

- 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 (3-7)

Tenero soufflè ai bruscandoli su crema di ricotta, olio EVO del Garda e bruscandoli croccanti € 13.00

Sapori della Tradizione (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
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 – 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 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 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 fatti in casa alle carote, su crema di fave e scaglie di ricotta affumicata € 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 brasato.
E' accompagnata dalle patate al forno € 22.00

Arrosto di Coniglio (7) (SPT)

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

- I PRIMI PIATTI -

2 Ingredienti +1 (1-4) (SPT)

Linguine "Pastificio Mancini" con crema di ortiche, ragù di trota salmonata di Preore al timo, profumo di limone € 15.00

L'ultima Versione del Risotto (7) (SPT)

Riso Carnaroli della risaia Melotti ai bruscardoli, scaglie di trentingrana invecchiato 25 mesi e pancetta croccante € 15.00

La Zuppa del Giorno

Crema di ortiche e aglio orsino con patate e cipolla brasata € 10.00

La Pasta Gustosa (1-7-8)

Rigatoni "Pastificio Mancini" con ragù di coniglio, pesto di tarassaco e pinoli tostati € 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:
Vite Colte- Nebbiolo
€ 5.00 al bicchiere / € 30.00 alla bottiglia

Porzione patate € 4.00

Porzione verdure alla griglia € 5.00

(SPT) = Selezione Paolo Torboli

Password Wifi

Pettiroso Sopra / Pettiroso Sotto

PW Pettiroso2001
