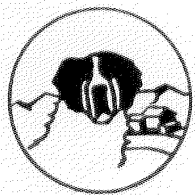


Antipasti

Trota salmonata affumicata, rapanelli, aneto e maionese al pepe rosa	€ 13,00
Geräucherte Lachsforelle, Garten-Rettich, Dill und Rosa Pfeffermayonnaise Smoked salmon-trout, French radish, dill and pink pepper mayonnaise	
Tartare di cervo, crema al caprino, bagigi e chips	€ 13,00
Hirsch Tartare, Ziegenkäse creme, Erdnüsse und Kartoffelchips Venison Tartare, goat cheese cream, peanuts and crisps	
Crema di patate, gamaite e lumache alla trentina	€ 12,00
Kartoffel-Creme, wilder Spinat und Geschmorte Schnecken Potato cream, wild spinach and stewed snails	
Antipasto tirolese: Prosciutto del contadino, Kaminwurst, mele e salsa cren	€ 8,50
Tiroler: Bauernschinken, Kaminwurst, Apfel und Meerrettich Tyrolean starter: Farmer ham and smoked sausage, apples and horseradish sauce	
Carpaccio di carne salada con Trentingrana, olio EVO del Garda e balsamico Trentino	€ 10,00
“Carpaccio“ mit Parmesan, Natives Olivenöl aus Garda und Balsamioc Essig “Carne Salada“ Carpaccio with parmesan, Garda EVO and Balsamic Vinegar	
Prosciutto di cervo, funghi porcini sott’olio e burro aromatizzato al ginepro	€ 10,00
Hirschenschinken mit Steinpilze und Wacholderbutter Venison ham, Porcini mushrooms and juniper flavoured butter	
Taglierino di lardo Trentino	€ 8,50
Kräuterfettspeck Lard from Trentino	
Speck Alto Adige con cetrioli agrodolci	€ 8,50
Südtiroler Speck mit Gewürzgurken Südtirol speck and gherkins	
I sapori del “vòlto“: Speck tagliato grosso, salame, burro trentino, “Puzzone di Moena“, cetriolini	€ 11,00
Kellerbrett: Speck, Salami, Butter, „Puzzone di Moena“ Käse und Gurken Cellar dish: chopped speck, salami, Puzzone di Moena cheese and local butter	
Tagliere d’affettati locali	
Gemischtes Brett	piccolo, klein, small (1 persona) € 9,00
Cold cuts board	medio, mittel, medium (2-3 persone) € 25,00
	grande, gross, large (4-6 persone) € 43,00

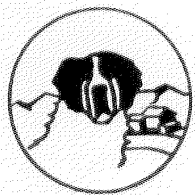


Primi piatti

Casonziei alle erbe d'alpeggio Casonziei: Ravioli mit Almkräuter Casonziei: ravioli stuffed with wild mountain herbs	€ 9,00
Polentina gratinata con cappuccio brasato e Trentingrana Gratinerte Polenta mit geschmorten Weißkohl und Trentingrana Käse Polenta gratin with braised cabbage and Trentingrana cheese	€ 8,00
Piatto tris: casonziei alle erbe, polenta gratinata, tagliatelle al capriolo Piatto Tris: Casonziei, Gratinerte Polenta, Bandnudeln mit Rehsauce Piatto Tris: a small bite of casonziei, Polenta gratin, Tagliatelle pasta with venison sauce	€ 11,50
Cannelloni di crespella integrale alla guancia di vitello con crema alle ortiche Vollkorn-crepes mit Kalbsbäckchen und Brennesselcreme Gratin crepes stuffed with veal cheeks with nettle cream	€ 9,00
Tris di canederli: speck, formaggio, gamaite (spinaci selvatici) Knödelntris: Speck, Käse, wilder Spinat Knödel tris: speck, cheese, wild spinach	€ 11,00
Gnocchi di patate alla ricotta affumicata e burro fuso Kartoffelklöße mit geraucht Käse Potato gnocchi with smoked ricotta cheese	€ 8,50
Gnocconi di pane al "Formae Val Fiemme" con fonduta e croccanti di polenta Käseknödeln mit Käse Fondue und knusprige Polenta Formae Val Fiemme cheese knödel with fondue and polenta crisp	€ 10,00
Tortelloni al "Primiero Stagionato", miele locale e mandorle Hausgemacht Tortelloni mit „Primiero“ Käse, Honig und Mandeln Homemade Tortelloni stuffed with "Primiero" cheese served with honey and almonds	€ 10,00
Canederli trentini al burro fuso Speckknödeln mit zerlassener Butter Speck knödel with butter and Parmesan	€ 7,00

Nella preparazione delle nostre pietanze e in tavola usiamo solo **Trentingrana DOP 18 mesi** del Caseificio di Predazzo

In mancanza di prodotti freschi si usano alimenti congelati o surgelati



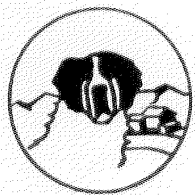
La pasta

Da sempre utilizziamo esclusivamente pasta del Pastificio Felicetti di Predazzo

Tagliatelle al ragù di capriolo Bandnudeln mit Rehsauce Tagliatelle pasta with venison sauce	€ 11,00
Fusilloni "Matt" ai finferli e speck Pasta mit Pfifferlingensauce und speck Pasta with wild chanterelles mushroom and speck	€ 11,00
Pennette "Il Cappelli" all'alpino: Tosèla, pastim, burro, pepe e Trentingrana Penne "Alpino": Tosèla Käse, Hauswurst, Butter, Pfeffer und Trentingrana Käse Penne Pasta Alpino: with Tosèla cheese, sausages, butter, pepper and Trentingrana cheese	€ 9,50
Tagliatelle ai porcini Bandnudeln mit Steinpilzen Tagliatelle pasta with porcini	€ 13,00
Spaghettoni "Matt" o pennette "Il Cappelli" al ragù o al pomodoro Spaghetti oder Penne mit Fleisch- oder Tomatensauce Spaghetti or Penne pasta bolognese or with tomato sauce	€ 8,50

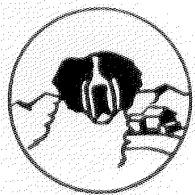
Zuppe

Canederli trentini in brodo Speckknödelsuppe Speck knödel in soup	€ 7,00
Minestrone di verdura Gemüsesuppe Vegetable soup	€ 7,00
Zuppa di Antico orzo delle Valli Bellunesi Gerstensuppe Barley soup	€ 8,50
Pasta e fagioli Bohnensuppe Beans soup	€ 7,50



Secondi piatti

Bracirole di cervo alla piastra Hirschkotelett vom Grill Grilled venison cutlet	€ 18,00
Stinco di maiale al forno Gebratene Schweinsaxe Baked pork shank	€ 10,00
Filetto d'alpeggio: filetto di manzo al fieno con Burro di malga e patate rustiche Alpenfilet: Rinderfilet mit Heu und Almbutter mit rustikalen Kartoffeln Alpine fillet: Tenderloin with hay, malga butter and country potatoes	€ 26,00
Tagliata di manzo alle erbe alpine e cirmolo c.a. 450 gr. (per 2 persone) Rinderrippenstück vom Grill mit Alpenkräuter und Zirbe 450 gr. (2 Personen) "Tagliata" Beef steak with Alpine herbs and stone pine 450 gr. (for 2 people)	€ 25,00
Cotolette alla Viennese Wiener Schnitzel Wiener Schnitzel	€ 9,00
Medaglione di maiale alla "Birra di Fiemme" e miele Schweinmedaillons in Fleimbier und Honig Pork medallions with "Val di Fiemme" beer and honey	€ 10,00
Carne salada trentina: cruda o scottata Carne Salada trentina (roh oder vom Grill) Carne Salada Trentina (raw or grilled)	€ 9,00
Ski platte: uova BIO delle Dolomiti al tegamino con speck e patate saltate Ski platte: Dolomiten BIO Spiegeleier mit Speck und Bratkartoffeln Ski platte: Dolomites fried organic eggs, speck and pan-fried potatoes	€ 9,00
Bratwurst sudtirolesi con crauti o patate Südtiroler Bratwurst mit Sauerkraut oder Kartoffeln Südtiroler Bratwurst with sauerkraut or potatoes	€ 8,50
Canederli con gulasch Speckknödeln mit Gulasch Knödel with goulash	€ 11,00
Piatto vegetariano: Toséla di Primiero con verdure alla griglia Vegetarisches Platte: Toséla Käse und Gemüse vom Grill Vegetarian plate: grilled Toséla cheese and vegetables	€ 12,50



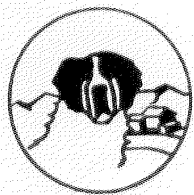
La polenta

La nostra polenta è un incontro di mais bellunesi e Storo cotta nel tradizionale paiolo di rame su fuoco a legna

Polenta e il nostro Pastim Polenta mit Hauswurst Polenta with homemade sausages	€ 8,50
Polenta e funghi misti di bosco trifolati Polenta mit Waldpilze Polenta with mushrooms	€ 9,00
Polenta e formaggio fuso Polenta mit geschmolzener Käse Polenta with melted cheese	€ 8,00
Polenta e Puzzone di Moena fuso Polenta mit "Puzzone di Moena" Käse Polenta with melted "Puzzone di Moena" cheese	€ 8,50
Polenta e gulasch Polenta mit Gulasch Polenta with goulash	€ 9,00
Polenta e cervo in salmì Polenta mit Hirschgulasch Polenta with stewed venison	€ 12,00
Polenta e Toséla Polenta mit "Toséla" Käse Polenta with "Toséla" cheese	€ 8,50
Piatto del barba: Polenta con luganega della casa, formaggio fuso e funghi di bosco trifolati Barba Platte: Polenta, Hauswurst, geschmolzener Käse und Waldpilze Barba dish: Polenta, sausages, melted cheese and mushroom	€ 15,00

I formaggi

Tagliere di formaggi locali Auswahl an lokalen Käsesorten Assorted local cheeses board	€ 11,00
Abbinamento di mostarde e miele locale Früchte Mostrich und Honig für Käsen Chutney and honey for cheese	€ 3,50



Dolci di produzione propria

Strudel di mele: "Antica ricetta della nonna" caldo con salsa vaniglia € 5,00
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce
Warm apple strudel with vanilla sauce

Il Porcino € 6,00
Steinpilzen
Porcino

Torta alla ricotta € 4,00
Käsekuchen
Ricotta cheesecake

Torta Sacher € 4,00
Sachertorte
Sacher cake

Torta Linz € 4,00
Linzer Torte
Linzer Cake

Tiramisù € 4,00
Tiramisu
Tiramisu

Semifreddo al ribes nero € 4,00
Semifreddo: Johannisbeerenn Halbgefrorene
Black currants semifreddo

Crêpes integrali alla confettura fatta in casa di pesche e Amaretti € 4,00
Vollkorn-Crêpes mit hausgemachter Pfirsich Marmelade und Amaretti
Wholemeal Crêpes with homemade Peach and Amaretti

Panna cotta con cioccolato o fragola o caramello € 3,50
Panna Cotta mit Schokolade oder Erdbeersauce oder Karamell
Panna Cotta with chocolate, strawberries or caramel

Panna cotta con frutta di bosco € 4,00
Panna Cotta mit Waldbeeren
Panna Cotta with wild berries

In abbinamento ai nostri dolci proponiamo:

Moscato Giallo Trentino D.O.C Tarter € 2,50

Grappa "La Trentina" barrique 3 mesi Marzadro € 3,50