

## Gli Antipasti

### Il Tagliere

8,00

La nostra Carne Salada affumicata, Speck Trentino, Mortandela della Val di Non, formaggi artigianali locali, noci del bleggio e verdure dei nostri orti in agrodolce

### Pam Brustolà

8,00

Cinque tipiche salse della nostra tradizione da spalmare su fette di pane tostato: Patè d'olive del Garda, Crema di lardo ai profumi dell'orto, "Formai miz", salsa alla Sarda del Garda, Olio Extravergine d'oliva di Tenno

### Carne Salada cruda

10,00

Selezionata carne di manzo salmistrata secondo l'antica tradizione di famiglia, servita cruda, affettata molto sottile ed accompagnata con funghetti all'olio d'oliva

### Formaggi di Valle, Mostarda e Miele

10,00

Trentingrana, Formaggella di Tremosine, Verde Misone e formaggio alle erbe di monte di Fiavè, serviti con la nostra mostarda di pere e con il miele artigianale di Tenno

### Tris di Lago

12,00

Salmerino marinato su insalata novella, trota di montagna affumicata in casa al legno di faggio con fette di pane fresco al burro di malga, sarda del Garda sotto sale sulla polenta di Storo grigliata

---

## I Primi Piatti

<b>Strangolapreti all'olio del Garda o al burro fuso</b>	7,50
Gnocchi tipici trentini a base di pane e spinaci, conditi al burro fuso e salvia e spolverati al Trentingrana*	
<b>Canederli al burro*</b>	7,50
Grandi gnocchi di pane, formaggio e speck fatti in casa conditi al burro fuso e Trentingrana	
<b>Bis di Gnocchi Trentini</b>	9,00
Strangolapreti e Canederli fatti in casa nel rispetto della tradizione Conditi con burro fuso e Trentingrana DOP.	
<b>Tagliatelle ai funghi</b>	9,00
Tagliatelle ai funghi di bosco misti *	
<b>Pappardelle rosse al cervo</b>	10,00
Pappardelle di pasta fresca fatta in casa con riduzione al Teroldego Trentino con ragù di cervo profumato al rosmarino*	
<b>Ravioloni al Baccalà</b>	9,00
Ravioloni di pasta fresca fatta in casa al ripieno di Baccalà*	

## Le Zuppe

<b>Zuppa ai legumi e cereali</b>	6,00
Zuppa fatta in casa con fagioli, lenticchie, orzo e farro e verdure dei nostri orti *	
<b>Canederli in brodo</b>	7,50
Grandi gnocchi di pane, formaggio e speck fatti in casa e serviti in brodo di carne e verdura nel rispetto della tradizione *	
<b>Trippe</b>	7,00
Tradizionale zuppa trentina fatta in casa con trippa bollita e verdure *	

---

## I Secondi Piatti

<b>Polenta, funghi e formaggio</b>	11,00
Tosella Trentina fusa, funghi misti trifolati sulla polenta di farina gialla di Storo	
<b>Carne Salada e Fasoì</b>	14,00
Selezionata carne di manzo salmistrata secondo l'antica tradizione di famiglia, tagliata sottile e cucinata ai ferri, servita con i tipici fagioli salugia in umido	
<b>Carne salada "Boìda"</b>	13,00
Muscolo e costato di vitellone salmistrato secondo l'antica tradizione, bollito e servito con mostarda di cipolle rosse e patate del Lomaso al prezzemolo e olio extravergine d'oliva di Tenno	
<b>Baccalà dei Frati</b>	13,00
Baccalà cucinato secondo la tradizionale ricetta dei frati cappuccini di Arco servito con la tipica polenta gialla di Storo e tortino di verze dell'orto	
<b>Gulash di Cervo</b>	14,00
Spezzatino di cervo profumato al ginepro e rosmarino con la polenta di Storo e crauti alla trentina	
<b>Filetto ai Porcini</b>	16,00
Medaglioni di filetto di maiale scottati in padella ai porcini, serviti con patate saltate alla cipolla	

## I Contorni

<b>Fagioli in umido</b>	3,00
<b>Verdurine in agrodolce fatte in casa</b>	3,00
<b>Patate lesse Trentine</b>	3,00
<b>Patate saltate alla cipolla</b>	3,00
<b>Patate fritte*</b>	4,00
<b>Funghi trifolati *</b>	4,00

---

## Le Insalate

	Standard	Maxi
<b>Ortolana</b> Insalata mista di stagione	3,50	6,00
<b>Gustosa</b> Insalata verde, carote, olive, cipolle, pecorino	6,00	9,00
<b>Rustica</b> Radicchio rosso, rucola, noci e grana	6,00	9,00

## I Dolci della Casa

Mousse al gianduia	4,00
Strudel	4,00
Tiramisù della casa	4,00
Semifreddo all'amaretto *	4,00
Sorbetto al cucchiaio	3,00
Torta de Nos e vino passito	6,00
Coperto e pane per persona	1,50