

# Cucina di Tenna

## MENU

*“El magnar de na volta”*

I sapori di un tempo, le ricette  
dimenticate, i profumi che ricordano le  
cucine di casa, la tradizione più intima del  
Trentino come ormai nessuno  
racconta più

Duft und Aromen vergangener Zeiten, die vergessene Rezept, die  
Gerüche von Heimküchen, die instinste Tradition des Trentino  
wie niemand erzählt

The flavors of the past, the forgotten recipes,  
the smells of domestic kitchens, the most intimate tradition of  
Trentino as nobody tells

Al fine di garantirti la massima qualità dei nostri piatti usiamo ingredienti  
conservati mediante la tecnica dell'abbattimento di temperatura, del  
surgelato e del sottovuoto. I piatti contrassegnati con il simbolo \*  
potrebbero essere stati sottoposti a queste lavorazioni.

A disposizione di tutti gli ospiti il registro allergeni consultabile alla cassa:  
se hai allergie o intolleranze chiedici aiuto e sapremo spiegarti al meglio  
tutte le preparazioni dei nostri piatti. Tuttavia non possiamo escludere  
contaminazioni incrociate che possono derivare dalla preparazione dei  
nostri piatti in un'unica cucina.

COPERTO 2,00

# La nostra storia

Sempre noi, dal 1909

## 1909

Il Trisnonno Santo Stanga acquista l'Antica Croce:  
bottega e trattoria.

Der Ururgroßvater Santo Stanga (kauft) erwirbt Antica Croce  
mit Laden und Restaurant.

The great-great-grandfather Santo Stanga acquires  
the Antica Croce: shop and restaurant.



## 1964

Nonno Remo, la moglie Marina e zia Bice con la loro  
mamma Mariota dopo la guerra ripartono alla  
grande e ampliano il locale

Großvater Remo, seine Frau Marina und Tante Bice mit deren Mutter  
Mariota Starten nach dem Krieg mit großem Elan. Sie erneuern und  
vergößern das Lokal und haben viel Erfolg.



Grandfather Remo, his wife Marina and aunt Bice with their mother Mariota  
after the war started again and expand the restaurant

## 1979

I figli Ettore, Flora e Paola rendono la cucina  
famosa nella regione

Deren Kinder Ettore, Flora und Paola sorgen dafür, daß die Küche in der  
ganzen Region bekannt und geschätzt wird.

The sons Ettore, Flora and Paola make the cuisine  
famous in the region



## 2023

Luciana, Ettore e Daniele continuano la tradizione:  
114 anni di ristorazione famigliare!

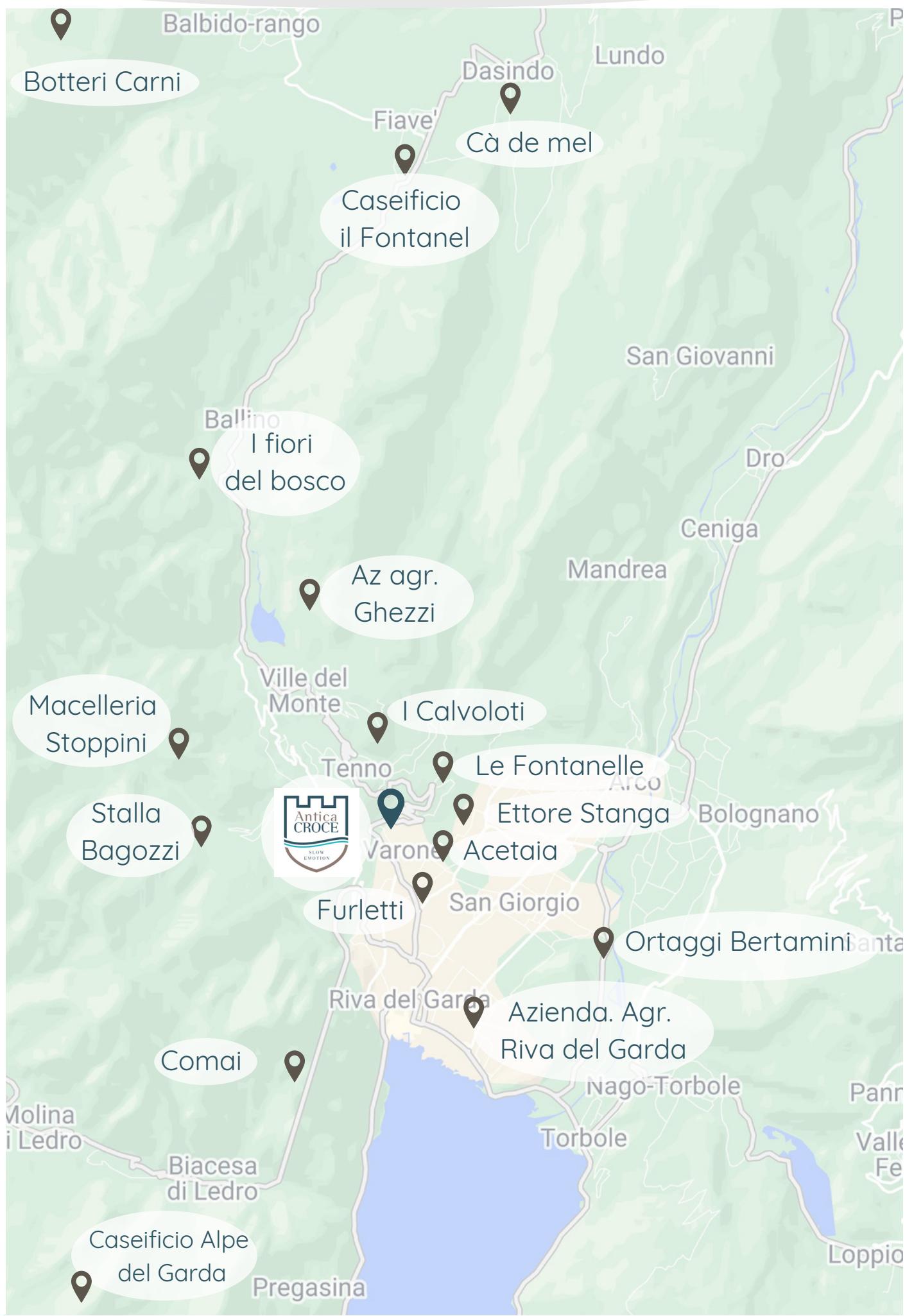
Luciana, Ettore und Daniele führen diese mit Stolz diese Tradition fort.  
Somit besteht dieses Familienrestaurant seit nunmehr 114 Jahren.

Luciana, Ettore and Daniele continue the tradition:  
114 years of family restaurant!



# I nostri fornitori locali

Gli artigiani del territorio



# La Carne Salada

## *Un antica metoda di conservazione*

Dal 1909 la nostra famiglia produce la "Carne Salada" secondo l'antica tradizione locale. Quando le nostre genti dovevano conservare per lunghi periodi la carne senza frigoriferi la pratica della salatura era l'unica possibilità: le erbe aromatiche ne miglioravano il gusto, il pepe e l'aglio, oltre che insaporire la carne, avevano un'importante funzione antibatterica.

Spesso il contadino vendeva il posteriore della manza per tenere solo l'anteriore che veniva salato e successivamente consumato lessato.

Ancora oggi all'Antica Croce la "Carne Salada" viene prodotta con lo stessa ricetta e proposta nelle diverse versioni: cruda quale antipasto, cotta ai ferri con i fagioli in umido o lessata con le patate nostrane e olio extravergine d'oliva del Garda.

### DE

Seit 1909 produziert unsere Familie Fleisch nach alter lokaler Tradition. Als unser Volk Fleisch über lange Zeiträume ohne Kühlung lagern musste, war das Pökeln die einzige Möglichkeit: aromatische Kräuter verbesserten den Geschmack, und Pfeffer und Knoblauch verliehen dem Fleisch nicht nur Geschmack, sondern hatten auch eine wichtige antibakterielle Funktion. Auch heute noch wird in Antica Croce das "Carne Salada" nach demselben Rezept zubereitet und in verschiedenen Varianten angeboten: roh als Vorspeise, gegrillt mit gedünsteten Bohnen oder gekocht mit lokalen Kartoffeln und nativem Olivenöl vom Gardasee.

### EN

Since 1909, our family has been producing meat according to the old local tradition. When our people had to store meat for long periods without refrigeration, salting was the only option: aromatic herbs improved the taste, and pepper and garlic not only flavoured the meat but also had an important antibacterial function. Even today at Antica Croce the 'Carne Salada' is still made according to the same recipe and offered in different versions: raw as an appetiser, grilled with stewed beans or boiled with local potatoes and extra virgin olive oil from Lake Garda.



# IL MENÙ DELLA *Carne Salada*

## *Carne salada cruda*

La Carne Salada fatta in casa secondo l'antica ricetta di famiglia, servita cruda e affettata molto sottile, accompagnata con funghetti all'olio d'oliva

Gepökeltes rohes Rindfleisch nach alter Familientradition. Wir servieren diese Spezialität vom Tenno in dünn aufgeschnittenen, scheiben mit Pilzen in Olivenöl

Selected beef salted according to the old family tradition, served raw in very thin slices, accompanied by mushrooms in olive oil

## *Carne salada e fasoi*

Manzo selezionato e salmistrato in casa secondo tradizione, tagliato sottile e cucinato ai ferri, servito con i tipici fagioli

Wie vor, jedoch gegrillt und mit braunen Bohnen serviert.

Selected beef, corned according to the old family tradition, served grilled in very thin slices with typical beans

## *Strudel*

Strudel di mele della tradizione Trentina, servito tiepido con gelato artigianale alla vaniglia

Apfelstrudel nach Trentiner Art wird lauwarm mit Vanilleeis serviert

Traditional apple strudel served with vanilla ice cream

**MENÙ COMPLETO  
30,00**

# Antipasti

## Vorspeisen - Starters

### Carne salada cruda

La classica Carne Salada fatta in casa secondo l'antica ricetta di famiglia, servita cruda, affettata molto sottile accompagnata con funghetti all'olio d'oliva

Gepökeltes rohes Rindfleisch nach alter Familientradition.

Wir servieren diese Trentiner Spezialität in dünn aufgeschnittenen mit Pilzen in Olivenöl

Selected beef salted according to the old family tradition, served raw in very thin slices accompanied by mushrooms in olive oil

12.00

Pinot grigio ramato  
- Gaierhof -

Colore ramato e profumo di fiori di acacia, pera matura e frutti esotici, morbido e gradevole



3.00



19.00

### Tartare di carne salada e "nasiari"

Trito di Carne Salada cruda condita con limone, erba cipollina ed olio evo di Tenno, su nido di valeriana selvatica

Gepökeltes rohes Rindfleisch mit dem Messer fein gehackt. Wilder Feldsalat angerichtet mit Zitrone, Schnittlauch und nativem Olivenöl aus Tenno.

Raw Carne Salada cutted by hand really thinly, topped with lemon, chives and extra virgin oil, served with valerian

12.00

Pinot grigio ramato  
- Gaierhof -

Colore ramato e profumo di fiori di acacia, pera matura e frutti esotici, morbido e gradevole



3.00



19.00

### Pan brustola'

Cinque 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 alle noci, Olio evo di Tenno

Bruschetta zum Bestreichen mit 5 verschiedenen Creme's.

Olivenpatè vom Gardasee, Schmalz mit Thymian, "Formai miz" (tradizionale Käsecreme mit Weißwein und Grappa), Creme aus Nüssen, Olivenöl vom Tenno.

5 traditional sauces to spread on toasted bread: Garda's olive patè, flavored lard cream, traditional cheese sauce, nuts sauce, Extravirgin oil from Tenno

9.00

Gewürztraminer  
"Perelise"  
- Colterenzio -

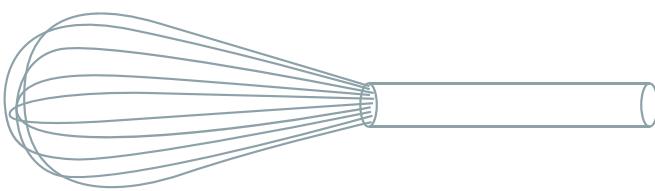
Giallo paglierino carico, profumi che vanno dagli agrumi alla frutta candita e spezie. Sapido e minerale, morbido e persistente.



3,50



20.00



## *Il Tagliere del "bekèr"*

Macellaria artigianale di Tenno - Stoppini Stefano

Carne salada di maiale stagionata, lucanica, pancetta affumicata, mortandela, coppa ai profumi di montagna, grissini artigianali e verdurine in agrodolce fatte in casa

Handwerkliche Metzgerei aus Tenno

Gereiftes, gepökeltes Schweinefleisch, geräuchter Speck zusammen mit verschiedenen speziellen Wurstarten wie: frische Lucanica, Mortandela und Coppa. Angerichtet mit süßsaurem Gemüse und mit handwerklich gefertigten Grissinis serviert.

Artisan Tenno butchery: Pork Carne Salada, freshly made lucanica, bacon, "mortandela", flavored coppa, artisanal breadsticks, sweet and sour handmade vegetables

15,00

*Marzemino*

- Battistatti -

Colore rosso rubino, profumo vinoso che ricorda la viola e la mora. Secco, saporito e pieno



3.50

20.00



## *Tris di trota alpina*

Bocconcini di trota marinata sui "nosioi" selvatici, tagliata di trota affumicata con crostini e burro di malga, trota "en saor" sulla polenta abbrustolita

Kleine Häppchen mit mariniertem Forelle auf wildem Feldsalat, geräucherte Forelle mit Buttercroutons, Forelle "en saor" auf gegrillter Polenta aus Storo

Marinated trout with valerian, smoked trout with butter croutons, trout "en saor" with grilled polenta from Storo

13,00

*Chardonnay Superiore*

"Vigna Lörè"

- Agraria R.d.G. -

Mela, frutta esotica, vaniglia e nocciole. Vinificazione in leno: vellutato, fresco, minerale e fragrante



5.00

26.00



## *Formaggi di valle*

Formagella di Tremosine affumicata, vaccino stagionato 12 mesi, caciotta alle erbette di monte, erborinato "Blù Misone" e Trentingrana DOP, serviti con la nostra mostarda di Pere e miele artigianale del Lomaso

Geräuchertes Käschchen von Tremosine, 12 Monate gereifter Kuhmilchkäse, Kräuterwärmekäse aus Fiavè, Blauschimmelkäse vom Monte Misone und Trentingrana (ähnlich Parmesankäse). Wir servieren dies zusammen mit unserer Birnen-Mostarda und Honig vom Lomasonetal

Smoked cheese from Tremosine, vaccine cheese 12 months seasoned, herbal cheese from Fiavè, blu cheese Misone, Trentino parmesan: served with our pear mustard and artisanal Lomaso honey

13,00

*Pinot Nero Riserva*

Sant Daniel

- Colterenzia -

Rosso granato, aroma ampio che va dalla ciliegia alle bacche rosse, alle spezie; di corpo medio ed equilibrato, ha un finale elegante e persistente



5.00

27.00



# Le Zuppe

Suppe - Soups

## Gran zuppa ai legumi e cereali

Zuppa della tradizione di famiglia con fagioli, lenticchie, piselli, orzo, farro e verdure\*

Suppe nach Art des Hauses mit Bohnen, Linsen, Gerste, Dinkel und Gemüse\*

Homemade soup with beans, lentils, barley, spelt and vegetables\*

7,50

Pinot grigio ramato  
- Gaierhof -

Colore ramato e profumo di fiori di acacia, pera matura e frutti esotici, morbido e gradevole



3.50

22.00



## Canederli in brodo

Grandi gnocchi di pane, formaggio e speck fatti in casa e serviti nel brodo di carne e verdura, come da tradizione\*

Brot, Käse und Speck Knödel in hausgemachter Fleischbrühe\*

Trentino-style bread, cheese and speck dumplings in broth\*

9,00

Marzemino  
- Battistotti -

Colore rosso rubino, profumo vinoso che ricorda la viola e la mora. Secco, sapido e pieno



3.50

20.00



## Trippe in brodo

Tradizionale zuppa Trentina fatta in casa con trippa bollita, verdure e fagioli\*

Traditionelle Suppe nach Art des Hauses mit Kutteln, Gemüse und Hülsenfrüchten\*

Traditional Homemade soup with boiled tripe\*

9,00

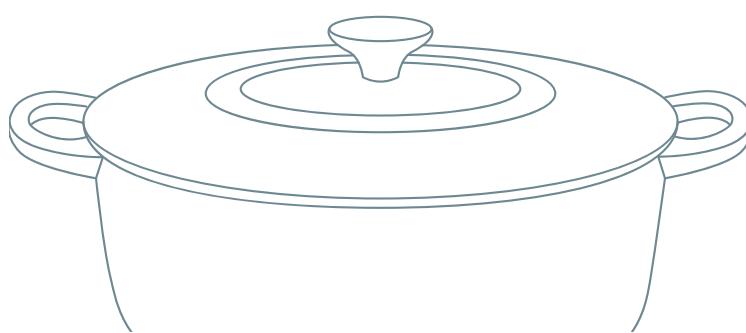
Marzemino  
- Battistotti -

Colore rosso rubino, profumo vinoso che ricorda la viola e la mora. Secco, sapido e pieno



3.50

20.00



# Primi piatti

Erste gang - First course

## Tagliatelle ai funghi

Pasta fresca fatta in casa ai funghi misti\*

Tagliatelle mit gemischten Pilzen\* (hausgemachte Teigwaren)

Homemade tagliatelle with sautéed mushrooms\*

10,00

Chardonnay Superiore  
"Vigna Lorè"  
- Agraria R.d.G. -

Mela, frutta esotica,  
vaniglia e nocciola.  
Vinificazione in leno:  
vellutato, fresco, minerale  
e fragrante



5,00

26,00



## Strangolapreti

Gnocchi trentini a base di pane ed erbe di campo,  
mantecati al burro fuso e spolverati al  
Trentingrana DOP\*

Spinatklößchen aus Brot, Spinat und Kräutern nach Trentiner Tradition  
mit geschmolzener Butter und Trentino-Parmesankäse angerichtet\*

Trentino-style bread and spinach dumplings with melted butter  
and Trentino-Parmesan cheese\*

9,00

Nasiola  
- Madonna delle  
Vittorie -

Autoctono Trentino  
Sentori fruttati, leggeri e  
freschi. Saprodo, con note  
fruttate equilibrate e una  
piacevole acidità



3,50

22,00



## Canederli al burro

Grandi gnocchi di pane, formaggio e speck fatti in casa  
mantecati al burro fuso e Trentingrana\*

Brot, Käse und Speck Knödel mit  
geschmolzener Butter und Trentino-Parmesankäse\*

Trentino-style bread, cheese and speck dumplings,  
salted with butter and Trentino-Parmesan cheese\*

9,00

Lagrein  
- Gaierhof -

Colore rosso rubino con  
riflessi violacei. Profumo di  
more e spezie, con sentori  
di viola. Sapore asciutto e  
sapido



4,00

22,00



## Bis Trentino

Strangolapreti e Canederli fatti in casa secondo tradizione  
conditi con burro fuso e Trentingrana\*

Spinatklößchen aus Brot, Spinat und Kräutern + Brot, Käse und Speck  
Knödel, gemischt mit geschmolzener Butter und Trentino-Parmesankäse\*

Trentino-style bread and spinach dumplings + bread, cheese and speck  
dumplings, salted with butter and Trentino-Parmesan cheese\*

11,00

Marzemino  
- Battistotti -

Colore rosso rubino,  
profumo vinoso che ricorda  
la viola e la mora. Secco,  
sapido e pieno



3,50

20,00



## Pappardelle rosse al cervo

Pappardelle di pasta fresca fatta in casa con riduzione al Merlot di Tenno, al ragù di cervo profumato al rosmarino\*

Hausgemachte Rotweinpappardelle mit Hirschragout und Rosmarin\*

Homemade red wine Pappardelle with deer sauce and rosemary\*

13,00

## Pinot Nero Riserva

Sant Daniel  
- Colterenzio -

Rosso granato, aroma ampio che va dalla ciliegia alle bacche rosse, alle spezie; di corpo medio ed equilibrato, ha un finale elegante e persistente



5.00

27.00



## Gnocchi di patate al Blu Misone

Gnocchi di patate alla fondata di formaggio artigianale erborinato "Blu Misone" e granella di noci del Lomaso\*

Kartoffelklößchen angerichtet mit "Blu Misone" Käse und Walnüssen\*

Potatoes gnocchi with "Blue Misone" cheese and Lomaso nuts\*

10,00

## Gewürztraminer "Perelise" - Colterenzio -

Giallo paglierino carico, profumi che vanno dagli agrumi alla frutta candita e spezie. Sapido e minerale, morbido e persistente.



4,50

27.00



## Tortelloni al Lavarello

Tortelloni artigianali di pasta fresca al ripieno di Lavarello del Lago di Garda profumati all'eretta cipollina \*

Handgemachte Tortelloni gefüllte mit Lachs-Forellen serviert mit Buttersoße und Schnittlauch\*

Handmade filled lake-throat ravioli with butter sauce and chives\*

13,00

## Chardonnay Superiore "Vigna Lorè"

- Agraria R.d.G. -

Mela, frutta esotica, vaniglia e nocciola. Vinificazione in leno: vellutato, fresco, minerale e fragrante



5.00

26.00



## Caserecce alla Bolognese

Pasta corta fatta in casa

al nostro ragù di carne selezionata profumato al rosmarino

Hausgemachte kurz pasta angerichtet mit unsere Fleisch-Ragù nach Bolognese Art

Homemade short pasta with our Bolognese ragù

9,00

## Marzemino - Battistotti -

Colore rosso rubino, profumo vinoso che ricorda la viola e la mora. Secco, sapido e pieno



3.50

20.00



## *Spaghetti aglio, olio, peperoncino*

Spaghetti monograno del pastificio Trentino Felicetti conditi con olio, aglio e peperoncini piccanti

Spaghetti (monograno vom Hause Felicetti, Trentino) angemacht mit Knoblauch, Olivenöl und pikanten Peperoncinis

Spaghetti (Felicetti from Trentino) with olive oil, garlic, chilli and parsley

7,00 (MAXI 11,00)

Prosecco docg brut

- Soligo -

Giallo paglierino con riflessi verdognoli, sentori di mela e note floreali. Fresco ed equilibrato.



3.50

21.00



## *Spaghetti all'arrabbiata*

Spaghetti monograno del pastificio Trentino Felicetti conditi con salsa di pomodoro, aglio, prezzemolo e peperoncini piccanti

Spaghetti (monograno vom Hause Felicetti, Trentino) angemacht mit Tomatensauce, Knoblauch, pikanten Peperoncinis aus unserem Garten und Petersilie.

Spaghetti (Felicetti from Trentino) with tomato sauce, garlic, chilli and parsley

8,50 (MAXI 13,00)

Pinot grigio ramato  
- Gaierhof -

Colore ramato e profumo di fiori di acacia, pera matura e frutti esotici, morbido e gradevole



3.50

22.00



## *Spaghetti al pomodoro*

Spaghetti monograno del pastificio Trentino Felicetti, alla salsa rustica di pomodoro

Spaghetti (monograno vom Hause Felicetti, Trentino) angerichtet mit einer hausgemachten rustikalen Tomatensauce

Spaghetti (Felicetti from Trentino) with homemade tomato sauce

7,50 (MAXI 12,00)

Müller thürgau  
- Gaierhof -

Giallo verdolino, profumo floreale dai sentori di salvia, fresco, secco e persistente



3.20

20.00



## *Spaghetti alla carbonara Trentina*

Spaghetti monograno del pastificio Trentino Felicetti, con pancetta affumicata, panna, uova, pepe e Trentingrana

Spaghetti (monograno vom Hause Felicetti, Trentino) mit geräuchertem Speck, Sahne, Eiern, Pfeffer und Trentino-Parmesankäse

Spaghetti (Felicetti from Trentino) with bacon, cream, eggs, pepper and Trentino Trentino-Parmesan cheese

9,00 (MAXI 14,00)

Margemino  
- Battistotti -

Colore rosso rubino, profumo vinoso che ricorda la viola e la mora. Secco, saporito e pieno



3.00

18.00



# Secondi piatti

Hauptgerichte - Main course

## Carne Salada e Fasoi

Manzo selezionato e salmistrato in casa secondo tradizione, tagliato sottile e cucinato ai ferri, servito con i tipici fagioli in umido

Gepökeltes und gegrillte Rindfleisch nach alter Familientradition. Wir servieren diese Spezialität vom Tenno in dünn aufgeschnittenen Scheiben mit den typischen gekochten braunen Bohnen

Selected beef, corned according to the old family tradition, served grilled in very thin slices with typical beans

16,00

Furlet Rossa  
- Gabriele Furletti -

Color rosso rubino, sentori di frutta a bacca rossa. Armonico, tannico e ben bilanciato



5.00

27.00



## Carne Salada Boida

Muscolo e costato di vitellone salmistrato secondo tradizione, bollito e servito con mostarda di cipolle rosse e schiacciata di patate lesse all'olio d'oliva di Tenno

Gepökeltes und gekochtes Muskel- und Rippenfleisch vom Rind nach alter Familientradition serviert mit einer Mostarde aus roten Zwiebeln, Kartoffelbrei angerichtet mit nativem Olivenöl aus Tenno und Petersilie

Boiled steak and ribs of beef, corned according to the old familytradition, served with red onions mustard and potatoes with parsley and extravirgin olive oil from Tenno

16,00

Gere  
- Agr. R. d. Garda -

Note fruttate di amarena e more mature, speziate come pepe, cacao e liquirizia. Armonico ed equilibrato, con persistenza di sapori ed aromi



4.50

25.00



## Luccio agli agrumi

Filetto di Luccio cucinato al forno con salsa agli agrumi e mandorle tostate, servito con patate alla cipolla e erbette selvatiche saltate in padella

Hechtfilet mit gerösteten Mandeln, Zitrusgewächs, mit Bratkartoffeln in Zwiebeln gebraten und gruen gekocht Gemüse

Pike fillet with toasted almonds and citrus fruits, served with souteeed pototoes with onions and greeen sauteed vegetables

17,00

Nosiola  
- Madonna delle Vittorie -

Autoctono Trentino  
Sentori fruttati, leggeri e freschi. Sapido, con note fruttate equilibrate e una piacevole acidità



3.50

22.00



## Baccalà dei Frati

Baccalà mantecato, cucinato secondo la ricetta dei frati  
cappuccini di Arco con polenta gialla di Storo\*

Stockfisch nach dem Rezept der Kapuziner von Arco  
mit Polenta aus Storo\*

Salt cod cooked according to the recipe of "Cappuccini Friars" of  
Arco with Storo polenta\*

14,00

Chardonnay Superiore  
"Vigna Lorè"  
- Agraria R.d.G. -

Mela, frutta esotica,  
vaniglia e nocciola.  
Vinificazione in leno:  
vellutato, fresco, minerale  
e fragrante



5.00

26.00



## Gulash di cervo

Spezzatino di cervo profumato al ginepro e rosmarino  
con polenta di Storo e crauti rosolati\*

Hirschgulasch mit Wacholderbeeren und Rosmarin gewürzt  
zusammen mit Polenta aus Storo und Sauerkraut auf Trentiner Art\*

Deer stew with juniper and rosemary served with polenta from  
Storo and sauerkraut\*

16,00

Pinot Nera Riserva  
Sant Daniel  
- Colterenzio -

Rosso granato, aroma  
ampio che va dalla ciliegia  
alle bacche rosse, alle  
spezie; di corpo medio ed  
equilibrato, ha un finale  
elegante e persistente



5.00

27.00



## Polenta, funghi e formaggio

Formaggio fuso alla piastra del caseificio di Fiavè,  
funghi misti trifolati\* e polenta di Storo

Polenta aus Storo mit gemischten Pilzen\* und auf dem Grill  
geschmolzenem Käse von Fiavè

Polenta from Storo, sautéed mushrooms\* and melted  
cheese from Fiavè

12,00

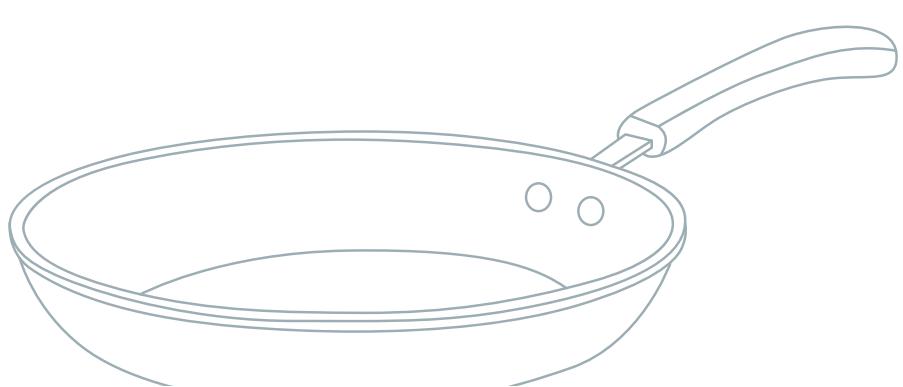
Marzemino  
- Battistotti -

Colore rosso rubino,  
profumo vinoso che  
ricorda la viola e la mora.  
Secco, saporito e pieno



3.50

20.00



## Lombata ai profumi

Controfiletto di maiale cucinato ai ferri, profumato alle erbette aromatiche dell'orto e servito con le patate rustiche fritte\*

Controfilet vom Schwein gegrillt mit Kräutern aus unserem Garten zusammen mit Pommes frites\*

Grilled pork, flavored with aromatic herbs, served with french fries\*

13,00

Marzemino  
- Battistotti -

Colore rosso rubino, profumo vinoso che ricorda la viola e la mora. Secco, sapido e pieno



3,50



20,00

## Puntine "ala vecia"

Puntine di maiale cucinate al forno, servite con crauti rosolati e patate saltate alla cipolla

Schweinerippchen aus dem Backofen mit Trentiner Sauerkraut, Bratkartoffeln in Zwiebeln gebraten

Traditional baked pork ribs served with souited pototoes with onions and sauerkraut

16,00

Teraldego  
Superiore Riserva  
- Mezzolombardo -

Vigneti della Piana Rotaliana che hanno un'età superiore ai 40 anni. Vivace e morbido, profumi fruttati e vegetali, note di vaniglia.



4,50



26,00

## Polenta e peverada

Zuppetta di pane raffermo, lucanica artigianale, Trentingrana e pepe, servita con la polenta di Storo e crauti rosolati

Dicke Brotsuppe mit Lucanicawurst, Trentingrana und Pfeffer servieren wir mit Sauerkraut auf Trentiner Art und polenta aus Storo

Polenta and sauerkraut served with the typical cooked bread soup with artisan salami, pepper and Trentino parmesan

12,00

Lagrein  
- Gaierhof -

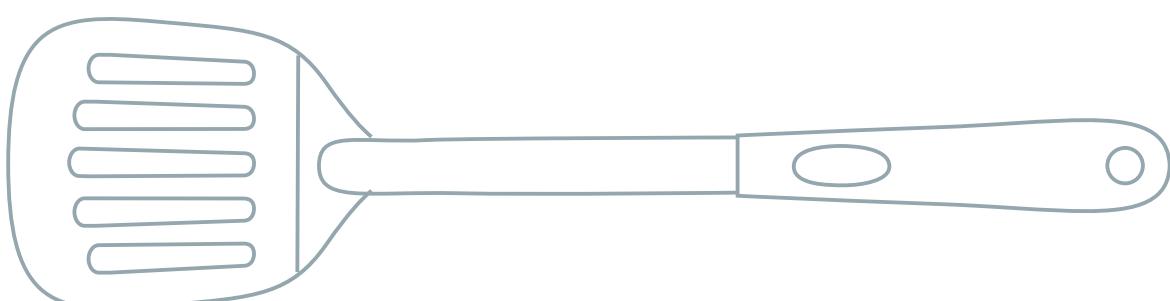
Colore rosso rubino con riflessi violacei. Profumo di more e spezie, con sentori di viola. Sapore asciutto e sapido



4,00



22,00



# *Insalate*

Salat - Salads

## *Ortolana*

Insalata mista di stagione

Gemischter Salat je nach Jahreszeit

Mixed seasonal salad

piccola 3,50

grande 7,00

## *Garda*

Dadolata di trota marinata,  
insalata verde, radicchio rosso,  
pomodori

Marinierte Forelle, grüner Salat, roter

Radicchio, Tomaten

Marinated trout, green salad,  
red radicchio, tomatoes

10,00

## *Paesana*

Radicchio rosso,

rucola, noci, caprino fresco

Rucola, Radieschen, Walnüssen  
und frischer Ziegenkäse

Red radish, roket salad, walnuts,  
fresh goat cheese

8,00

## *Caprese*

Tagliata di pomodori e  
mozzarella con basilico

e origano

Aufgeschnittene Tomaten mit Mozzarella,  
Basilicum und Origano

Sliced tomatoes and mozzarella with  
basil and oregano

8,00

## *Colorata*

Insalata verde, radicchio, cipolla,  
rucola, pomodori, mais, olive nere

Grüner Salat, roter Rettich, Zwiebel, Rucola,  
Tomaten, Mais, schwarze Oliven

Green salad, red radish, onion, roket salad,  
tomatoes, corn, black olives

7,00

# Contorni

Beilagen - Side dishes

## *Patate lesse*

Salzkartoffeln  
Boiled potatoes

3,50

## *Patate saltate alla cipolla*

Bratkartoffeln mit Zwiebeln  
Sautéed potatoes  
with onions

4,00

## *Patate fritte rustiche*

Pommes frites  
French fries

4,50

## *Crauti rosolati alla pancetta*

Sauerkraut auf Trentiner  
Art mit Speck  
Trentino Sauerkraut  
with bacon

4,00

## *Funghetti sott'olio*

Pilze in Öl eingelegt  
Mushrooms in oil

4,00

## *Funghi misti trifolati*

Sautierte gemischte Pilze  
Sautéed mushrooms

4,00

## *Polenta di Storo*

.Polenta aus Storo  
(spezielle, grob gemahlene  
Maismehlsorte aus  
dem Ort Storo)  
Polenta from Storo

3,00

## *Fagioli in umido*

Gekochte braune Bohnen  
Beans

3,00

## *Verdurine in agrodolce*

Hausgemachtes  
süß-sauer Gemüse  
Homemade mixed  
pickled vegetables

4,00



# Dessert della casa

Hausgemacht dessert - Homemade desserts

## Strudel

Strudel di mele della tradizione Trentina, servito tiepido con gelato artigianale alla vaniglia

Trentiner Apfelstrudel wird lauwarm mit Vanilleeis serviert

Traditional apple strudel served with vanilla ice cream

6,00

## Tiramisù

Coppa alla crema di mascarpone e savoiardi inzuppati nel caffè espressospolverata al cacao amaro

Tiramisù nach Art des Hauses

Homemade Tiramisù

5,50

## Torta de nos

L'antica ricetta di famiglia della torta secca di noci, servita con moscatello selvatico passito

Altes Familienrezept ein trockener Nusskuchen wird mit Muskatlikörwein serviert

Traditional walnut cake served with sweet muscat wine

6,50

## Mousse al gianduia

Mousse al cioccolato e nocciole con crema alla vaniglia

Nusschokoladenmousse mit Vanillesauce

Hazelnut chocolate mousse with vanilla sauce

5,50

## Crema al mascarpone

Crema dolce al mascarpone con tagliata di frutta di stagione e granella croccante al cioccolato

Süße Mascarponecreme mit Obst, je nach Jahreszeit und knuspriges Schokoladenmüsli

Sweet mascarpone cream with seasonal diced fruit and crunchy chocolate cereal

5,50

## Semifreddo al croccante

Semifreddo con crosta croccante di noci e nocciole caramellate su salsa al cioccolato

Halbgefrorenes mit krokanten Nüssen und Schokoladensauce

Parfait with crunchy crust of walnuts and hazelnuts on chocolate sauce

5,50

# Bewande

## Acqua

Wasser - Water

Naturale	0,75l	2,00
Gassata	0,75l	2,00

## Vini al calice

Weinen auswahl - Wine selection - 0,1 l

### bianchi

Prosecco DOCG	Soligo	3,50
Pinot Grigio Ramato	Gaierhof	3,50
Müller Thürgau	Gaierhof	3,20
Chardonnay Lorè	Agraria R.d.G	5,00
Gewürztraminer	Colterenzio	4,50
Nosiola	Madonna V.	3,50

### rossi

Marzemino	Battistotti	3,50
Lagrein	Gaierhof	4,00
Terlodego Riserva	Mezzolomb.	4,50
Gere	Agraria R.G	4,50
Pinot Nero Riserva	Colterenzio	5,00
Furlet Rosso	Furletti	5,00

Chiedi il menù dei vini per tante altre proposte!

Ask the wine menu for a lot of other wines!

## Vini sfusi

Houswein - House Wine

	1/4	1/2	1
Chardonnay	3,50	6,00	10,00
Frizzante	4,00	7,00	13,00
rosè			
Schiava di Tenno	3,50	6,00	10,00
rosso			
Merlot	3,50	6,00	10,00

## Bibite in lattina

Dosengetränk - Canned drink

Coca-cola	3,00
Coca-Cola Zero	3,00
Sprite	3,00
Lemonsoda	3,00
Fanta	3,00
The limone	3,00
The pesca	3,00

## Bibite alla spina

Fassgetränk - Drinks

	0,2	0,4
Coca	2,50	4,50
Lemonsoda	2,50	4,50
Succhi	2,50	4,50
Apfelschorle	2,00	3,50

## Birre alla spina

Fassbier - Draftbeer

KELLER	
Forst Kronen/Radler	0,2l
Forst Kronen/Radler	0,4l
CRAFT BEER	
Birra artigianale	0,3l
Trentina	

Ask for more information!

## Birre in bottiglia

Flaschenbier - Bottled beer

0,33 l	
Forst 1857	3,50
Dolomiti rossa	3,50
Hoegaarden - blanche	3,50
Warsteiner Alkoholfrei	3,50
0,50 l	
Weissbier Paulaner	5,50
Weissbier P. Alkoholfrei	5,50
Zwick'l non filtrata	5,00