



elementi

Menu del pranzo



elementi

Antipasti

Insalata di patate nuova raccolta di nostra produzione, cipollotti agrodolce, peperone crusco e cerfoglio 10
14

Ombrina marinata e leggermente affumicata, passion fruit, chutney di mele e cialda di amaranto 1-6-7
16

Tartare di Manzo Trentina, funghi cardoncelli, panna acida, spinacino pane Matera 1-6-7-10
16

In alternativa con il filetto di Struzzo di allevamento Trentino
18

Primi Piatti

Fettuccine di sfoglia al tuorlo, provolone del Monaco DOP, zucchine in crema e fritte 1-3-7-9
16

Fusilli Matt Felicetti con burro acido, acciughe, limone biologico e peperone crusco 1-4-7
15

Gnocchi di patate di nostra produzione al ragù di selvaggina, fonduta di graukäse e shüttelbrot 1-3-9-11-12
16

Risotto vialone nano alla zucca, rosmarino, polvere di porcini e gamberi rossi marinati 4-7-9-12
18



Secondi piatti

Tranci di branzino, broccoli spadellati alle acciughe, peperone crusco e crema di patate 4-7-8-12
27

Lingua salmistrata di vitello arrostita, purea di zucca violino e salsa verde al prezzemolo 7-10
22

Guancia di Maiale brasata ai porri e capperi, mosto cotto di teroldego e patate affumicata 7-12-13
24

Cavolfiore arrostito, pannella di ceci al rosmarino, avocado e salsa all'orientale 6-11
20

Servizio e prodotti fatti in casa 3

Menu dolci

Mousse al Cocco Esotica

Chutney speziato di ananas, mango con sorbetto al frutto della passione e fregolotti 1-7-8

10

In abbinamento Essenzia Pojer e Sandri 8 euro

Ciambella Moderna

Namelaka al cioccolato Araguani 72% Valrhona, dacquoise alle mandorle percoche e frutti rossi 1-7-8

12

In abbinamento Merlino Pojer e Sandri 8 euro

Mela Bianca

Cre moso alle mele e cioccolato bianco, crumble alle spezie, caramello salato e sorbetto alla mela 1-7-8

12

In abbinamento Moscato D'Asti Saracco 5 euro

Sorbetti e Gelati fatti in casa 1-7-8

6

Degustazione di formaggi artigianali del Territorio e Nazionali

Serviti con mostarde, miele e pan speziato 1-3-7-8

da 3 e 5 pezzi

12-18

Allergeni

- 1 CEREALI CONTENENTI GLUTINE
- 2 CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
- 3 UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
- 4 PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
- 5 ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
- 6 SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
- 7 LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE
- 8 FRUTTA A GUSCIO
- 9 SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
- 10 SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
- 11 SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
- 12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
- 13 LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
- 14 MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI