ANTIPASTI

TAGLIERE DOLOMITICO (tipico) 21

Tagliere "Gran Selezione" di salumi e formaggi tipici con giardiniera di verdure e marmellata fatta in casa (7,10)

ZUPPETTA DI STAGIONE 13

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

CARPACCIO DI CARNE SALADA (tipico) 15

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

FLAN DI MELANZANE 13

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

VITEL TONNE' 15

Vitello tonnato cotto a bassa temperatura con polvere di capperi e salsa tonnata

TARTARE FRANCESE 18

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

PRIMI

TIPICO CANEDERLO (tipico) 14

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

RISOTTO DEL GIORNO 18

Risotto riserva "San Massimo" come gli gira allo chef (1,7)

SPATZLE ALLA TIROLESE (tipico) 16

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

TAGLIATELLE AL CERVO (tipico) 19

Pappardelle all'uovo fatte in casa con ragù di cervo tagliato al coltello e olio evo al ginepro (1,3,7)

AMATRICIANA "CLASSICA" 16

Tonnarelli freschi con gustosa salsa al pomodoro, guanciale croccante, pecorino romano d.o.p e pepe nero (1,7)

LASAGNE "COME UNA VOLTA" 14

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

SPAGHETTO D'AMARE 18

Spaghetti trafilati a bronzo con sughetto di cozze, gamberi e polpo

STRANGOLAPRETI (tipico) 15

Gnocchi di pane e spinaci su fonduta al Trentingrana e noci tostate (1,3,7,8)

SECONDI

CARNE SALADA (tipico) 18

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

FILETTO AI 3 PEPI 28

Filetto di manzo con gustosa salsa ai tre pepi e purè di patate (7,10)

TROTA SALMONATA (tipico) 23

Filetto di Trota salmonata in panure di limone del Garda e sformatino di polenta e patate (anche lattosio)

GOULASH DI MANZO (tipico) 19

Tipico spezzatino leggermente piccante servito con polenta di Storo

TAGLIATA DI BLACK ANGUS 24

Tenerissima tagliata di manzo argentino con riduzione di aceto balsamico, spuma di Trentingrana, rucola accompagnata da patate al forno (7)

POLPO GRIGLIATO 26

Tentacoli di polpo grigliati su crema di piselli alla menta e pomodorini confit (4)

POLPETTE MELANZANE 14

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

INSALATONE

MARINA 14

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

ALTOATESINA (tipico) 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)

CONTORNI € 6

insalata mista / verdure grigliate / rosti (2pz) / patate saltate / purè / polenta / cavolo cappuccio e cumino/ fagioli

LISTA CON NUMERAZIONE DEGLI ALLERGENI SUL RETRO

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

APPETIZERS

DOLOMITE CUTTING BOARD (typical) 21

Tagliere “Gran Selezione” cured meats, cheese whit fruit jam and sweet and sour giardiniera (7,1o)

ZUPPETTA DI STAGIONE 13

Soup with the best that the season offers accompanied with breadgolden croutons (1)

CARPACCIO DI CARNE SALADA (typical) 15

Salad meat carpaccio with marinated cabbage, cumin and potato tortel*

FLAN 13

Flan of aubergines on tomato cream, buffalo cream and basil oil (3,7)

VITEL TONNE’ 15

Veal with tuna sauce cooked at low temperature with caper powder and tuna sauce (3,4)

TARTARE FRANCESE 18

Black Angus (140 gr), chopped Taggiasca olives and anchovies, shallot extra virgin olive oil and dijon mustard (4,10)

FIRST DISHES

TYPICAL CANEDERLO (typical) 14

Classic Canederlo whit Speck served in broth or with butter and sage (1,3,7)

RISOTTO OF THE DAY 18

Risotto riserva “San Massimo” as the chef likes (1,7)

SPATZLE ALLA TIROLESE (typical) 16

Typical soft dumplings whit Trentingrana cream, crispy speck and sautéed mushrooms (1,3,7)

TAGLIATELLE WHIT VENISON (typical) 19

Fresh tagliatelle home made whit knife-cut venison ragout and juniper oil (1, 7)

AMATRICIANA “CLASSICA” 16

Fresh tonnarelli whit tasty tomato sauce, crispy bacon, pecorino romano d.o.p. and black pepper

LASAGNE “OLD STYLE” 14

The timeless Emilian lasagne with Bolognese ragu' and bechamel (1,3,7)

SPAGHETTI D’AMARE 18

Bronze drawn Spaghetti with shelled mussel*, shrimp and octopus in a fresh sauce tomato (1,4,14)

STRANGOLAPRETI (typical) 15

Dumplings of Bread and Spinach* on Trentingrana fondue and toasted walnuts (1,3,7,8)

SECOND DISHES

CARNE SALADA (typical) 18

Very fine grilled Salad beef with beans and cabbage marinated in cumin

3 PEPPERS FILLET 28

Beef fillet with tasty three pepper sauce and mashed potatoes (7,10)

SALMON TROUT (typical) 23

Salmon trout fillet, in breadcrumbs whit Garda lemon and flan of polenta and potato (4.1)

GOULASH DI MANZO (typical) 19

Typical Beef goulash little spicy served with Storo polenta (9)

SLICED BLACK ANGUS 24

Tender sliced Argentine beef whit balsamic vinegar reduction, Trentingrana foam, rocket and roasted potatoes (7)

POLPO GRIGLIATO 26

Grilled octopus tentacles on cream of peas whit mint and confit tomatoes (4)

POLPETTE MELANZANE 14

Soft bread and aubergines meatballs drowned in tomato on mashed potatoes (1,3,7)

SALADS

MARINA 14

Mixed salad, octopus, oranges, fennel and golden croutons(1,4)

ALTOATESINA (typical) 13

Mixed salad, cabbage, caramelized apples, flakes of Vezzena and crispy Speck (7)

LEGGERA 13

Mixed salad, Burrata, courgettes with mint, confit tomatoes, walnuts, balsamic vinegar reduction (7,8)

CESARE 13

Mixed salad, chicken strips, Trentingrana flakes, croutons, Caesar dressing (1,3,7)

SIDE DISHES € 6

Roasted potatoes/ Tortel (pz. 2)/ Mixed salad/ Grilled Vegetables

LIST WHIT NUMBERING OF ALLERGENS ON THE BACK

ALLERGENS

1 Gluten **2** Crustaceans and derivatives **3** Eggs and derivatives **4** Fish and derivatives **5** Peanuts and derivatives **6** Soy and derivatives **7** Milk and derivatives **8** Nuts and derivatives **9** Celery and derivatives **10** Mustard and derivatives **11** Sesame seeds and derivatives **12** Sulfur dioxide and silphites **13** Lupine and derivatives **14** Molluscs and derivatives

- *Product frozen at origin respecting the self-control procedures pursuant to the regulation. ce 852/04

VORSPEISEN

DOLOMIT-TELLER (typisch) 21

„Gran Selezione“-Platte mit traditionellen Wurst- und Käsesorten, eingelegtem Gemüse und hausgemachter Marmelade (7,10)

SAISONALE SUPPE 13

Gemüsesuppe (das Beste der Saison) mit goldbraunen Croutons (1)

CARPACCIO DI CARNE SALADA (typisch) 15

Carne Salada Carpaccio mit mit Kreuzkümmel mariniertem Kohl und Kartoffeltortel*

AUBERGINENFLAN 13

Auberginen-Flan auf Tomatencreme, Büffelmozzarellacreme und Basilikumöl (3,7)

VITEL TONNE’ 15

Langsam gegartes Kalbfleisch mit Thunfischsauce, Kapernpulver und Thunfischsauce

FRANZÖSISCHES TARTAR 18

Black Angus (140 g), gehackte Taggiasca-Oliven und Sardellen, Schalotten-Olivenöl extra vergine und Dijon-Senf (4,10)

ERSTE GÄNGE

TYPISCHE KNÖDEL (typisch) 14

Klassische Speckknödel in Brühe oder mit Butter und Salbei (1, 3, 7)

RISOTTO DES TAGES 18

Risotto riserva “San Massimo” nach Wunsch des Küchenchefs (1,7)

TIROLER SPATZLE (typisch) 16

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

TAGLIATELLE MIT HIRSCH (typisch) 19

Hausgemachte Eier-Tagliatelle mit Hirschragout und nativem Olivenöl extra mit Wacholdergeschmack (1,3,7)

AMATRICIANA “CLASSICA” 16

Frische Tonnarelli mit leckerer Tomatensauce, knusprigem Speck, Pecorino Romano D.O.P. und schwarzem Pfeffer (1,7)

LASAGNE “OLD STYLE” 14

Die zeitlos frische Lasagne mit Bolognese-Ragù und Béchamelsauce (1,3,7)

SPAGHETTO D’AMARE 18

Bronze-Spaghetti mit Muschel-, Garnelen- und Oktopussauce

STRANGULAPRETI (typisch) 15

Brot-Spinat-Gnocchi mit Trentingrana-Fondue und gerösteten Walnüssen (1,3,7,8)

ZWEITE GÄNGE

CARNE SALADA (typisch) 18
Fein gegrilltes Carne-Salada-Rindfleisch mit Bohnen und Kreuzkümmel-mariniertem Kohl

DREI PFEFFER FILET 28
Rinderfilet mit leckerer Drei-Pfeffer-Sauce und Kartoffelpüree (7,10)

TROTA SALMONATA (typisch) 23
Lachsforellenfilet in Garda-Zitronen-Paniermehl und Polenta-Kartoffel-Flan (7)

GOULASH DI MANZO (typisch) 19
Typischer, leicht würziger Eintopf mit Polenta aus Storo

BLACK ANGUS STEAK 24
Zartes argentinisches Rindersteak mit Balsamico-Reduktion, Trentingrana-Käseschaum und Rucola, serviert mit Ofenkartoffeln (7)

GRILLED OKTOPUS 26
Gegrillte Oktopustentakel auf einer Creme aus Erbsen, Minze und confierten Tomaten (4)

AUBERGINENFLEIS POLPETTE 14
Weiches Brot und Auberginen-Fleischbällchen in Tomatensoße auf Kartoffelpüree (1, 3, 7)

GROSSE SALATE

MARINA 14
Gemischter Salat, Oktopus, Orangen, Fenchel und goldene Croutons (1.4)

ALTOATESINA (typisch) 13
Gemischter Salat, Kohl, karamellisierte Äpfel, Vezzena-Flocken und knuspriger Speck (7)

LEGGERA 13
Gemischter Salat, Burrata, Minzzucchini, Kirschtomaten, Walnüsse, Balsamico-Reduktion (7,8)

CESARE 13
Gemischter Salat, Hähnchenstreifen, Trentingrana-Flocken, Brotcroutons, Caesar-Dressing (1,3,7)

BEILAGEN € 6

gemischter Salat / gegrilltes Gemüse / Rösti (2 Stück) / Bratkartoffeln / Kartoffelpüree / Polenta / Kraut und Kreuzkümmel / Bohnen

LISTE MIT NUMMERIERUNG DER ALLERGENE AUF DER RÜCKSEITE

ALLERGENE

1 Gluten **2** Krebstiere und deren Nebenerzeugnisse **3** Eier und Derivate **4** Fisch und Derivate **5** Erdnüsse und Derivate **6** Soja und Derivate **7** Milch und Derivate **8** Schalenfrüchte und Derivate **9** Sellerie und Derivate **10** Senf und Derivate **11** Sesamsamen und Derivate **12** Schwefeldioxid und Sulfite **13** Lupine und Derivate **14** Weichtiere und Derivate

- *Produkt wird unter Einhaltung der Selbstkontrollverfahren gemäß der EG-Verordnung 852/04 an der Quelle eingefroren