



## - 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)

Formaggio Casolet della Val di Sole, 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*

Formai del Barzola (Val di Sole), Blu Moena (Val di Fassa), Gorgonzola San Carlone al Caffè

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, Trentingrana e Blu Moena

### 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)

Coperto € 2.00 I numeri tra parentesi indicano gli allergeni presenti nel piatto.

Alcuni prodotti, quando non reperiti freschi, potrebbero essere utilizzati in seguito ad abbattimento di temperatura, surgelamento o congelamento, per mantenere

**- 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 (1-3-7-8)**

Canederli fatti in casa con il nostro pane e la polenta, con popcorn e fonduta al gorgonzola € 15.00

**- I SECONDI PIATTI -**

**Il Salmerino di Preore (4)**

Filetto di Salmerino Alpino di Preore su crema di patate e porri, abbinato ai porri brasati e ai carciofi fritti € 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

**Arrosto di Coniglio (7) (SPT)**

Gustoso arrosto di coniglio ripieno di formaggio Casolet e lardo di colonnata, servito su crema al Trentodoc e uno soufflé al trentingrana € 18.00

**2 Ingredienti +1 (1-7-8)**

Linguine "Pastificio Mancini" con pesto di broccolo, briciole di pane al limone e acciughe del cantabrico € 15.00

**L'ultima Versione del Risotto (8) (SPT)**

Riso Carnaroli della risaia Melotti al gorgonzola, pere saltate e polvere di liquirizia € 15.00

**La Zuppa del Giorno**

Crema di polenta con broccolo romanesco e olio alle acciughe € 12.00

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

Rigatoni "Pastificio Mancini" con ragù di scottona, olio al basilico e mandorle tostate € 15.00

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

Tenerissimo hamburger di Manzetta Prussiana, un bovino allevato stile Wagyu giapponese. La cottura è al sangue, è servito con verdure grigliate, patate al forno e salsa barbeque fatta in casa € 18.00 (SPT)

Vino consigliato in abbinamento:  
Chianti Cl.- Vecchie Terre di Montefili  
€ 6.00 al bicchiere / € 35.00 alla bottiglia

Porzione patate € 4.00

Porzione verdure alla griglia € 5.00

**(SPT) = Selezione Paolo Torboli**

**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

