



- 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

La Polentina (7)

Sformatino di polenta ripieno di radicchio e salsiccia brasati al Marzemino, insaporito con il Puzzone di Moena e servito caldo su crema al formaggio Casolet € 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 € 14.00

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 Florianiana, 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 Pettiroso (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)

Canederlotti fatti in casa al Graukase della Valle Aurina su letto di cavolo viola e burro fondente € 15.00

- 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 (4-7) (SPT)

Riso Carnaroli della risaia Melotti con pesto di cavolo viola, tartare di trota di Preore e mele saltate € 15.00

La Zuppa del Giorno (7)

Crema di zucca con polvere di funghi porcini e mousse di castagne € 12.00

La Pasta Gustosa (1-8) (SPT)

Rigatoni “Pastificio Mancini” con ragù di cinghiale, pesto di pomodorino secco e mandorle tostate € 15.00

- I SECONDI PIATTI -

La Trota di Preore (1-4)

Filetto di trota salmonata di Preore in crosta di pane al rosmarino su crema di zucca e broccoli saltati € 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

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

