

OSTERIA IL CAPPELLO

La Cucina & Dintorni

ANTIPASTI

Croccante di finferli	€ 17,00
<i>Servito con salsa di Trentingrana</i>	
Crudo, burrata e fichi	€ 17,00
<i>Prosciutto crudo di selezione con burrata e fichi freschi</i>	
Battuta di manzo	€ 20,00
<i>Con tartufo nero estivo</i>	
Bocconcini di trota marinata	€ 17,00
<i>Con finocchio, melograno, arance e cremoso al melograno</i>	

PRIMI PIATTI

Fettuccine caserecce di pasta fresca	€ 18,00
<i>Con ragù di vitello al profumo di timo</i>	
Bottoni di pasta fresca	€ 20,00
<i>Ripieni di ricotta mista e albicocche, beurre blanc, polvere di caffè</i>	
Carbonara di lago	€ 18,00
<i>Rivisitazione della tradizione con pesce di lago</i>	
Il nostro gazpacho	€ 18,00
<i>Con tartare di gambero rosa</i>	

OSTERIA IL CAPPELLO

Secondi Piatti & Vini al Bicchiere

SECONDI PIATTI

Tagliata di manzo al rosmarino	€ 28,00
<i>Con insalatina di rucola, mele, noci e Castelmagno DOP (min. 2 persone)</i>	
Coscia di coniglio al Müller Thurgau	€ 27,00
<i>Con polenta di patate e insalata di cappucci</i>	
Trancio di salmerino alpino	€ 28,00
<i>Spuma e chips di patate, salsa gardesana</i>	
Sedano rapa rosolato	€ 20,00
<i>Il suo purè, nocciole, fondo di verdure, insalatina croccante con mele e Trentingrana</i>	
Coperto	€ 3,00

LA PROPOSTA DI VINI AL BICCHIERE

Trento DOC	€ 9,00
Nosiola '22 — Castel Noarna	€ 6,50
<i>Rovereto</i>	
Busat Bianco (Chard., Sauv.) '25 — Comai	€ 6,50
<i>Riva del Garda</i>	
Pinot Bianco "Berg" '24 — Ignaz Niedrist	€ 8,00
<i>Appiano</i>	
Pinot Nero '24 — Agricola Mos	€ 6,50
<i>Lisignago</i>	
"Planus" (Cab., Terol., Rebo) '21 — Dorigati	€ 6,50
<i>Mezzocorona</i>	
Bolgheri Rosso "Adè" '23 — Campo alla Sughera	€ 9,00
<i>Toscana</i>	

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.