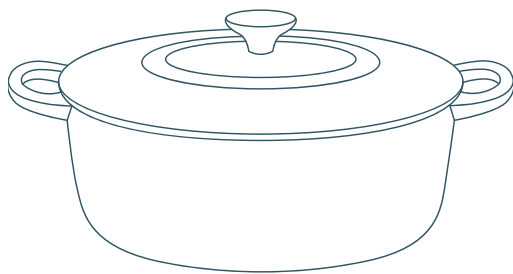


# Cucina di Tenna

## MENU'

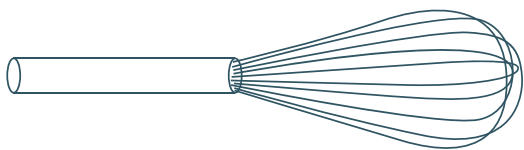
### *“El magnar de na volta”*

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

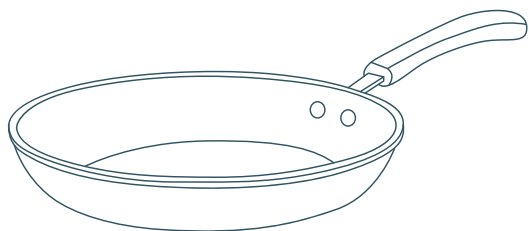


Duft und Aromen vergangener Zeiten, die vergessene Rezept, die Gerüche von Heimküchen, die instinste Tradition des Trentino wie niemand erzählt

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 freschi o 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 si riprendono 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



2026

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

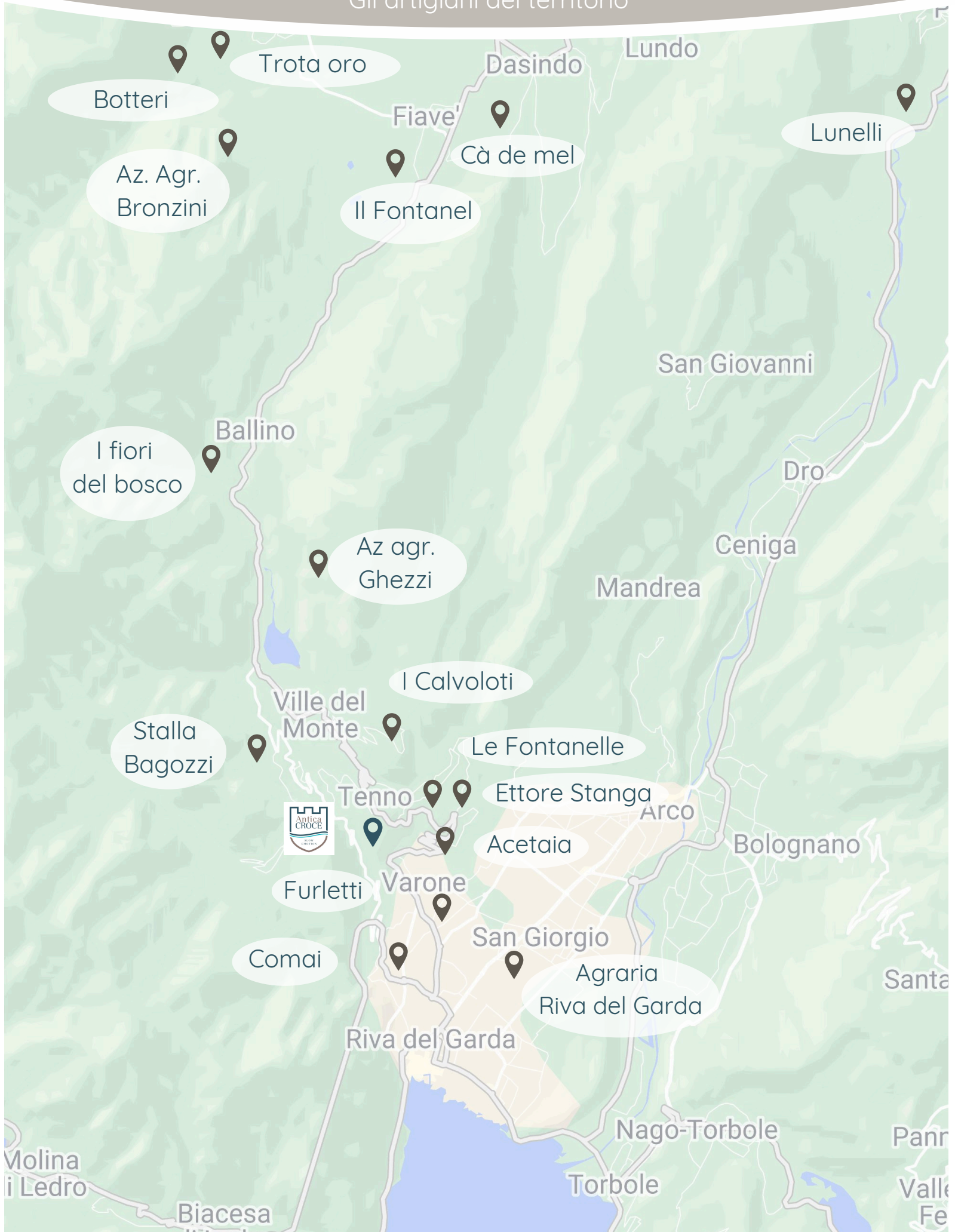
Luciana, Ettore und Daniele führen diese mit Stolz diese Tradition fort.  
Somit besteht dieses Familienrestaurant seit nunmehr 117 Jahren.

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



# *I nostri fornitori locali*

Gli artigiani del territorio



# La Carne Salada

## *Un antico metodo 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, non esistevano 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 evo di Tenno

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 Tenno

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 Tenno



# IL MENÙ DELLA *Carne Salada*

## *Bis di Carne salada cruda*

La Carne Salada fatta in casa secondo l'antica ricetta di famiglia, servita cruda in 2 modi:  
affettata molto sottile e accompagnata con funghetti all'olio d'oliva,  
in tartare condita con limone, erba cipollina ed olio evo di Tenno e valeriana

Gepökelttes rohes Rindfleisch nach alter Familientradition. Wir servieren diese Spezialität vom Tenno  
in 2 mal: in dünn aufgeschnittenen, scheiben mit Pilzen in Olivenöl.  
In tartare, wilder Feldsalat angerichtet mit Zitrone, Schnittlauch und nativem Olivenöl aus Tenno.

Selected beef salted according to the old family tradition, served raw in 2 way:  
in very thin slices, accompanied by mushrooms in olive oil,  
in tartare, topped with lemon, chives and extra virgin oil, served with valerian

## *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**  
**35,00**

# Antipasti

Vorspeisen - Starters

## Il Tagliere del "bekèr"

Salumeria artigianale: lonza di maiale stagionata, lucanica, pancetta affumicata, mortandela, coppa ai profumi di montagna, grissini artigianali e verdure in agrodolce fatte in casa

Handwerkliche Metzgerei

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 butchery: cured pork loin, freshly made lucanica, bacon, "mortandela", flavored coppa, artisanal breadsticks, sweet and sour handmade vegetables

17,00

## Tris di trota alpina

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

Kleine Häppchen mit marinierter 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

16,00

## Formaggi di valle

Ricotta fresca di Tenno, vaccino stagionato 12 mesi, fiocco di capra, erborinato "Blù Misone" di Fiaavè e Trentingrana DOP, serviti con la nostra mostarda di Pere e miele artigianale del Lomaso (formaggi a latte crudo)

Frischer Ricotta von Tenno, 12 Monate gereifter Kuhmilchkäse, frischer Ziegenkäse, Blauschimmelkäse vom Monte Misone und Trentingrana (ähnlich Parmesankäse). Wir servieren dies zusammen mit unserer Birnen-Mostarda und Honig vom Lomasonetal (Rohmilchkäse)

Fresh Ricotta from Tenno, vaccine cheese 12 months seasoned, fresh goat cheese, blu cheese Misone aus Fiaavè, Trentino parmesan: served with our pear mustard and artisanal Lomaso honey (raw milk cheeses)

14,00

Il sommelier propone...

### Marzemina - Le Fontanelle -

Colore rosso rubino, profumo che ricorda la viola e la mora e la ciliegia. Secco, sapido e pieno. **Cantina di Tenno**



3.50

21.00



### Riesling Renano - Pelz -

Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo che unisce note floreali e speziate a note vegetali e minerali. Fresco e deciso al palato e piacevolmente acido



4.50

27,00



### Gewürtztraminer "Perelise" - Calterenzia -

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



5,00

27,00



## *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

Gepökeltos 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

Gepökeltos 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

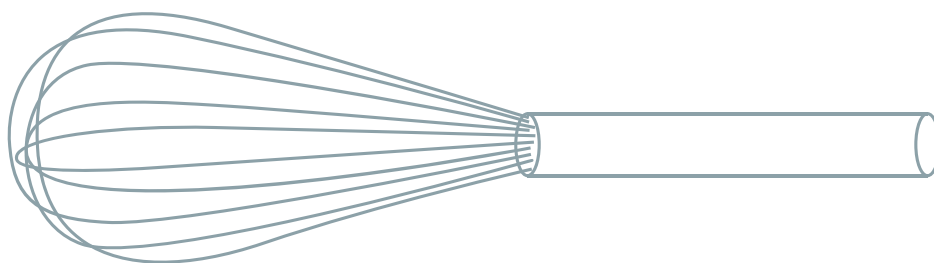
## *Pam brustola'*

Cinque salse della nostra tradizione da spalmare su fette di pane tostato: Patè d'olive, Crema di lardo ai profumi dell'orto, "Formai miz" (crema di formaggio stagionato alla grappa e vino), crema all'aglio, salsa dell'orso "Lunelli"

Bruschetta zum Bestreichen mit 5 verschiedenen Creme's.  
Olivenpatè, Schmalz mit Thymian, "Formai miz" (traditionelle Käsecreme mit Weißwein und Grappa), Knoblauchcreme, "Bären" Sauce Lunelli

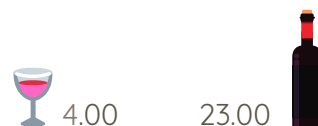
5 traditional sauces to spread on toasted bread: olive patè, flavored lard cream, traditional cheese sauce, garlic cream, "Bear" sauce

12.00



## *Lagrein Kretzer* - Brugnara -

Vino rosato giovane e fresco, dai profumi di fragola e lampone.  
Al palato è delicato, di basso grado e dalla leggera sapidità



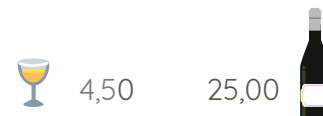
4.00

23.00

## *Furlet Bianco* - Furletti -

Chardonnay, Pinot Grigio, Manzoni

Al naso fiori bianchi e note fruttate che richiamano la pesca. Al palato vivacità e morbidezza: un gioco tra freschezza, succosità e mineralità. **Uve di Tenno**



4,50

25,00

## *Trento Doc Riserva Vir* - Arx -

Extra Brut, 48 mesi sui lieviti. Fragrante e floreale con un delicato sentore di pane. Sapore vivace ed armonico. Fresco, pieno e sapido.

**Cantina di Arco**



5.50

30.00

# Primi piatti

Erste gang - First course

## Pappardelle rosse al cervo

Pappardelle di pasta fresca fatta in casa con riduzione di 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 vaccino "Blu Misone" e granella di noci\*

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

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

13,00

## 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

14,00

## 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\*

16,00

## Pinot Nero Ris. S. 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



6,00

29.00



## Gewürztraminer "Perelise" - Colterenzia -

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



5,00

27.00



## Pinot Nero Ris. S. 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



6.00

29.00



## Trento Doc Riserva Vir - Arx -

Extra Brut, 48 mesi sui lieviti. Fragrante e floreale con un delicato sentore di pane. Sapore vivace ed armonico. Fresco, pieno e sapido.

**Cantina di Arco**



5.50

30.00



## Tagliatelle ai funghi

Pasta fresca fatta in casa ai funghi misti\*

Tagliatelle mit gemischten Pilzen\* (hausgemachte Teigwaren)

Homemade tagliatelle with sautéed mushrooms\*

12,00

## Strangolapreti

Gnocchi trentini a base erbe di campo e pane,  
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

## Caserecce alla Bolognese

Pasta corta fatta in casa

al nostro ragù di carne selezionata profumato al rosmarino

Hausgemachte Pasta angerichtet mit unsere Fleisch-Ragù nach Bolognese Art

Homemade short pasta with our Bolognese ragù

9,00 (MAXI 14,00)

## Chardonnay Terrazze Alte - Le Fontanelle -

Minerale e fragrante. Aromi  
delicati di frutta a pasta gialla  
e vaniglia. Secco e  
piacevolmente fresco.

**Vitigno e cantina  
di Tenno.**



3.50

23.00



## Müller Thürgau - Gaiertshof -

Profumo che richiama la mela  
verde, i fiori di sambuco e le  
erbe aromatiche come la  
salvia. Leggero di corpo con  
una spiccata freschezza  
al palato.



3,50

24,00



## Lagrein - Gaiertshof -

Colore rosso rubino con  
riflessi violacei. Profumo  
fruttato di more, spezie e  
viola mammola. Sapido e  
vellutato.



4.00

23.00



## Marzemino - Le Fontanelle -

Colore rosso rubino,  
profumo che ricorda la  
viola e la mora e la  
ciliegia. Secco, sapido e  
pieno. **Cantina di Tenno**



3.50

21.00



## Marzemino - Le Fontanelle -

Colore rosso rubino,  
profumo che ricorda la  
viola e la mora e la  
ciliegia. Secco, sapido e  
pieno. **Cantina di Tenno**



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

11,00 (MAXI 16,00)

## Chardonnay Terrazze Alte - Le Fontanelle -

Minerale e fragrante. Aromi delicati di frutta a pasta gialla e vaniglia. Secco e piacevolmente fresco.

**Vitigno e cantina di Tenno.**



4.00

23.00



## Lagrein Kretzer - Brugnara -

Vino rosato giovane e fresco, dai profumi di fragola e lampone.

Al palato è delicato, di basso grado e dalla leggera sapidità



4.00

23.00



## Lagrein Kretzer - Brugnara -

Vino rosato giovane e fresco, dai profumi di fragola e lampone.

Al palato è delicato, di basso grado e dalla leggera sapidità



4.00

23.00



## Lagrein - Gaierhof -

Colore rosso rubino con riflessi violacei. Profumo fruttato di more, spezie e viola mammola. Sapido e vellutato.



4.00

23.00



# 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\*

10,00

## 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



## Müller Thürgau - Gaierhof -

Profumo che richiama la mela verde, i fiori di sambuco e le erbe aromatiche come la salvia. Leggero di corpo con una spiccata freschezza al palato.



3,50

24,00



## Lagrein - Gaierhof -

Colore rosso rubino con riflessi violacei. Profumo fruttato di more, spezie e viola mammola. Sapido e vellutato.



4.00

23.00



## Margemina - Le Fontanelle -

Colore rosso rubino, profumo che ricorda la viola e la mora e la ciliegia. Secco, sapido e pieno. **Cantina di Tenno**



3.50

21.00



# 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

18,00

## 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

19,00

## 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\*

20,00

*Crea - Merlot Trentino  
Superiore  
- Agraria di Riva -*

Sentori di frutti di bosco, di cacao e liquirizia, tipici del Merlot, ad altri più speziati derivanti dalla maturazione in legno. Strutturato, morbido ed elegante.



4.50

27,00



*Teroldego  
Superiore Riserva  
- Mezzolambarda -*

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



4.50

25,00



*Teroldego  
Superiore Riserva  
- Mezzolambarda -*

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



4.50

25,00



## 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

22,00

## 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\*

14,00

## 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 sautéed potatoes  
with onions and sauerkraut

18,00

## Polenta, funghi e formaggio

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

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

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

14,00

## Crea - Merlot Trentino Superiore - Agraria di Riva -

Sentori di frutti di bosco, di  
cacao e liquirizia, tipici del  
Merlot, ad altri più speziati  
derivanti dalla maturazione  
in legno. Strutturato,  
morbido ed elegante.



5,00

27,00



## Lagrein Kretzer - Brugnara -

Vino rosato giovane e  
fresco, dai profumi di  
fragola e lampone.  
Al palato è delicato, di  
basso grado e dalla leggera  
sapidità



4,00

23,00



## 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



## Margemino - Le Fontanelle -

Colore rosso rubino,  
profumo che ricorda la  
viola e la mora e la  
ciliegia. Secco, sapido e  
pieno. **Cantina di Tenno**



3,50

21,00



## Baccalà dei Frati

Baccalà mantecato 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\*

19,00

## Luccio agli agrumi

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

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

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

20,00

## 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

15,00

## Furlet Bianco

- Furletti -

Chardonnay-Manzoni-Pinot Grigio

Al naso fiori bianchi e note fruttate che richiamano la pesca. Al palato vivacità e morbidezza: un gioco tra freschezza, succosità e mineralità



4,00

25,00



## Riesling Renano

- Peltz -

Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo che unisce note floreali e speziate a note vegetali e minerali. Fresco e deciso al palato e piacevolmente acido



4,50

27,00



## Lagrein

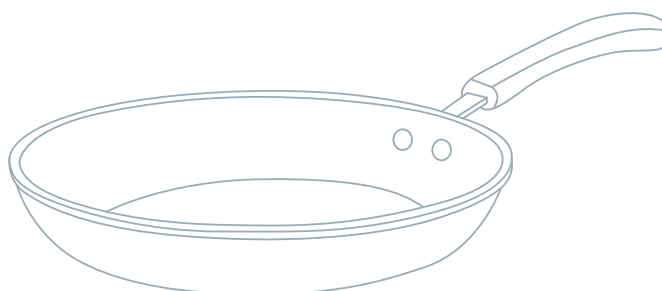
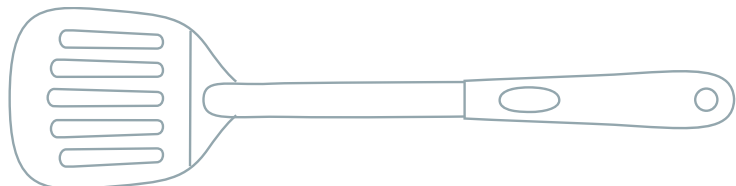
- Gaierhof -

Colore rosso rubino con riflessi violacei. Profumo fruttato di more, spezie e viola mammola. Sapido e vellutato.



4.00

23.00



# 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, carote,  
cipolla, rucola, pomodori,  
mais, olive nere

Grüner Salat, roter Rettich, Zwiebel, Rucola,  
Tomaten, Möhren, Mais, schwarze Oliven  
Green salad, red radish, onion, roket salad,  
tomatoes, carrots, corn, black olives

8,00

# Contorni

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*

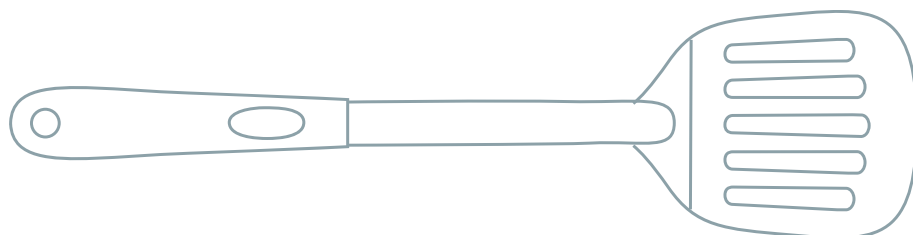
Gekochte braune Bohnen  
Beans

3,50

## *Verdurine in agrodolce*

Hausgemachtes  
süß-saures Gemüse  
Homemade mixed  
pickled vegetables

4,00



## *Erbette di stagione in padella*

Gekochte saisonale Kräuter  
Seasonal cooked herbs

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

## Torta "de nos"

L'antica ricetta di famiglia della torta secca di noci, servita con Castel Beseno Superiore Passito

Altes Familienrezept ein trockener Nusskuchen wird mit Süßwein aus dem Trentino

Traditional walnut cake served with high quality local sweet wine

8,00

## 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

## 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

## 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

## Gelato e frutti di bosco

Gelato artigianale alla vaniglia con frutti di bosco caldi

Hausgemachtes Vanilleeis mit warmen Waldbeeren

Homemade vanilla ice cream with warm berries

6,50

## Mousse al gianduia

Mousse al cioccolato e nocciole con crema alla vaniglia

Nusschokoladenmousse mit Vanillesauce

Hazelnut chocolate mousse with vanilla sauce

6,50

## Tiramisù

Coppa alla crema di mascarpone e savoiardi inzuppati nel caffè espresso, spolverata al cacao amaro

Tiramisù nach Art des Hauses

Homemade Tiramisù

6,50

# Bevande

## Acqua

Wasser - Water

|           |       |      |
|-----------|-------|------|
| Naturale  | 0,75l | 2,50 |
| Frizzante | 0,75l | 2,50 |

## Vini al calice

Weinen auswahl - Wine selection - 0,1l

### spumanti

|                    |     |      |
|--------------------|-----|------|
| Trento Doc Riserva | Arx | 5,50 |
|--------------------|-----|------|

### bianchi

|                      |               |      |
|----------------------|---------------|------|
| Riesling             | Pelz          | 4,50 |
| Müller Thürgau       | Gaierhof      | 3,50 |
| Gewürtztraminer Sel. | Colterenzio   | 5,00 |
| Furlet Blanco        | Furletti      | 4,50 |
| Chardonnay Sel.      | Le Fontanelle | 3,50 |

### rosè

|              |          |      |
|--------------|----------|------|
| Lagrein rosè | Brugnara | 4,00 |
|--------------|----------|------|

### rossi

|                    |               |      |
|--------------------|---------------|------|
| Lagrein            | Gaierhof      | 4,00 |
| Marzemino          | Le Fontanelle | 3,50 |
| Terlodego Riserva  | Mezzolombardo | 4,50 |
| Crea - Merlot Sup. | Agraria R.d.G | 5,00 |
| Pinot Nero Riserva | Colterenzio   | 6,00 |

### dolci

|                    |           |      |
|--------------------|-----------|------|
| Castel beseno Sup. | Salizzoni | 4,00 |
| Moscato dolce      | Gaierhof  | 3,50 |

Chiedi il menù dei vini per tante altre proposte!

Ask the wine menù for a lot of other wines!

## Vini sfusi

Houswein - House Wine

|                | 1/4  | 1/2  | 1     |
|----------------|------|------|-------|
| <i>bianchi</i> |      |      |       |
| Chardonnay     | 4,00 | 7,00 | 12,00 |
| Frizzante      | 4,50 | 8,00 | 15,00 |
| <i>rosè</i>    |      |      |       |
| Schiava        | 4,00 | 7,00 | 12,00 |
| <i>rosso</i>   |      |      |       |
| Merlot         | 4,00 | 7,00 | 12,00 |

## Bibite in lattina

Dosengetränk - Canned drink

|                |      |
|----------------|------|
| Coca-Cola      | 3,00 |
| Coca-Cola Zero | 3,00 |
| Sprite         | 3,00 |
| Lemonsoda      | 3,00 |
| Fanta          | 3,00 |
| Ice The Lemon  | 3,00 |
| Ice The Peach  | 3,00 |

## Bibite alla spina

Fassgetränk - Drinks

|              | 0,2  | 0,4  |
|--------------|------|------|
| Coca-Cola    | 2,50 | 4,50 |
| Lemonsoda    | 2,50 | 4,50 |
| Fruit juices | 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 | 5,50 |

CRAFT AMERICAN PALE ALE

|           |      |      |
|-----------|------|------|
| Mariamata | 0,2l | 3,50 |
| Mariamata | 0,4l | 6,50 |

American Pale Ale - Birrifico artigianale Rethia di Vezzano (TN)

## Birre in bottiglia

Flaschenbier - Bottled beer

0,33 l

|                          |      |
|--------------------------|------|
| Forst 1857               | 3,50 |
| Dolomiti rossa           | 3,50 |
| Magnolia - craft blanche | 4,50 |
| Forst Alkoholfrei        | 3,50 |

0,50 l

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