



Gli Antipasti

APPETIZERS / VORSPEISEN

Tagliere di affettati misti e formaggi, speck, salame, coppa, salame alle erbe, formaggio e giardiniera (2 porzioni)

platter of mixed cured meats and cheese: speck, salame, coppa, herbs salame, cheese and pickles (2 portion)

teller mit gemischtem ausschnitt: südtiroler speck, salami, coppa, kräuter salami, käse und eingelegtes gemüse (2 portionen)
(7)

15.00 €

Antipasto misto di lago, salmerino marinato, trota in agrodolce, trota affumicata

trio of trout and arctic char

trio aus forelle und saibling
(4,12)

15.00 €

Tagliere di formaggi, con selezione di formaggi locali

platter of mixed cheese with honey

gemischte käse-platte mit honig
(7,10)

15.00 €

Coperto a persona/ service pro person/ gedeck pro person 1.50 €

I Primi

FIRST COURSES / ERSTER GANG

Pappardelle al grano saraceno, fatte in casa condite con ragù di cervo

Buck wheat pappardelle with venison ragout

Buchweizen bandelnudeln mit rehragu

(1,3,4,6,12)

12.00 €

Ravioli al formaggio di Tremosine, serviti con salsa alle nocciole

ravioli stuffed with tremosine cheese and hazelnuts sauce

käseravioli mit tremosine käse gefüllte in nuss sosse

(1,3,7,8)

12.00 €

Zuppa d'orzo alla trentina, con verdure miste e orzo

typical trentino barley soup

trentiner gerstensuppe

(1,7,9)

9.00 €

Spätzle alla tirolese, gnocchetti di spinaci con burro fuso, speck e sugo di carne

spinach gnocchi sauteèd with butter and speck

spinat gnocchi im butter und speck

(1,3,6,7)

12.00 €

Pasta al pomodoro

pasta with tomato sauce

nudeln mit tomatensoße

(1,9)

9.00 €

Primo del giorno, (per gli allergeni chiedi al cameriere)

first of day

erster gang den tages

prezzo
variabile

I Secondi

SECOND COURSES / ZWEITER GANG

Piatto fortini, polenta con spezzatino, salsiccia, funghi, fagioli e formaggio alla piastra

polenta with beef stew, sausage, mushrooms, borlotti beans and grilled cheese

polenta mit rindergoulasch, trentiner wurst, bohnen, pilze und gegrilltem käseg
(6,7,9,12)

22.00 €

Spezzatino con polenta, o con altro contorno a scelta

nuggets of stewed beef served with polenta or other side dish

rindergoulasch mit polenta oder anderen beilagen ihrer wahl
(6,12)

14.00 €

Salsicce con polenta, o con altro contorno a scelta

ovenbaked pork sausages cooked in tomato sauce and served with polenta or other side dish

gegrillte trentiner schweinwurst in tomatensosse mit polenta oder anderen beilagen ihrer wahl
(6,9,12)

14.00 €

Formaggio alla piastra con polenta, o con altro contorno a scelta

fresh grilled dairy cheese served with polenta or other side dish

milchkäse mit polenta oder beilagen ihrer wahl
(7)

12.00 €

Secondo del giorno (per gli allergeni chiedi al cameriere)

main course of day

zweiter gang des tages

prezzo
variabile

I Contorni

SIDE DISHES / BEILAGEN

Funghi misti , preparati con aglio e prezzemolo mushrooms sauteèd with garlic and parsley geschmorte pilze mit knoblauch und petersilie (6,9,12)	5.00 €
Fagioli in “Bronzon” , preparati con sugo di pomodoro e pancetta stewed borlotti beans with tomatoes sauce and bacon bohnen mit pancetta in tomatensoße (6,9)	5.00 €
Patate al forno , preparate con olio e sale Roast potatoes Ofenkartoffeln	5.00 €
Verdure crude , insalata, carote, pomodori a seconda della disponibilità raw vegetables (carrots, tomatoes, green salad) rohes gemuse (caroten, tomaten, grüne salat)	5.00 €

I Dessert

HOME MADE DESSERT HAUSGEMACHTE DESSERT

Strudel di mele, preparato con pasta "matta", mele e uvetta

apple strudel with raisins

apfelstrudel mit rosinen

(1,8)

5.00 €

Crostata, con marmellata ai frutti di bosco

crostata with wild berry jam

kuchen mit waldbeerenmarmelade

(1,3)

5.00 €

Torta della nonna, preparata con pasta frolla, ricotta e amaretti

cake with ricotta cheese and amaretto biscuits

omakuchen mit ricotta und amaretti kekse

(1,3,7,8)

5.00 €

Torta al cioccolato, preparata con pane e cioccolato

chocolate rustic cake made with bread

schokoladekuchen mit brot gemacht

(1,3,7,8)

5.00 €

Torta al grano saraceno, preparata con grano saraceno e mirtilli rossi

buckwheat cake with cranberries jam

buchweizenkuchen mit preiselbeermarmelade

(3,7,8)

5.00 €

Vini rossi

Marzemino dei "ZIRESI", cantina Maso Salengo di Volano (TN)

100% marzemino gentile. Vino dal colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, bouquet intenso, pulito, tipico con eleganti profumi floreali di viola mammola e fruttati che ricordano la confettura di ciliegia. Gusto sapido di gradevole morbidezza, abbastanza fresco con tannini delicati. Equilibrato, intenso e persistente. Di corpo giovane ed armonico. Fermentazione in acciaio, maturazione in legno grande e vecchio, seguito da riposo in bottiglia.

24.00 €

(12)

Teroldego riserva, cantina rotaliana di Mezzolombardo

Nasce esclusivamente da vigneti della piana rotaliana che hanno un'età media superiore ai 40 anni.

Perfetto connubio tra vivacità e morbidezza. presenta profumi fruttati e vegetali, alternati a delicate note di vaniglia.

24.00 €

(12)

Lagrein, cantina rotaliana di Mezzolombardo

Questo vino è prodotto con uve Lagrein, un vitigno autoctono della regione. È noto per i suoi intensi aromi fruttati che spesso richiamano frutti di bosco prugne e ciliegie accompagnati da note speziate.

In bocca si presenta robusto e strutturato con tannini presenti ma morbidi, un'acidità equilibrata e un finale lungo e persistente. È un vino versatile, che si abbina bene a piatti di carne, selvaggina e formaggi stagionati.

22.00 €

(12)

Vini bianchi

Chardonnay, cantina Maso Salengo di Volano (TN)

È il principale vitigno coltivato in provincia di Trento.
Vino facile ed equilibrato con un profumo fine e tipico e un sapore caratteristico di mela golden, gusto fresco e morbido.
Adatto come aperitivo, ideale con antipasti magri, pesce, minestre asciutte e in brodo.

22.00 €

(12)

Kerner, cantina di Caldaro (BZ)

Vino dagli aromi che ricordano la mela, il ribes, la pera, l'uva passa, il miele, l'albicocca e spesso con leggero aroma di moscato.
All'olfatto si presenta con un profumo di pesca, mango e latte di cocco.
Il kerner si sposa bene con cibi a base di farina, piatti di pesce aromatizzati, pesce alla griglia, primi piatti e come aperitivo.

24.00 €

(12)

Prosecco Miol, cantina Bortolomiol (TV)

Prosecco dal bouquet fine, fruttato e armonico, con sentori di ananas, albicocca e pesca.
Nato da uve Glera che provengono dalle zone che circondano la città di Treviso. Ideale per abbinamenti con antipasti di terra, secondi di pesce o di carne.

22.50 €

(12)

Spumante Trento D.O.C., Altemasi millesimato metodo classico

Iconico spumante classico trentino.
Nasce esclusivamente da selezionate uve chardonnay coltivate in collina.
fresco, elegante, intenso.

35.00 €

(12)

I vini della casa

Vino rosso sfuso

Cantina di Toblino (TN)
(12)

¼ LT. 3.50€

½ LT. 7.00€

1 LT. 14.00€

Vino bianco sfuso

Cantina Bailoni di Ravina (TN)
(12)

¼ LT. 3.50€

½ LT. 7.00€

1 LT. 14.00€

Vino bianco frizzante “MIOL”

Prosecco cantina Bortolomiol
(12)

¼ LT. 7.50€

½ LT. 15.00€

1 LT. 30.00€

Le birre del territorio

La Walda,

Alcool: 5,2% vol

Colore: Chiara

Stile: Lager

La walda è la nostra lager: bionda, ruffiana, da non poterne più farne a meno.

Birra ispirata alla maestosità del parco asburgico delle terme di levico, simbolo dei fasti dell'epoca ottocentesca. Presenta al naso profumi di crosta di pane e miele ed un leggero aroma fruttato-floreale derivante dal luppolo. Tali aromi trovano conferma anche all'olfatto con l'aggiunta di un piacevole gusto dolce e maltato, cui fanno seguito sensazioni floreali che inducono alla sorsata successiva.

Alla spina 0,20L 3.00€

0,40L 5.00€

senza glutine bottiglia 0,33L 5.00€





La Biga,

È la nostra Weizen: fresca e fruttata. Birra ispirata ai ruderi dei tre mulini presenti nella Valle del Centa, testimoni di ciò che al tempo costituiva un elemento fondamentale per la sussistenza: il frumento. Al naso emergono note fruttate, leggermente speziate. Al palato una leggera acidità ed una buona carbonatazione, accompagnate da un profilo maltato, bilanciato da sentori fruttati e speziati. Questa birra è perfetta per essere degustata d'estate.

Alla spina 0,20L 3.00€
0,40L 5.00€

In bottiglia 0,33L 5.00€

Alcool: 4,9% vol

Colore: Chiara

Stile: Weizen



La Garba,

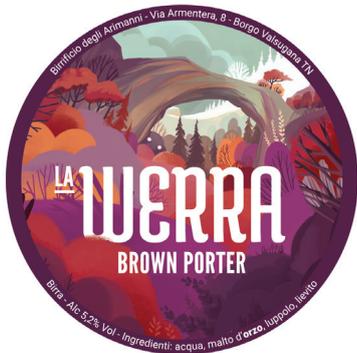
È la primogenita del birrificio ed è la nostra ambrata: equilibrata negli aromi ed al palato, è la birra che più ci rappresenta. Birra ispirata al Monte Lefre, punto strategico che permetteva a chi si impossessava della sua Cima di spostare gli equilibri durante i conflitti. Al naso profumi fruttati e speziati ben bilanciati derivanti dal luppolo. Al palato un piacevole gusto pieno tendente al luppolo, da cui però la parte maltata non si lascia sovrastare.

In bottiglia 0,33L 5.00€

Alcool: 5,4% vol

Colore: Ambrata

Stile: Pale ale



La Werra,

È una birra elegante e delicata: non la solita birra scura! Ispirata alla leggenda del Ponte dell'Orco, presenta al naso profumi delicati di cereale tostato, cioccolato e caffè. Molto beverina e per nulla amara, al palato sono il cioccolato ed il caffè i sentori principali, che lasciano spazio al cacao ed ai cereali tostati, sorretti da un grado alcolico medio-basso.

In bottiglia 0,33L 5.00€

Alcool: 5,2% vol

Colore: Scura

Stile: Brown porter



La Fara,

È la nostra birra aromatica: agrumata e floreale, con luppoli Made in Trentino. Birra ispirata alle calde estati passate ai laghi di Caldonazzo e Levico, presenta al naso marcati profumi agrumati e floreali derivanti dal luppolo Made in Trentino, utilizzato a freddo durante il processo produttivo. Al palato prevale una piacevole freschezza la quale, assieme al corpo leggero e alle ritrovate note agrumate, induce sempre la ricerca della sorsata che seguirà.

In bottiglia 0,33L 5.00€

Alcool: 4,7% vol

Colore: Chiara

Stile: Session IPA