

ANTIPASTI

TAGLIERE DOLOMITICO € 21

Tagliere "Gran Selezione" di salumi e formaggi tipici con marmellate di frutta (7,10)

FLAN € 12

Flan di melanzane su vellutata di pomodoro, crema di bufala e olio al basilico (3,7)

ZUPPETTA DI STAGIONE € 12

Zuppa di verdure (il meglio che offre la stagione) accompagnata con crostini dorati (1)

TONNE' € 14

Vitello tonnato cotto a bassa temperatura con polvere di capperi e salsa tonnata (3,4)

CARPACCIO DI CARNE SALADA € 14

Carpaccio di carne salada con cavolo cappuccio marinato con cumino e Tortel di patate*

INSALATE

MARINA € 14

Misticanza, Polpo, Arance, Finocchio e crostini dorati (1,4)

TRENTINA € 13

Misticanza, cavolo cappuccio, mele caramellate, scaglie di Vezzena e Speck croccante (7)

LEGGERA € 13

Misticanza, Burrata, Zucchine alla menta, Pomodorini, Noci, riduzione all'aceto balsamico (7,8)

CESARE € 13

Misticanza, straccetti di Pollo, Scaglie di Trentingrana, Crostini di pane, dressing Caesar (1,3,7)

TARTARE

FRANCESE € 18

Black Angus (140gr), trito di olive taggiasche e acciughe, olio evo allo scalogno e senape di digione (4,10)

AI VICOLI € 18

Black Angus(140gr), pesto di pistacchio, crema di pomodori secchi e spuma di burrata (7,8)

TONNO ROSSO € 23

Tonno Rosso (140gr), avocado*, mayo al wasabi, soia e semi di sesamo (3, 4, 6,11)

TRENTINA € 18

Carne Salada (140gr) con mela croccante, mascarpone al lime e gherigli di noci (7,8)

SPECIALITA' TRENTINE

SPATZLE ALLA TIROLESE € 16

Gnocchetti di grano tenero con crema di Trentingrana, speck croccante e funghi trifolati (1,3,7)

TIPICO CANEDERLO € 18

Classici canederli allo speck serviti in brodo o al burro e salvia (1,3,7)

STRANGOLAPRETI € 18

Gnocchi di pane e spinaci* su fonduta di Trentingrana e noci tostate (1,3,7)

CARNE SALADA € 18

Finissima di carne salada di manzo ai ferri con fagioli e cavolo cappuccio marinato con cumino

GOULASH DI MANZO € 18

Tipico spezzatino leggermente piccante servito con polenta di Storo

TROTA SALMONATA € 22

Filetto di Trota salmonata in panure di limone del Garda e sformatino di Polenta e Patate (4,1)

DOBBIACO ALLA PIASTRA € 18

Formaggio alla piastra con polenta di Storo, verdure grigliate e funghi trifolati (7)

PRIMI

RISOTTO "SECONDO NATURA" € 18

Risotto riserva "San Massimo" come gli gira allo chef con ortaggi di stagione. (1,7)

TAGLIOLINI AL TARTUFO € 18

Tagliolini all'uovo con burro di malga e tartufo nero fresco del Monte Baldo

CACIO E PEPE € 16

Tonnarelli freschi con pecorino romano e pepe (1,7)

LASAGNE "COME UNA VOLTA" € 14

Le intramontabili lasagne fresche col ragu' alla bolognese e besciamella (1,3,7)

SPAGHETTI D'AMARE € 18

Spaghetti trafilati a bronzo con sughetto di cozze* sgusciate, gamberi e polpo. (1,4,14)

SECONDI

POLPO GRIGLIATO € 24

Tentacoli di polpo grigliati su pure' di carote allo zenzero e verdura ripassata in padella. (1,4)

TONNO IN CROSTA € 24

Tonno rosso scottato in crosta di granella di pistacchi con verdure al forno (4,6,10,11)

GUANCETTA BRASATA € 21

Guancia di manzo brasata al Teroldego su pure' di patate (7,12)

FILETTO 250 € 24

Filetto di manzo 250gr grigliato a 250 gradi con patate saltate al prezzemolo

POLPETTE DI MELANZANE € 13

Morbide polpette di pane e melanzane affogate nel pomodoro su pure' di patate (1,3,7)

MENU TERRA

TARTARE AI VICOLI

Black Angus(140gr), pesto di pistacchio, crema di pomodori secchi e burrata (7,8)

LASAGNE ALLA BOLOGNESE

Le intramontabili lasagne emiliane col ragu' alla bolognese e becciamella (1,3,7)

GUANCETTA BRASATA

Guancia di manzo brasata al teroldego su pure' di patate (7,12)

TIRAMISU'

Morbidi savoiardi inzuppati nel caffè e ricoperti di crema al mascarpone (1,3,7)

€ 55

(compreso coperto, bevande escluse)

MENU ACQUA

TONNO ROSSO

Tartare di Tonno rosso (140gr), avocado*, mayo al wasabi, soia e semi di sesamo (3,6,11)

SPAGHETTI D'AMARE

Spaghetti trafiletti a bronzo con sughetto di cozze* sgusciate, gamberi* e polpo. (1,4,14)

POLPO GRIGLIATO

Tentacoli di polpo grigliati su crema di carote allo zenzero e verdura ripassata in padella. (1,4)

TIRAMISU'

Morbidi savoiardi inzuppati nel caffè e ricoperti di crema al mascarpone (1,3,7)

€ 59

(compreso coperto, bevande escluse)

MENU TIPICO

CARNE SALADA

Carpaccio di carne salada con cavolo cappuccio marinato al cumino e Tortel di patate*

TIPICO CANEDERLO

Canederli allo speck in brodo o al burro (1,3,7)

GOULASH DI MANZO

Goulash di manzo con polenta di Storo (9)

STRUDEL DI MELE

Strudel di mele e salsa alla vaniglia (1,3,7,8)

€ 49

(compreso coperto, bevande escluse)

MENU VEGETARIANO

ZUPPETTA DI STAGIONE

Zuppa di verdure (il meglio che offre la stagione) accompagnata con crostini dorati (1)

RISOTTO "SECONDO NATURA"

Risotto riserva "San Massimo" come gli gira allo chef in base alle verdure di stagione (1,7)

POLPETTE DI MELANZANE

Morbide polpette di pane e melanzane affogate nel pomodoro su pure' di patate (1,3,7)

STRUDEL DI MELE

Strudel di mele e salsa alla vaniglia (1,3,7,8)

€ 49

(compreso coperto, bevande escluse)

ALLERGENI

1 Glutine 2 Crostacei e derivati 3 Uova e derivati 4 Pesce e derivati 5 Arachidi e derivati 6 Soia e derivati 7 Latte e derivati 8 Frutta a guscio e derivati 9 Sedano e derivati 10 Senape e derivati 11 Semi di sesamo e derivati 12 Anidride solforosa e solfiti 13 Lupino e derivati 14 Molluschi e derivati

- *Prodotto surgelato all'origine rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. ce 852/04

Coperto 3.00 €