

MENÙ

LA FAMIGLIA MARTINELLI E IL SUO STAFF VI DANNO IL
BENVENUTI A TAVOLA

VI ACCOMPAGNAMO 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 AGGIORIAMO IL NOSTRO MENÙ PER
GARANTIRVI UN PRODOTTO FRESCO ED EVITARE LO SPRECO ALIMENTARE.

*“Servitevi pure nella mia lontanfa 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 ALLERGENTI È CONSUNTABILE 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 PIATTICHE VI PROPONIAMO: ANTIPASTI, DEGUSTAZIONI, PRIMI E ECONDI. 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 €2

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

€ 14,00

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
MOSTARDA 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.

€ 14,00

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

€ 14,00

PATATA GRESTANA

PATATE DELLA VAL DI GRESTA RIPIENE CON FONDUTA DI FORMAGGIO CASOLET SU
SPECCHIO DI CREMA DI PORCINI E SPECK CROCCANTE

VAL DI GRESTA POTATOES STUFFED WITH CASOLET CHEESE FODNUE ON A BED OF
PORCII MUSHROOMS CREAM AND CRISPY SPECK

€ 13,00

PRIMI PIATTI

Chi ben comincia...

TAGLIATELLE FATTE IN CASA CON RAGÙ D'ASINO

HOMEMADE TAGLIATELLE WITH DONKEY RAGÙ € 14,00

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 € 14,00

BIGOI FATTI IN CASA ALLA RAPA ROSSA CON ACCIUGA

HOMEMADE BIGOI WITH BEETROOT SAUCE AND ANCHOVIES € 14,00

GNOCCHI DI PATATE CON CREMA DI PORRI E PATATE, CHIP DI PORRI E SCAGLIE DI FORMAGGIO VEZZENA

POTATO GNOCCHI WITH LEEK AND POTATO CREAM, LEEKS CHIPS AND
VEZZANA CHEESE SHAVINGS € 14,00

CANEDERLI TARENTINI IN BRODO

LARGE BREAD DUMPLING FLAVORED WITH MEAT IN BROTH € 13,00

TAGLIERE DEGUSTAZIONE FORMAGGI TRENINO ALTO ADIGE TRENINO CHEESE TASTING PLATTER

CASOLET 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

€ 14,00

SECONDI PIATTI

L'appetito vien mangiando

CONIGLIO AL FORNO ALLE ERBE AROMATICHE CON POLENTA E CRAUTI

BAKED RABBIT WITH AROMATIC HERBS, POLENTA AND SAUERKRAUT

€ 20,00

CARNE SALADA AI FERRI CON FAGIOLI E CIPOLLA

GRILLED SALTED MEAT WITH BEANS AND ONION

€ 18,00

STRACOTTO D'ASINO CON POLENTA DI STORO E CRAUTI VAL DI GRESTA

DONKEY STEW WITH STORO POLENTA AND SAUERKRAUT VAL DI GRESTA

€ 20,00

FORMAGGI DI MONTAGNA FUSI CON POLENTA E FUNGHI

MELTED MOUNTAIN CHEESES WITH POLENTA AND MUSHROOMS

€ 17,00

**PICANHA ALLA GRIGLIA, FILIERA TRENTINA FERRARI,
CON PATATE DELLA VAL DI GRESTA AL FORNO**

GRILLED PICANHA WITH BAKED POTATOES

€ 20,00

Piatti consigliati come portata unica

TORTEL DI PATATE

CON SELEZIONE DI AFFETTATI NOSTRANI E FORMAGGI, ACCOMPAGNATI DA MOSTARDA DI PERE DI UN'AZIENDA LOCALE E GIARDINIERA FATTA IN CASA

€ 20,00

oppure

PIATTO DELLA CASA

POLENTA, CRAUTI, STINCO AL FORNO, COTECHINO E PASTI DI LUCANICA ALLA GRIGLIA

BAKED SHANK WITH POLENTA, SAUERKRAUT, COTECHINO AND GRILLED LUCANICA PASTA

€ 25,00

CONTORNI

...e dintorni

CAPPUCCIO VAL DI GRESTA CONDITO CON OLIO EXTRAVERGINE DEL GARDA

CAPPUCCIO VAL DI GRESTA SEASONED WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM GARDA € 5,00

CRAUTI DEL CONSORZIO PRODUTTORI VAL DI GRESTA

SAUERKRAUT FROM THE VAL DI GRESTA PRODUCERS CONSORTIUM € 6,00

PATATE AL FORNO DELLA VAL DI GRESTA

COOKED VAL DI GRESTA POTATOES € 6,00

VERDURA FRESCA MISTA

MIXED FRESH VEGETABLES € 6,00

ORTAGGI VAL DI GRESTA COTTI AL VAPORE

STEAMED MIXED VEGETABLES € 7,00

DOLCI E DELIZIE

La vita è dolce se glielo concedi

TORTA DELLA CASA DI CAROTE CON CREMA CHANTILLY	€ 6,00
TORTA DI CASTAGNE	€ 6,00
STRUDEL DI MELE CON CREMA CHANTILLY	€ 5,00
TORTINO AL CIOCCOLATO DAL CUORE CALDO	€ 7,00
TIRAMISÙ FATTO IN CASA	€ 7,00
CALICE DI VINO SANTO MAXENTIA 2013 CON CANTUCCI FATTI IN CASA	€ 10,00
 <i>“Il consiglio del sommelier in abbinamento al dessert”:</i>	
CALICE DI MOSCATO GIALLO TRENTO DOP - CANTINA DI MORI	€ 4,00

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 A 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.

BOTTIGLIA DI ACQUA NATURALE O FRIZZANTE 0,75L € 3,00

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 1/4 L € 3,5 - CARAFFA 1/2 L € 7 - CARAFFA 1 L € 14

BIANCO. CHARDONNAY VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT, CANTINA DI ISERA

CARAFFA 1/4 L € 3,5 - CARAFFA 1/2 L € 7 - CARAFFA 1 L € 14

CHIEDI LA NOSTRA CARTA DEI VINI, ANCHE SOLO PER CURIOSITÀ!