



## Antipasti

<b>Tartare di cervo, crema al caprino, bagigi e chips</b>	€ 13,50
Hirsch Tartare, Ziegenkäse creme, Erdnüsse und Kartoffelchips Venison Tartare, goat cheese cream, peanuts and crisps	
<b>Trota salmonata affumicata, rapanelli, aneto e maionese al pepe rosa</b>	€ 13,00
Geräucherte Lachsforelle, Garten-Rettich, Dill und Rosa Pfeffermayonnaise Smoked salmon-trout, French radish, dill and pink pepper mayonnaise	
<b>Carpaccio di carne salada con Trentingrana, olio EVO del Garda e balsamico Trentino</b>	€ 10,00
“Carpaccio“ mit Parmesan, Natives Olivenöl aus Garda und Balsamioc Essig “Carne Salada“ Carpaccio with parmesan, Garda EVO and Balsamic Vinegar	
<b>Prosciutto di cervo, funghi porcini sott’olio e burro aromatizzato al ginepro</b>	€ 11,00
Hirschenschinken mit Steinpilze und Wacholderbutter Venison ham, Porcini mushrooms and juniper flavoured butter	
<b>Taglierino di lardo Trentino</b>	€ 9,00
Kräuterfettsspeck Lard from Trentino	
<b>Speck Alto Adige con cetrioli agrodolci</b>	€ 9,00
Südtiroler Speck mit Gewürzgurken Südtirol speck and gherkins	
<b>I sapori del “vòlto“: Speck tagliato grosso, salame, burro trentino, “Puzzone di Moena“, cetriolini</b>	€ 12,00
Kellerbrett: Speck, Salami, Butter, „Puzzone di Moena“ Käse und Gurken Cellar dish: chopped speck, salami, Puzzone di Moena cheese and local butter	
<b>Tagliere d’affettati locali</b>	
Gemischtes Brett	<b>piccolo, klein, small (1 persona)</b> € 9,50
Cold cuts board	<b>medio, mittel, medium (2-3 persone)</b> € 25,00
	<b>grande, gross, large (4-6 persone)</b> € 43,00



## Primi piatti

<b>Casonziei all'ampezzana</b> Casonziei all'ampezzana: Ravioli mit Rote Bete Füllun Casonziei: ravioli stuffed with beetroot served with poppy seed	€ 9,50
<b>Piatto tris: casonziei all'ampezzana, cannelloni di crespella, tagliatelle al capriolo</b> Piatto Tris: Casonziei, Buchweizen-crepes, Bandnudeln mit Rehsauce Piatto Tris: a small bite of casonziei, gratin crepes stuffed, Tagliatelle pasta with venison sauce	€ 12,00
<b>Cannelloni di crespella di grano saraceno alla guancia di vitello con crema alle ortiche</b> Buchweizen-crepes mit Kalbsbäckchen und Brennesselcreme Gratin crepes stuffed with veal cheeks with nettle cream	€ 9,50
<b>Gnocchi di zucca alla ricotta affumicata e burro fuso</b> Kürbisklöße mit geraucht Käse Pumpkin gnocchi with smoked ricotta cheese	€ 9,50
<b>Tris di canederli: speck, formaggio, gamaite (spinaci selvatici)</b> Knödelntris: Speck, Käse, wilder Spinat Knödel tris: speck, cheese, wild spinach	€ 11,50
<b>Tortelloni al "Primiero Stagionato", miele locale e mandorle</b> Hausgemacht Tortelloni mit „Primiero“ Käse, Honig und Mandeln Homemade Tortelloni stuffed with "Primiero" cheese served with honey and almonds	€ 10,50
<b>Gnocconi di pane al "Formae Val Fiemme" con fonduta e croccanti di polenta</b> Käseknödeln mit Käse Fondue und knusprige Polenta Formae Val Fiemme cheese knödel with fondue and polenta crisp	€ 11,00
<b>Canederli trentini al burro fuso</b> Speckknödeln mit zerlassener Butter Speck knödel with butter and Parmesan	€ 7,50

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

<b>Tagliatelle al ragù di capriolo</b> <i>Bandnudeln mit Rehsauce</i> <i>Tagliatelle pasta with venison sauce</i>	€ 12,00
<b>Pennette "Il Cappelli" all'alpino:</b> <i>Tosèla, pastim, burro, pepe e Trentingrana</i> <i>Penne "Alpino": Tosèla Käse, Hauswurst, Butter, Pfeffer und Trentingrana Käse</i> <i>Penne Pasta Alpino: with Tosèla cheese, sausages, butter, pepper and Trentingrana cheese</i>	€ 10,00
<b>Fusilloni "Matt" ai finferli e castagne</b> <i>Pasta mit Pfifferlingensauce und Kastanien</i> <i>Pasta with wild chanterelles mushroom and chestnuts</i>	€ 12,00

# Zuppe

<b>Canederli trentini in brodo</b> <i>Speckknödelsuppe</i> <i>Speck knödel in soup</i>	€ 7,50
<b>Zuppa di cipolla con crostino al "Fassano"</b> <i>Zwiebelnsuppe mit Käse Röstbrot</i> <i>Onion soup with cheese croutons</i>	€ 8,00
<b>Zuppa di Antico orzo delle Valli Bellunesi</b> <i>Gerstensuppe</i> <i>Barley soup</i>	€ 8,50
<b>Gulaschsuppe</b> <i>Gulaschsuppe</i> <i>Gulasch soup</i>	€ 9,00



## Secondi piatti

<b>Bracirole di cervo alla piastra con riduzione di Teroldego Rotaliano</b> Hirschkotelett vom Grill mit Teroldego Weinreduktion Grilled venison cutlet with Teroldego wine reduction	€ 19,00
<b>Stinco di maiale al forno</b> Gebratene Schweinsaxe Baked pork shank	€ 11,00
<b>Filetto d'alpeggio: filetto di manzo al fieno con Burro di malga e patate rustiche</b> Alpenfilet: Rinderfilet mit Heu und Almbutter mit rustikalen Kartoffeln Alpine fillet: Tenderloin with hay, malga butter and country potatoes	€ 28,00
<b>Tagliata di manzo alle erbe alpine e cirmolo c.a. 450 gr. (per 2 persone)</b> 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)	€ 27,00
<b>Cotolette alla Viennese</b> Wiener Schnitzel Wiener Schnitzel	€ 10,00
<b>Carne salada trentina scottata</b> Carne Salada trentina vom Grill Carne Salada Trentina grilled	€ 10,00
<b>Ski platte: uova BIO delle Dolomiti al tegamino con speck e patate saltate</b> Ski platte: Dolomiten BIO Spiegeleier mit Speck und Bratkartoffeln Ski platte: Dolomites fried organic eggs, speck and pan-fried potatoes	€ 9,50
<b>Bratwurst sudtirolesi con crauti o patate</b> Südtiroler Bratwurst mit Sauerkraut oder Kartoffeln Sudtiroler Bratwurst with sauerkraut or potatoes	€ 9,00
<b>Canederli con gulasch</b> Speckknödeln mit Gulasch Knödel with goulash	€ 12,00

*In mancanza di prodotti freschi si usano alimenti congelati o surgelati*



# La polenta

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

<b>Polenta e il nostro Pastim</b> <i>Polenta mit Hauswurst</i> <i>Polenta with homemade sausages</i>	€ 9,00
<b>Polenta e funghi misti di bosco trifolati</b> <i>Polenta mit Waldpilze</i> <i>Polenta with mushrooms</i>	€ 10,00
<b>Polenta e formaggio fuso</b> <i>Polenta mit geschmolzener Käse</i> <i>Polenta with melted cheese</i>	€ 9,00
<b>Polenta e gulasch</b> <i>Polenta mit Gulasch</i> <i>Polenta with goulash</i>	€ 10,00
<b>Polenta e cervo in salmi</b> <i>Polenta mit Hirschgulasch</i> <i>Polenta with stewed venison</i>	€ 13,00
<b>Piatto del barba:</b> <i>Polenta con luganega della casa, formaggio fuso e funghi di bosco trifolati</i> <i>Barba Platte: Polenta, Hauswurst, geschmolzener Käse und Waldpilze</i> <i>Barba dish: Polenta, sausages, melted cheese and mushroom</i>	€ 16,00
<b>Tagliere di formaggi locali</b> <i>Auswahl an lokalen Käsesorten</i> <i>Assorted local cheeses board</i>	€ 12,00
<b>Abbinamento di mostarde e miele locale</b> <i>Früchte Mostrich und Honig für Käsen</i> <i>Chutney and honey for cheese</i>	€ 3,50



## *Dolci di produzione propria*

<b><i>Strudel di mele: "Antica ricetta della nonna" caldo con salsa vaniglia</i></b> <i>Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce</i> <i>Warm apple strudel with vanilla sauce</i>	€ 5,00
<b><i>Il Porcino</i></b> <i>Steinpilzen</i> <i>Porcino</i>	€ 6,00
<b><i>Torta alla ricotta</i></b> <i>Käsekuchen</i> <i>Ricotta cheesecake</i>	€ 4,00
<b><i>Torta Sacher</i></b> <i>Sachertorte</i> <i>Sacher cake</i>	€ 4,00
<b><i>Torta Linz</i></b> <i>Linzer Torte</i> <i>Linzer Cake</i>	€ 4,00
<b><i>Tiramisù</i></b> <i>Tiramisu</i> <i>Tiramisu</i>	€ 4,00
<b><i>Semifreddo al caffè, cioccolato bianco e pere</i></b> <i>Halbgefrorene</i> <i>Semifreddo</i>	€ 4,00
<b><i>Panna cotta con cioccolato o caramello</i></b> <i>Panna Cotta mit Schokolade oder Erdbeersauce oder Karamell</i> <i>Panna Cotta with chocolate, strawberries or caramel</i>	€ 3,50
<b><i>Panna cotta con frutta di bosco</i></b> <i>Panna Cotta mit Waldbeeren</i> <i>Panna Cotta with wild berries</i>	€ 4,00
<b><i>Crêpes integrali al cioccolato fondente e amaretto</i></b> <i>Vollkorn-Crêpes mit dunkler Schokolade und Amaretto</i> <i>Wholemeal Crêpes with dark chocolate and Amaretto</i>	€ 4,00
<b><i>In abbinamento ai nostri dolci proponiamo:</i></b>	
<i>Moscato Giallo Trentino D.O.C</i> Tarter	€ 2,50
<i>Grappa "La Trentina" barrique 3 mesi</i> Marzadro	€ 3,50