



## - 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

### Il Soufflè (1-7)

Soufflè agli asparagi su crema delicata al formaggio Casolet della Val di Sole, asparagi croccanti e rostie di speck cotto € 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

### 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

Prosciutto dei Nebrodi - Sicilia

Lardo - Trentino

### 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*

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

### 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 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 trentino 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 pressati fatti in casa con pane, biette e patate, serviti su porri in umido e burro trentino € 15.00

## - I SECONDI PIATTI -

### **Il Salmerino di Preore (4)**

Filetto di Salmerino Alpino di Preore su crema di asparagi, pepe rosa e chips di carote € 17.00

### **Una Fassona sul Baldo (7)**

200 grammi di tenera tagliata di Fassona Piemontese cotta al sangue, servita su una delicata crema al formaggio vaccino bio "Nostrano del Baldo" e il porro fritto € 22.00

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

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

## - I PRIMI PIATTI -

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

Linguine "Pastificio Mancini" con pesto di spinacino, ragù di melanzane alla rapa rossa, mandorle tostate € 15.00

### **L'ultima Versione del Risotto (7-14) (SPT)**

Riso Carnaroli della risaia Melotti agli asparagi verdi con capesante e polvere di speck € 15.00

### **La Zuppa del Giorno (7)**

Vellutata di broccolo romanesco con ceci croccanti e scaglie di Vezzena € 10.00

### **La Pasta Gustosa (1-4-7)**

Rigatoni "Pastificio Mancini" con ragù d'anatra, mele trentina marinate al Trentodoc e profumo d'arancia € 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:  
Pasetti- Montepulciano d'Abruzzo  
€ 6.00 al bicchiere / € 35.00 alla bottiglia

Porzione patate € 4.00

Porzione verdure alla griglia € 5.00

**(SPT) = Selezione Paolo Torboli**

---