Parma S. Ilario - Emilia Romagna

Lonzino - Lombardia

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. € 15.00*

"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 € 15.00*

Pecorino di Pienza - Toscana (Pecorino)

Castelmagno - Piemonte (Vaccino)

Provolone Mandarone - Lombardia (Vaccino)

Gorgonzola S. Carlone al caffè - Piemonte (Vaccino)

Pecorino dei Monti Sibillini – Marche (Pecora)

**- 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. € 15.00

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



**I Canederli della Stagione (1-3-7)**

Canederli fatti in casa ai funghi, su fonduta al Casolet della val di Sole e croccante speck rostie € 15.00

**- I SECONDI PIATTI -**

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

Filetto di trota salmonata di Preore, ragù di patate marinate con olio e prezzemolo, servito su una crema di limone al profumo di gin € 17.00

**Il Maialino Iberico**

200 grammi di tenera ribeye di Maialino Iberico scottata alla griglia e servita come una tagliata, sale di Maldon, patate al forno e insalata belga grigliata € 23.00

**Coniglio... in Due Consistenze (7) (SPT)**

Delicata coscia in umido, disossata e servita con patate arrosto  
Gustoso arrosto di coniglio ripieno di formaggio Casolet e lardo di colonnata, servito su crema al Trentodoc € 23.00

**- I PRIMI PIATTI -**

---

**2 Ingredienti +1 (1-7)**

Linguine “Pastificio Mancini”, crema al trentingrana, finferli e tartufo nero della val di Gresta € 15.00

**L’ultima Versione del Risotto (7) (SPT)**

Riso Carnaroli della risaia Melotti al vino Marzemino, crema al formaggio caprino e uva bianca saltata € 15.00

**La Zuppa del Giorno (7)**

Zuppa di funghi, fonduta di Casolet e rostie di carne salada € 12.00

**La Pasta Gustosa (1-7) (SPT)**

Rigatoni “Pastificio Mancini” con ragù di scottona, pesto di basilico e briciole di pane fatto in casa al rosmarino € 15.00

**Pettiburger 2017 (allergene 10 nella salsa)**

Tenerissimo hamburger di Manzetta Prussiana, servito con verdure grigliate, patate al forno e salsa barbeque fatta in casa € 18.00 (SPT)

Vino consigliato in abbinamento:  
Notturmo – Drei Donà La Palazza  
€ 5.00 al bicchiere / € 28.00 alla bottiglia

Porzione patate € 4.00

Porzione verdure alla griglia € 5.00

**(SPT) = Selezione Paolo Torboli**

