La Cucina

ANTIPASTI

Croccante di finferli, salsa di Trentingrana	17,00
Ovetto in camicia BIO, polenta di Storo, fonduta di Casolet, tartufo nero	20,00
Tartare di manzo, maionese alla senape e miele, ovetto di quaglia, crostini di pane	17,00
Bocconcini di trota marinata con finocchio, melograno, arance, cremoso al melograno	17,00

PRIMI

Fettuccine caserecce di pasta fresca con ragù di vitello al profumo di timo	18,00
Carbonara di lago	18,00
Mezzelune ripiene di barbabietole rosse, ricotta affumicata, salsa al Casolet e noci	20,00
Pasta e fagioli di Sarconi IGP con le cozze	17,00

SECONDI

Tagliata di manzo al rosmarino con insalatina di rucola, mele e noci, Castelmagno DOP (min. 2 pers.)	29,00
Coscia di coniglio al Müller Thurgau con polenta di patate e insalata di cappucci	27,00
Trancio di salmerino alpino, spuma e chips di patate, salsa gardesana	28,00
Sedano rapa rosolato, il suo purè, nocciole, fondo di verdure, insalatina croccante con mele e Trentingrana	20,00

Coperto 3,00

In caso di allergie o intolleranze siete pregati di segnalarlo al personale di sala.
In mancanza del prodotto fresco si ricorre occasionalmente all'uso del congelato.