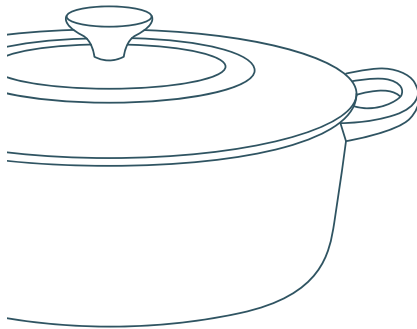


Cucina di Tenna

MENU

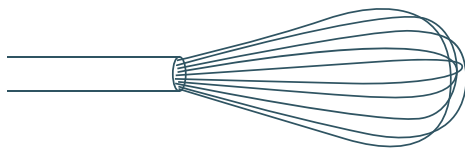
“El magnar de na volta”

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

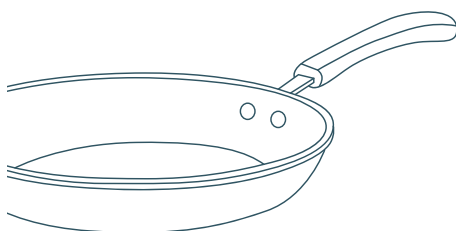


Duft und Aromen vergangener Zeiten, die vergessene Rezept, die Gerüche von Heimküchen, die instinste Tradition des Trentino wie niemand erzählt

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
vergrößern 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



2024

Luciana, Ettore e Daniele continuano la tradizione:
115 anni di ristorazione familiare!

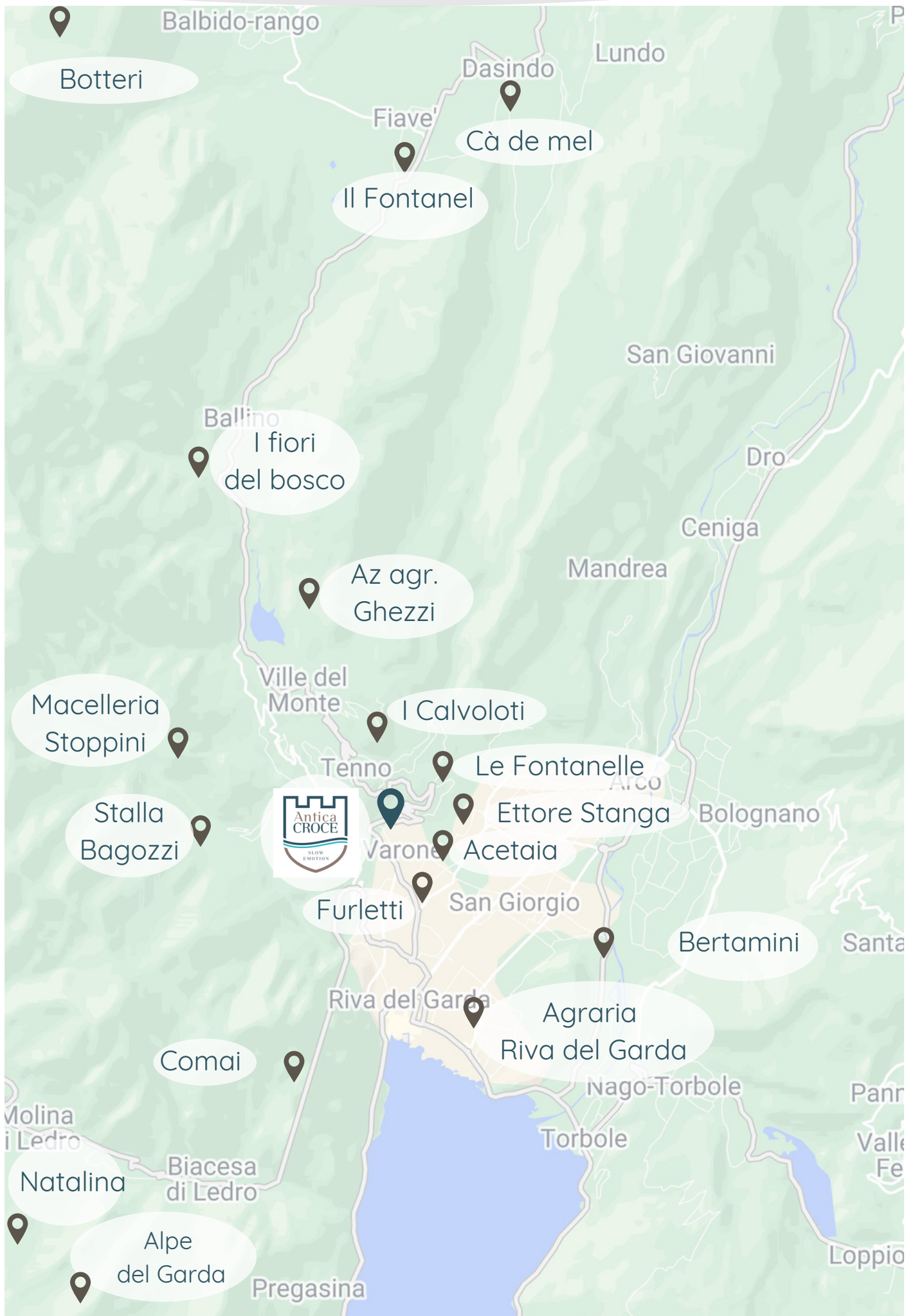
Luciana, Ettore und Daniele führen diese mit Stolz diese Tradition fort.
Somit besteht dieses Familienrestaurant seit nunmehr 114 Jahren.

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



I nostri fornitori locali

Gli artigiani del territorio



LA NOSTRA REGINA

La Carne Salada

Un antico metodo di conservazione

Dal 1909 la nostra famiglia produce la "Carne Salda" 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 stesso 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

Gepökelttes 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
33,00

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

Gepökelttes 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

Tartare di carne salada e "nosioi"

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

Gepökelttes 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

Pam 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" (crema di formaggio stagionato alla grappa e vino), 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

10.00

Lagrein Kretzer Madonna delle Vittorie

Uve di Arco, Nago e Torbole, Colore cerasuolo brillante, profumo intenso che ricorda la frutta rossa. Buona struttura, acidità e mineralità



4.00

25.00



Pinot grigio ramato - Gaierhof -

Pinot grigio con lunga macerazione sulla buccia. Colore ramato e profumo di fiori di acacia, pera matura e frutti esotici



3.50

21.00



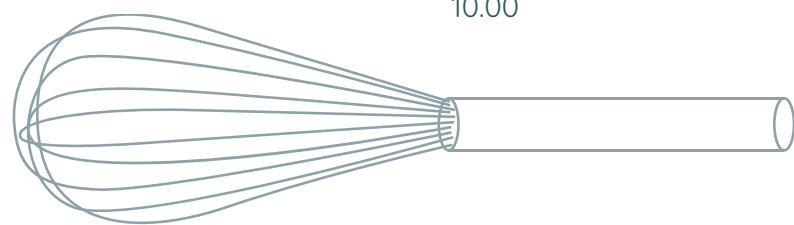
Gewürtztraminer "Perelise" - Colterenzio -

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



4,50

27.00



Il Tagliere del "bekèr"

Macelleria artigianale di Tenno - Stoppini Stefano

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

Handwerkliche Metzgerei aus Tenno

Gereiftes, gepökelttes Schweinefleisch, geräucheter 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

16,00

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 mariniertes 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

14,00

Formaggi di valle

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

Geräuchertes Käse von Tremosine, 12 Monate gereifter Kuhmilchkäse, Kräuterkäse aus Fivè, Blauschimmelkäse vom Monte Misone und Trentingrana (ähnlich Parmesankäse). Wir servieren dies zusammen mit unserer Birnen-Mostarda und Honig vom Lomaso

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

14,00

Margemina - Battistotti -

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



3.50

21.00



Müller Thurgau biologico Sel. Gach da l'ua - I Calvolati -

Cultivato. Colore paglierino luminoso con riflessi verdolini. Fresco, secco con note aromatiche di agrumi e minerali. Spiccata freschezza, coltivato in altitudine sopra

Canale di Tenno.



3,50

23,00



Pinot Nero Riserva Sant Daniel - Colterengio -

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

28.00



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*

8,00

Canederli in broda

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

Trippe in broda

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*, vegetables and beans

10,00

Chardonnay Sel. Terrazze Alte - Le Fontanelle -

Coltivato sui terrazzamenti di **Tenno**. Mela, frutta esotica, vaniglia e nocciola. Fresco, minerale e fragrante



3,50

23,00



Margemina - Battistotti -

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



3.50

21.00



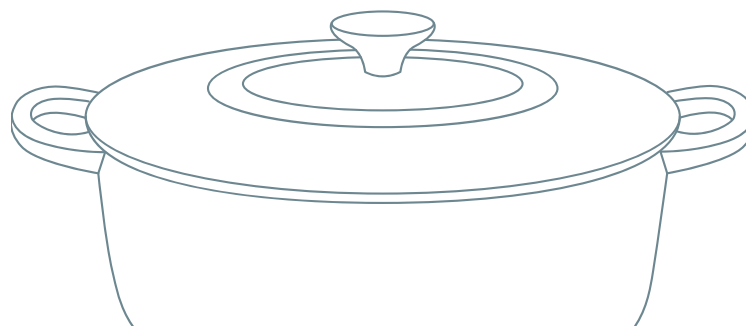
Margemina - Battistotti -

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



3.50

21.00



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*

11,00

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*

10,00

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*

10,00

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*

12,00

Chardonnay Sel. Terrazze Alte Le Fontanelle

Coltivato sui terrazzamenti di
Tenno. Mela, frutta esotica,
vaniglia e nocciola. Fresco,
minerale e fragrante



3,50

23,00



Nasiola Masa Furla

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



4.00

24.00



Marzemino - Battistotti -

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



3.50

21.00



Marzemino - Battistotti -

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



3.50

21.00



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*

16,00

Gnocchi di patate al Blu Misone

Gnocchi di patate alla fonduta 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*

11,00

Spätzle al ragù d'asino

Gnocchetti di farina e uova fatti in casa al nostro ragù d'asino profumato alle erbe dell'orto

Handgemachte Spätzle mit Eselragout mit aromatischen Kräutern

Handmade Spätzle mit donkey ragout flavored with aromatic herbs

13,00

Tortelloni al Lavarello

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

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

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

15,00

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

Pinot Nero Ris. S. 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

28.00



Gewürtztraminer "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



Gere - Agr. R. d. Garda -

Coltivato a **Riva del Garda**, note fruttate di amarena e more mature, speziate come pepe, cacao e liquirizia. Armonico ed equilibrato.



4.50

26.00



Nasiola - Maso Furli -

Autoctono Trentino

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



4.00

24.00



Marzemina - Battistotti -

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



3.50

21,00



Spaghetti aglio, olio, peperoncino

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

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

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

7,00 (MAXI 11,00)

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)

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)

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-Parmesan cheese

9,00 (MAXI 14,00)

Blu Riva - Agr. R. d. Garda -

Spumante charmat a base muller thurgau. Giallo paglierino con riflessi verdognoli, sentori di mela e note floreali. Fresco ed equilibrato.



3.50

21.00



Lagrein Kretzer Madonna delle Vittorie

Uve di Arco, Nago e Torbole, Colore cerasuolo brillante, profumo intenso che ricorda la frutta rossa. Buona struttura, acidità e mineralità



4.00

25.00



Pinot grigio ramato - Gaierhof -

Pinot grigio con lunga macerazione sulla buccia. Colore ramato e profumo di fiori di acacia, pera matura e frutti esotici



3.50

21.00



Gere - Agr. R. d. Garda -

Coltivato a **Riva del Garda**, note fruttate di amarena e more mature, speziate come pepe, cacao e liquirizia. Armonico ed equilibrato.



4.50

26.00



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

Gepökelted 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

17,00

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

Gepökelted 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

18,00

Luccio agli agrumi

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

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

Pike fillet with toasted almonds and citrus fruits, served with souteed potetoes with onions and green sauteed vegetables

18,00

Gere

- *Agr. R. d. Garda* -

Coltivato a **Riva del Garda**, note fruttate di amarena e more mature, speziate come pepe, cacao e liquirizia. Armonico ed equilibrato.



4.50

26.00



Cabernet

Selezione Piaggiola

- *Le Fontanelle* -

Coltivato a **Tenno**. Rosso rubino con sfumature granate. Note speziate dall'invecchiamento in legno. equilibrato e lunga persistenza



4.00

24.00



*Nasiola
Maso Furli*

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



4.00

24.00



Guancia al Rebo

Guancette di maialino al forno
saltate in padella con salsa al Rebo Trentino,
erbette di stagione spadellate e patate saltate alla cipolla

Gebackene Schweinebacken,
in der Pfanne anbraten und mit Rebo Trentino-Reduktion servieren,
grüne Kräuter und sautierte Kartoffeln mit Zwiebel

Baked pork cheeks, sauté in the pan and serve with Rebo Trentino
reduction, green herbs and sautéed potatoes with onion

20,00

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*

17,00

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*

19,00

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

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

28.00



Lagrein Kretzer Madonna delle Vittorie

Uve di Arco, Nago e Torbole,
Colore cerasuolo brillante,
profumo intenso che ricorda la
frutta rossa. Buona struttura,
acidità e mineralità



4.00

25.00



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

28.00



Margemino - Battistotti -

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



3.50

21.00



Lombata ai profumi

Controfiletto di maiale cucinato ai ferri, profumato alle erbe 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

Puntine "ala uecia"

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 sauteed potatoes with onions and sauerkraut

17,00

Polenta e peverada

Zuppeta 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

Pinot grigio ramato - Gaierhof -

Pinot grigio con lunga macerazione sulla buccia. Colore ramato e profumo di fiori di acacia, pera matura e frutti esotici



3.50

21.00



Teraldego Superiore Riserva - Mezzalombardo -

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



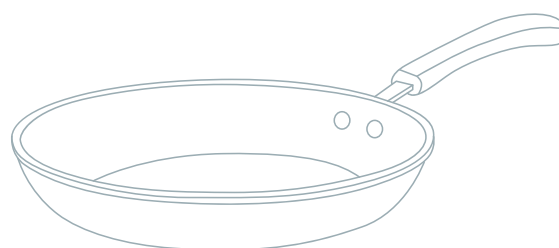
Cabernet Selezione Piaggiola - Le Fontanelle -

Coltivato a **Tenno**. Rosso rubino con sfumature granate. Note speziate dall'invecchiamento in legno. equilibrato e lunga persistenza



4.00

24.00



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

11,00

Paesana

Radicchio rosso,
rucola, noci, caprino fresco

Rucola, Radieschen, Walnüssen
und frischer Ziegenkäse
Red radish, roket salad, walnuts,
fresh goat cheese

9,00

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

Cantorni

Beilagen - Side dishes

Patate lesse

Salzkartoffeln
Boiled potatoes

3,50

Patate saltate alla cipolla

Bratkartoffeln mit Zwiebeln
Sauteed 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
Sauteed 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

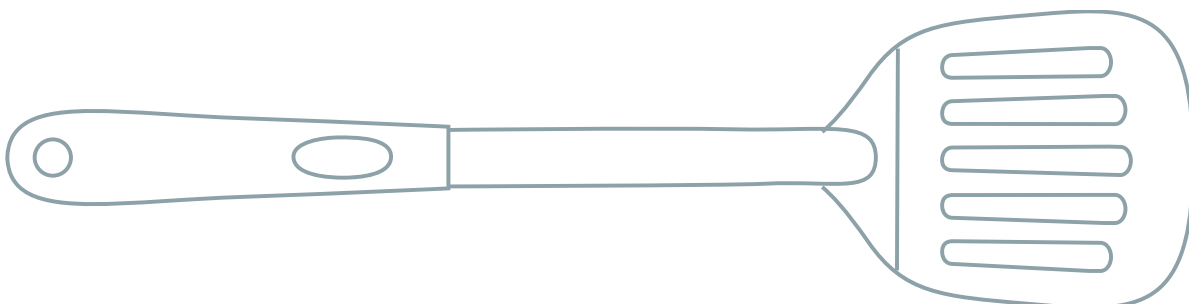
Gekochte braune Bohnen
Beans

3,00

Verdurine in agrodolce

Hausgemachtes
süß-saures 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

6,50

Tiramisù

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

Tiramisù nach Art des Hauses

Homemade Tiramisù

6,50

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

7,50

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

6,50

Mousse al gianduia

Mousse al cioccolato e nocciole con crema alla vaniglia

Nussschokoladenmousse mit Vanillesauce

Hazelnut chocolate mousse with vanilla sauce

6,50

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

6,50

Torta "de peri"

Torta alla pasta frolla della tradizione ripiena di pere e cioccolato

Traditioneller Mürbeteigkuchen gefüllt mit Birnen und Schokolade

Traditional shortcrust pastry cake filled with pears and chocolate

6,50

Bevande

Acqua

Wasser - Water

Naturale	0,75l	2,50
Gassata	0,75l	2,50

Vini al calice

Weinen auswahl - Wine selection - 0,1 l

spumanti

Blu Riva	Agraria R.G.	3,50
----------	--------------	------

bianchi

Pinot Grigio Ramato	Gaierhof	3,50
Müller Thürgau Bio	I Calvoloti-Tenno	3,50
Chardonnay	Fontanelle-Tenno	3,50
Gewürtztraminer	Colterenzio	4,50
Nosiola	Maso Poli	4,00

rosè

Lagrein Kretzer	Toblino	4,00
-----------------	---------	------

rossi

Cabernet Piaggiolo	Fontanelle-Tenno	4,00
Marzemino	Battistotti	3,50
Terlodego Riserva	Mezzolombardo	4,50
Gere- T.Bordolese	Agraria R.d.G	4,50
Pinot Nero Riserva	Colterenzio	5,00

Chiedi il menù dei vini per tante altre proposte!

Ask the wine menù for a lot of other wines!

Vini sfusi

Houswein - House Wine

bianchi

	1/4	1/2	1
Chardonnay	3,50	6,00	10,00
Frizzante	4,00	7,00	13,00

rosè

Schiava	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	3,00
Forst Kronen/Radler	0,4l	5,00
CRAFT BEER		
Birra artigianale	0,3l	4,50
Trentina		

Ask for more information!

Birre in bottiglia

Flaschenbier - Bottled beer

0,33 l

Forst 1857	3,50
Dolomiti rossa	3,50
Magnolia - craft blanche	3,50
Forst Alkoholfrei	3,50

0,50 l

Weissbier Paulaner	5,50
Weissbier P. Alkoholfrei	5,50
Zwick'l non filtrata	5,00