

MENÙ

LA FAMIGLIA MARTINELLI E IL SUO STAFF VI DANNO IL

BENVENUTI A TAVOLA

VI ACCOMPAGNEREMO IN UN'ESPERIENZA DI GUSTO FRA I PIATTI DELLA NOSTRA TRADIZIONE, UNA RICCA OFFERTA ENOLOGICA E GLI ORTAGGI SPECIALI DELLA VAL DI GRESTA, ORTO BIOLOGICO DEL TRENINO. OGNI SETTIMANA AGGIORNAMO IL NOSTRO MENÙ PER GARANTIRVI UN PRODOTTO FRESCO ED EVITARE LO SPRECO ALIMENTARE.

“SERVITEVI PURE NELLA MIA LOCANDA CHE SIETE PADRONE”

CARLO GOLDONI



SI PREGA DI AVVERTIRE IL PERSONALE DI SALA IN CASO DI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI (ES. CELIACHIA), CERCHEREMO PER QUANTO POSSIBILE DI VENIRE INCONTRO ALLE VOSTRE ESIGENZE. IN ASSENZA DEL PRODOTTO FRESCO, ALCUNI PRODOTTI POSSONO ESSERE SURGELATI. IL REGISTRO DEGLI ALLERGENI È CONSULTABILE DI FRONTE ALLA CASSA.

MATERIE PRIME DI QUALITÀ E RICERCA DI UNA SANA ALIMENTAZIONE

ORTAGGI LOCALI: DAL CAMPO AL PIATTO

LE COLTIVAZIONI IN QUOTA E IL MICROCLIMA DEL LAGO DI GARDA ESALTANO LE PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE E NUTRIZIONALI DELLE COLTIVAZIONI IN VAL DI GRESTA, FRA ANTIPASTI PRIMI E CONTORNI UNA VASTA PROPOSTA DI PIATTI NEL RISPETTANO DELLA STAGIONALITÀ. PATATE, CAROTE, CAVOLI, PORRI, CRAUTI E MOLTO ALTRO PROVENIENTI SOPRATTUTTO DAI CAMPI DELLA NOSTRA AZIENDA AGRICOLA, CHE COLTIVA CON METODO BIOLOGICO, ARRICCHIRANNO LA TAVOLA CON SAPORE E COLORE.

FORMAGGI TARENTINI

TRENTINO TERRA DI PASCOLI, MASI E MUNGITURE. PORTIAMO NEL PIATTO LE MIGLIORI SELEZIONI DI FORMAGGI. NE ESALTIAMO IL GUSTO CON LE MOSTARDE E LA TIPICA GIARDINIERA, TUTTO PROVENIENTE DAL NOSTRO TERRITORIO, CREANDO UNA SINFONIA PER IL VOSTRO PALATO.

VALORE DELLE CANTINE

ABBIAMO SELEZIONATO SOPRATTUTTO VINI DEL TRENTINO DI ALTA QUALITÀ CHE SI ADATTANO AI PIATTI CHE VI PROPONIAMO: ANTIPASTI, DEGUSTAZIONI, PRIMI E SECONDI. SCEGLIAMO LE MIGLIORI AZIENDE VINICOLE E CREDIAMO NELLA QUALITÀ DELLA TERRA E DELL'ARIA DI QUESTO TERRITORIO, RICCO DI VIGNETI CHE ADOTTANO METODI DI LAVORAZIONE NEL RISPETTO DELL'AMBIENTE.

LA PASSIONE PER IL FATTO IN CASA

LA MAGGIOR PARTE DEI NOSTRI PRIMI SONO REALIZZATI CON PASTA FATTA IN CASA SECONDO LA TRADIZIONE E CON LA SCELTA DI MATERIE PRIME DI QUALITÀ. PROVA I NOSTRI GNOCCHI, CANEDERLI, TAGLIATELLE, STRANGOLAPRETI E LE DELIZIE CHE TI PROPONIAMO NEL MENÙ. OGNI DOMENICA IL PANE È FATTO NELLA NOSTRA CUCINA, NEGLI ALTRI GIORNI PROVIENE DAL FORNO DI RONZO CHIENIS.

ANTIPASTI

LE NOSTRE PREMESSE

COPERTO E SERVIZIO €1,5

COMPOSIZIONE DELLA VAL DI GRESTA

CROSTATA SALATA DI VERDURE

GRATINATA, STRUDEL DI VERZA CON CUMINO E STRUDEL CON RADICCHIO E RICOTTA AFFUMICATA, MEDAGLIONE DI SEDANO, MUFFIN DI CAROTE E CIPOLLA. CAPPuccio VAL DI GRESTA

SAVORY VEGETABLE TART AU GRATIN, CABBAGE STRUDEL WITH CUMIN AND STRUDEL WITH RADICCHIO AND SMOKED RICOTTA, CELERY MEDALLION, CARROT AND ONION MUFFINS

€ 13,00

AFFETTATI NOSTRANI E DINTORNI

SPECK, LARDO, COPPA, SALAME NOSTRANO, CON GIARDINIERA DI VERDURE VAL DI GRESTA FATTA IN CASA, FORMAGGIO CASOLET DELLA VAL DI SOLE E MOSTRADA DI PERE DELL'AZIENDA LOCALE CASTEL GRESTA

LOCAL COLD CUTS AND SURROUNDING AREAS; SPECK, LOCAL SALAMI LARD, WITH HOMEMADE VAL DI GRESTA VEGETABLE GARDENER, CASOLET CHEESE FROM VAL DI SOLE AND PEAR EXHIBITION FROM THE LOCAL CASTEL GRESTA COMPANY.

€ 13,00

CARPACCIO DI CARNE SALADA

CARPACCIO DI CARNE SALADA TIPICA TRENTINA AL NATURALE CON CAVOLO CAPPuccio VAL DI GRESTA, OLIO DEL GARDA E TRENTINGRANA

TYPICAL RAW TRENTO CARNE SALADA SEASONED WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM GARDA ACCOMPANIED BY CABBAGE FROM VAL DI GRESTA AND TRENTINGRANA

€ 13,00

TARTARE DELLO CHEF

BATTUTA DI FASSONA CON CAPPERI, ACCIUGA, AGRUMI E MAIONESE AL BACON

BATTERED FASSONA TARTARE WITH CAPERS, ANCHOVIES, CITRUS FRUITS AND BACON MAYONNAISE

€ 15,00

TAGLIERE DEGUSTAZIONE FORMAGGI TARENTINI ALTO ADIGE

TRENTINO CHEESE TASTING PLATTER

CASOLET AL PEPE VERDE DELLA VAL DI SOLE, STREGA DELLE ERBE, PUZZONE DI MOENA, CAPRINO DI CAVALESE, VEZZENA SERVITI CON MOSTARDA DI PERE DELL'AZIENDA ARTIGIANALE LOCALE CASTEL GRESTA

€ 13,00

PRIMI PIATTI

GNOCCHI DI PATATE DELLA CASA CON I PORRI

HOMEMADE POTATO GNOCCHI WITH LEEKS

€ 12,00

PARMIGIANA DI SEDANO RAPA

GRATINATED CELERIAC PARMIGIANA

€ 12,00

RISOTTO AL CAVOLO NERO E FONDUTA DI CASOLET

BLACK CABBAGE RISOTTO AND CASOLET CHEESE FONDUE

€ 13,00

SPAGHETTONI DI MATT DEL PASTIFICIO FELICETTI ALLA RESTRIZIONE DI RAPA ROSSA VAL DI GRESTA CON FONDUTA DI FORMAGGIO CASOLET

SPAGHETTONI DI MATT FROM THE FERLICETTI PASTA FACTORY WITH RESTRICTION OF VAL DI GRESTA RED TURNIP, AND CASOLET CHEESE AND SAFFRON FONDUE

€ 13,00

ROTOLO DI PATATE CON ZUCCA SPINACI E FORMAGGIO CONDITO CON BURRO FUSO E SALVIA

POTATO ROLL WITH PUMPKIN, SPINACH AND CHEESE, WITH MELTED BUTTER AND SAGE

€ 12,00

SECONDI PIATTI

FORMAGGIO FUSO CON POLENTA E FUNGHI

MELTED CHEESES WITH CORN POLENTA AND MUSHROOMS € 15,00

CARNE SALADA NATURALE TRENTINA AI FERRI CON FAGIOLI E CIPOLLA CON OLIO EXTRAVERGINE DEL GARDA

TYPICAL TRENTINO GRILLED SALTED MEAT WITH BEANS AND ONION € 15,00

CONIGLIO ALLE ERBE AROMATICHE NOSTRANE COTTO A BASSA TEMPERATURA CON POLENTA E FUNGHI

RABBIT COOKED AT LOW TEMPERATURE WITH POLENTA AND MUSHROOM € 17,00

PICANHA ALLA GRIGLIA CON PATATE E SEDANO RAPA DELLA VAL DI GESTA AL FORNO

GRILLED PICANHA WITH BAKED POTATOES AND CELERIAC OF THE VAL DI GESTA € 22,00

STRACOTTO D'ASINO CON POLENTA E CRAUTI VAL DI GESTA

DONKEY STEW WITH POLENTA AND SAUERKRAUT FROM VAL DI GESTA € 17,00

PIATTI CONSIGLIATI COME PORTATA UNICA:

TORTEL DI PATATE

CON AFFETTATI NOSTRANI, FORMAGGIO TRENTO CASOLET E CASAT
DEL BALDO, MOSTARDA DI PERE DELL'AZIENDA LOCALE CASTEL GRESTA E
GIARDINIERA FATTA IN CASA

€ 22,00

CONTORNI

CAPPUCCIO VAL DI GRESTA	
CONDITO CON OLIO EXTRAVERGINE DEL GARDA E CUMINO	€ 5,00
CRAUTI DELLA VAL DI GRESTA	€ 5,00
VERDURA FRESCA MISTA	€ 5,00
ORTAGGI COTTI AL VAPORE	€ 6,00

DOLCI E DELIZIE

TORTA DELLA CASA DI CAROTE GRESTANE CON SALSA ALLA VANIGLIA	€ 5,00
STRUDEL DI MELE TARENTINE CON SALSA ALLA VANIGLIA	€ 5,00
TIRAMISÙ FATTO IN CASA	€ 6,00
SORBETTO GELATO AL LIMONE MONDOFRUTTI	€ 3,50

“IL CONSIGLIO DEL SOMMELIER”:

CALICE DI MOSCATO GIALLO TARENTINO DOP - CANTINA DI MORI	€ 3,50
--	--------

BEVANDE

L'ACQUA

L'ACQUA È VITA

SULLA VOSTRA TAVOLA NON PUÒ MANCARE L'ACQUA DI MONTAGNA. L'ACQUA CHE SERVIAMO È PARTICOLARMENTE BUONA E SANA, SIA NATURALE CHE FRIZZANTE. PROVIENE DALLE SORGENTI "FONT" E "CASTIL" DI RONZO-CHIENIS E POI SOTTOPOSTA AD MICROFILTRAZIONE CONTROLLATA E GARANTITA CHE ALLEGGERISCE L'ACQUA DAL CLORO. NE APPREZZERETE SAPORE E LEGGEREZZA, BERRETE ACQUA DI ELEVATA QUALITÀ E SOSTERRETE L'AMBIENTE. LE CARAFFE SERVITE IN TAVOLA VENGONO RIEMPIE DIRETTAMENTE DALL'EROGATORE COLLOCATO IN QUESTO RISTORANTE. UNA SCELTA CONSAPEVOLE VOLTA AD ELIMINARE L'USO DELLA PLASTICA E L'EMISSIONE DI ANIDRIDE CARBONICA GENERATA DAL TRASPORTO.

CARAFFA DI ACQUA NATURALE O FRIZZANTE

1/2 L €1,5 1L €2,5

VINO

IL VINO AGGIUNGE UN SORRISO ALL'AMICIZIA ED UNA SCINTILLA ALL'AMORE

VINO SFUSO DELLA CASA

ROSSO. CABERNET VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT, CANTINA DI ISERA

CARAFFA 1/4L €3,5 CARAFFA 1/2L €6 CARAFFA 1L €12

BIANCO. CHARDONNAY VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT, CANTINA DI ISERA

CARAFFA 1/4L €3,5 CARAFFA 1/2L €6 CARAFFA 1L €12