

IL NOSTRO MENU' TIPICO

Antipasti

Lombetto di Maialino affumicato Nostrano, Pere, Rucola, scaglie di **Trentingrana**,

Crostini dorati ed emulsione di **Senape** di Dijone **1 7 10**

€ 16

Eng Local smoked Pork loin, sliced Pear, Arugula Salad, Parmesan Cheese Flakes, golden Croutons and Dijon's Mustard emulsion

D Geräucherter Schweinerücken aus unserer Region, Birnen, Rucola, Trentingrana-Flocken, Goldene Croutons und Dijon-Senf-Emulsion

F Longe de Porc fumée de notre Région, Poires, Roquette, flocons de Trentingrana, Croûtons dorés et émulsion de Moutarde de Dijon

Primi Piatti

Zuppa di Polenta di Storo con fonduta al **Formaggio** Nostrano, Porro brasato e Guanciale Crispy **7 € 10**

Eng Polenta (Corn Flour) Soup with Local Cheese, Braised Leeks and Crispy Pork Cheek

D Storo-Polenta-Suppe mit Käse Nostrano, geschmortem Lauch und knusprigem Guanciale

F Soupe de Polenta Storo avec Fromage Nostrano, Poireaux braisés et Guanciale croustillante

Bis di Canederli: allo Speck e "**Birra** Ombra di Bionoc", alle Ortiche e "**Birra** Zio Lupo di Bionoc" **€ 12**

su Fonduta di **Formaggio** Nostrano di Primiero, **Trentingrana** e **Burro** Versato **1 3 7**

Eng Canederli (bread balls) made with Speck (Smoked Ham) and our Ombra Beer, Canederli with Nettles and Season Beer with Local Cheese Fondue and Melted Butter

D Knödel Bis Speck und "Ombra di Bionoc", Brennesseln und „Zio Lupo di Bionoc“ auf Käse di Primiero Fondue, Trentingrana und gegossener Butter

F "Canederli" avec Speck et "Ombra di Bionoc", Orties et "Zio Lupo di Bionoc" sur Fondue de Fromage di Primiero, Trentingrana et Beurre Versé

Spätzle Verdi con **Ricotta** di Malga Affumicata e **Beurre Noisette** **1 3 7**

€ 12

Eng Spinach gnocchi with Smoked Ricotta Cheese and Beurre Noisette

D Grüne Spätzle mit geräuchertem Alpenricotta und Beurre Noisette

F Spätzle verts à la Ricotta fumée des Alpes et au Beurre Noisette

Secondi Piatti

Piatto tipico Primierotto: Polenta di Storo, Salsiccia e **Formaggio** alla Griglia e Funghi Porcini **1 7 € 20**

Eng Storo's Polenta, Grilled Sausage, Grilled Local Cheese and Mushrooms

D Storo Polenta, Wurst und gegrillter Käse und Steinpilzen

F Polenta de Storo, Saucisse et Fromage grillé et Cèpes

IL MENU' DI TERRA

Antipasti

Carne Salada Nostrana su misticanza croccante e Olio EVO € 18

Eng Marinated Beef Carpaccio on crunchy Salad and EVO Oil

D Carne Salada auf knackigem gemischtem Salat und EVO-Öl

F Carne Salada sur Salade mixte croustillante et Huile EVO

Primi Piatti

Zuppa di Funghi Porcini 7 € 14

Eng Mushrooms Soup

D Steinpilzsuppe

F Soupe aux Cèpes

Tagliolini Caserecci integrali ai Funghi Porcini 1 3 7 € 16

Eng Homemade Wholegrain Tagliolini with Mushrooms

D Hausgemachte Vollkorn-Tagliolini mit Steinpilzen

F Tagliolini complets fait Maison aux Cèpes

Tortelli Caserecci alla Guancia di Manzetta e Tartufo Nero Pregiato 1 3 7 € 18

Eng Homemade Ravioli with Beef Cheek and Black Truffle

D Hausgemachte Tortelli mit Rinderbacke und schwarzem Trüffel

F Tortelli fait Maison aux Joue de Bœuf avec sa sauce réduite et à la Truffe Noire

Secondi Piatti

Stracotto di Manzo in dolce cottura nel Nebbiolo e soffice di Sedano Rapa 7 9 € 22

Eng Slowly cooked Beef Cheek in Nebbiolo Wine served with Celeriac puree

D Schonend in Nebbiolo und zartem Knollensellerie gegarte Rinderbacke

F Joue de Bœuf cuite doucement dans le Vin Nebbiolo et Céleri-Rave purée

Costolette d'Agnello alla scottadito con Patate al Rosmarino € 24

Eng Grilled Lamb chops with Roasted Potatoes

D Gegrillte Lammkoteletts mit Rosmarinkartoffeln

F Côtelettes d'Agneau Grillées avec Pommes de Terre au Romarin

Tagliata di Black Angus Argentino, Verdure alla griglia e Patatine al Rosmarino € 25

Eng Black Angus Sliced Steak with grilled Vegetables and Roasted Rosemary Potatoes

D Geschnetzeltes argentinisches Black Angus Rindfleisch, gegrilltes Gemüse und Rosmarinchips

F Bœuf Black Angus Argentin tranché, Légumes Grillés et Pommes de Terre au Romarin

IL MENU' DI SELVAGGINA

Antipasti

IL Prosciutto di Cervo al Ginepro, **Formaggio** Nostrano di Malga con Mostarde fatte in Casa **7** € 20

Eng Marinated Genepy Deer Ham, Local Malga Cheese with Homemade Mustards

D Hirschschinken in Wacholder Mariniert, heimischer Almkäse mit Senfhausgemacht

F Jambon de Cerf Mariné au Genièvre, Fromage de Montagne local à la Moutarde fait Maison

La Tartar di Cervo Marinato, Brunoise di Mela Granny Smith, Dressing al Lime, Gel di Dolomiti Gin e Piccoli Frutti € 25

Eng Marinated Deer Tartar, Granny Smith Apple Brunoise, Lime Dressing and Dolomiti Gin Gel, Wild Berries

D Mariniertes Hirschtartar, Granny-Smith-Apfel-Brunoise, Limettendressing, Dolomiti-Gin-Gel und kleine Früchte

F Tartare de Chevreuil mariné, Brunoise de Pommes Granny Smith, Citronette au Citron Vert, Gel au Gin Dolomiti et Petite Fruits

Primi Piatti

Pappardelle Caserecce di **Farro** tagliate al coltello, con ragù di Cervo **1 3 7** € 16

Eng Homemade Spelt Noodles with Deer Ragout

D Hausgemachte Farro-Pappardelle, mit dem Messer geschnitten, mit Hirschragout

F Pappardelle de Farro fait Maison, Coupées au Couteau, Avec Ragout de Cerf

Gnocchi di **Ricotta** Caserecci, al **Farro** integrale della Nostra Selezione "Tesori della Terra" con Ragù di Ginghiale e Chips di Speck croccante **1 3 7** € 16

Eng Wholegrain Spelt Ricotta Cheese Gnocchi with Wild Boar Ragout and Crispy Speck

D Hausgemachte Ricotta-Gnocchi mit Dinkelvollkorn aus unserer „Schätze der Erde“-Auswahl mit Wildschweinragout und knusprigen Speckchips

F Gnocchi fait Maison à la Ricotta et à l'Epeautre complet de notre sélection « Trésors de la Terre » avec Ragout de Sanglier et Chips de Speck croustillantes

Secondi Piatti

Bocconcini di Capriolo in Salmi con Polenta di Storo **12** € 24

Eng Roe Deer Salmi bites with Storo's Polenta

D Rehstückchen nach Salmi-Art mit Polenta aus Storo

F Morceaux de Chevreuil façon salmi avec Polenta Storo

Coscia d' Anatra Selvatica cotta a bassa temperatura, Patate Rosolate al Forno, **7 9** € 24
Verdure Croccanti e la sua riduzione

Eng Wild Duck Leg Cooked at Low Temperatures, with Rosemary Potatoes, Crunchy Vegetables and its reduction

D Entenkeule bei niedriger Temperatur gegart, im Ofen gebräunt, Knackiges Gemüse und seine Reduktion

F Cuisse de Canard cuite à basse température, Pommes de terre Dorées, Légumes croustillants et sa Réduction

MENU' TRA LAGHI E FIUMI

Antipasti

Carpaccio di **Trota Alpina** Affumicata e il suo Speck ai Fiori Disidratati, su Cedro e Misticanza **4 € 20**

Eng Smoked Trout Carpaccio and its Dehydrated Flowers Speck, on Cedar and Mixed Salad

D Geräuchertes Alpenforellen-Carpaccio und Speck mit getrockneten Blüten, auf Zedernholz und gemischtem Salat

F Carpaccio de truite alpine fumée et son speck aux fleurs séchées, sur lit de cèdre, accompagné d'une salade composée

Carpaccio di **Baccalà** marinato, su Pesca Noce e Insalatine croccanti e Timo fresco **4 € 20**

Eng Marinated Cod Carpaccio on Peach, Crispy Salad and Fresh Thyme

D Mariniertes Kabeljau-Carpaccio auf Pfirsich, knackigem Salat und frischem Thymian

F Carpaccio de Cabillaud mariné sur Pêche, Salade croquante et Thym frais

Primi Piatti

Tagliolino fatto in Casa con crema al **Topinambur**, Tartare di Trota Affumicata,

Nocciole tostate, Crostini Dorati 1 3 4 7 8 € 18

Eng Homemade Tagliolini with Jerusalem Artichoke Sauce, Smoked Trout Tartare, Toasted Hazelnuts, Golden Croutons

D Hausgemachte Tagliolini mit Topinambursauce, geräuchertem Forellentatar, Geröstete Haselnüsse, goldene Croutons

F Tagliolini fait Maison avec Topinambours sauce, Tartare de Truite fumée, Noisettes grillées, Croûtons dorés

Secondi Piatti

Baccalà alla Vicentina con Polenta di Storo 1 4 7 € 24

Eng Vicentina Style Saltcod Fish with Storo's Polenta

D Kabeljau nach Vicenza-Art mit Storo-Polenta

F Morue à la Vicentina avec polenta de Storo

MENU' VEGETARIANO

Antipasti

Tomino in crosta di **Pistacchio**, Pomodorini Confit e riduzione di Balsamico **3 7 8** € 14

Eng Tomino in Pistachio crust, confit Tomatoes and Balsamic reduction

D Tomino in Pistazienkruste, kandierte Kirschtomaten und Balsamico-Reduktion

F Tomino en croûte de Pistaches, Tomates cerises confites et Réduction Balsamique

Primi Piatti

Zuppa d'**Orzo** alla Primierotta **1 9** € 10

Eng Primiero's Barley Soup

D Primierotta-Gerstensuppe

F Soupe d'orge Primierotta

Risotto Carnaroli di Baraggia D.o.p. al Pino Mugo **7 12** € 16

Eng Risotto with Mountain Pine

D Carnaroli-Risotto von Baraggia D.o.p. mit Bergkiefer

F Risotto Carnaroli de Baraggia D.o.p. avec du Pin de Montagne

Ravioli agli Asparagi, **Trentingrana** e **Burro** Fuso **1 3 7** € 16

Eng Asparagus Ravioli, Trentingrana and Melted Butter

D Spargelravioli, Trentingrana und Geschmolzene Butter

F Raviolis aux Asperges, Trentingrana et Beurre fondu

Secondi Piatti

Insalata alla Caprese (Pomodori, **Mozzarella di Bufala** a fette, Origano, Basilico) **7** € 12

Eng Caprese Salad (Tomatoes, Sliced Mozzarella, Oregano, Basil)

D Caprese-Salat (Tomaten, Mozzarellascheiben, Oregano, Basilikum)

F Salade Caprese (Tomates, Mozzarella en tranches, Origan, Basilic)

Mousse di **Caprino** su Misticanza, Mostarda di Ribes, Gherigli di **Noci** e Chips di Topinambur **7 8** € 15

Eng Goat Cheese Mousse on Crispy Mixed Greens, Redcurrant Mustard, Walnut Kernels and Jerusalem Artichoke Chips

D Ziegenkäsemousse auf knackigem gemischtem Salat, Johannisbeersenf, Walnusskernen und Topinamburchips

F Mousse de Fromage de Chèvre sur Salade composée croquante, Moutarde aux Groseilles, cerneaux de Noix et Chips de Topinambours.

Contorni - Side Dishes

Polenta Integrale di Storo

Whole "Polenta" from Storo

Vollkornpolenta von Storo

Polenta complète de Storo

€ 3

Patate Fritte o al Rosmarino

French Fries Patatoes or Roasted Patatoes

Pommes Frites oder Rosmarinkartoffeln

Frites ou Pommes de Terre au Romarin

€ 4

Insalata mista

Mixed Salad

Gemischter Salat

Salade composée

€ 5

Verdure alla griglia

Grilled Vegetables

Gegrilltes Gemüse

Légumes grillés

€ 7,50

Fagioli in umido

Beans Breton Style (with Tomato sauce, Onions and Parsley)

Geschmorte Bohnen (Tomaten-, Zwiebel- und Petersiliensauce)

Haricots Mijotés (Sauce Tomato, Dignon et Persil)

€ 7,50

Soffice di Sedano Rapa **7 9**

Celeriac Puree

Sellerie Weich

Céleri-Rave Purée

€ 5

Dessert di nostra produzione- Homemade Desserts

Strudel tiepido di Mele Melinda con Gelato alla Mela e Cannella 1 3 7 8 € 6

Eng Warm Melinda Apple Strudel with Apple and Cinnamon Ice Cream

D Warmer Melinda Apfelstrudel mit Apfel-Zimt-Eis

F Strudel aux Pommes Melinda chaud avec glace aux Pommes et Cannelle

Sufflé tiepido al Cioccolato e Malto Vienna con Cuore morbido (12 Min. di Cottura) 1 3 € 7

Eng Chocolate and Wien Malt Soufflé with Soft Heart

D Warmes Wiener Soufflé aus Schokolade und Malz mit weichem Herzen

F Soufflé chaud au Chocolat et au malt Viennois avec Cœur Moelleux

Semifreddo al Pistacchio di Sicilia con Vela croccante di Cioccolato 3 7 8 € 6

Eng "Pistachio" Parfait with Crunchy Chocolate sail

D Semifreddo mit sizilianischen Pistazien und knusprigem Schokoladensegel

F Semifreddo aux Pistaches Siciliennes et sauce au Chocolat croquante

Tartelletta croccante con Ganache al Cioccolato Dolce e Caramello Salato, Meringhe, Crumble alle Mandorle 1 3 7 8 € 7

Eng Crispy Tartlet with salted Caramel Chocolate Ganache, Pecans, Meringue, and Almond Crumble

D Knuspriges Törtchen mit gesalzene Karamellschokolade Ganache und Mandelcrumble

F Tartelette Croustillante avec Ganache de Chocolat au Caramel salé, Noix de Pécan

Meringues et Crumble aux, Amandes

Mousse Irish Coffee, Terra speziata di Crumble alle Mandorle (Contiene Alcool - Contains Alcohol) 1 7 8 € 6

Eng Irish Coffee Mousse, with spiced Almond Crumble

D Irish Coffee Mousse, Mandelcrumble Spiced Earth

F Mousse au Irish Coffee, Crumble aux Amandes et Terre épicée

Il Nostro Sorbetto Mantecato alla Pera e Calvados Oppure Sorbetto al Mango e Rhum € 6

Eng Our Calvados and Pear Sorbet or Mango and Rhum Sorbet

D Unser Birnen-Calvados-Cremesorbet oder Mango-Rum-Sahnesorbet

F Notre Sorbet Crémeux Poire et Calvados ou Sorbet crémeux à la Mangue et au Rhum

Mousse ai Tre cioccolati 1 3 7 € 6

(Eng Three Chocolate Mousse D Drei Schokoladenmousse F Mousse aux Trois Chocolats)

Crostata alla Crema di Cioccolato e Pere con Panna Montata 1 3 7 € 6

Eng Chocolate Cream Tart with Pear D Schokoladencremetorte mit Birnen F Tarte à la crème au Chocolat avec Poires

Crostata alla Crema Vanilia e Fragoline di Bosco con Panna Montata 1 3 7 € 6

Eng Vanilla Cream Tart with wild strawberries

D Vanillecremetorte mit Walderdbeeren

F Tarte à la crème au Vanille avec Fraises des Bois

Tartufo Cheesecake al Lampone 1 3 7 8 € 6

Eng Truffle Raspberry Cheesecake

D Himbeer-Käsekuchen-Trüffel

F Truffe au cheesecake à la framboise

Torta Sacher con Panna Montata (Eng Sacher Cake D Sachertorte F Tarte Sacher) 1 3 7 8 € 6

AGGIUNTA SUPPLEMENTARE DI INGREDIENTI (Prezzo da aggiungere al costo della pizza scelta)

Mozzarella Fior di Latte	€ 1,00
Mozzarella di Bufala	€ 2,00
Stracciatella	€ 2,00
Formaggio Fontal	€ 1,50
Gorgonzola	€ 1,50
Ricotta Fresca	€ 1,00
Ricotta Affumicata del Caseificio di Primiero	€ 1,50
Acciughe del Cantrabrico	€ 2,00
Capperi di Pantelleria	€ 1,50
Mortadella	€ 1,00
Porchetta	€ 1,50
Crudo	€ 2,00
Speck	€ 2,00
Salsiccia Fresca di Primiero	€ 1,50
Pancetta affumicata	€ 1,00
Porcini	€ 2,00
Tonno	€ 1,50
Cipolla di Tropea	€ 1,50
Olive della Riviera Taggiasche	€ 1,50
Peperoni grigliati	€ 1,00
Zucchine grigliate	€ 1,00
Melanzane grigliate	€ 1,00
Friarielli	€ 1,00
Pomodoro a Fette	€ 1,00
Datterini Gialli e Rossi	€ 2,00
Salsa pomodoro	€ 0,00
Basilico	€ 0,00

PROPOSTA DELLA SETTIMANA

41° PARALLELO 1 2 7

Fior di latte, Gamberoni e la sua Bisque, Pomodoro Cumato, Stracciatella, Pesto al Pistacchio € 20

DE STATION 1 7

Fior di latte, Radicchio Tardivo, Salsiccia Fresca di Primiero, Fonduta al Trentingrana € 16

ALLERGENI-ALLERGENS:

- | | | | |
|--------------------|--------------------|---|--------------|
| 1 Contiene Glutine | 5 Anacardi | 9 Sedano | 13 Luppini |
| 2 Crostacei | 6 Soia | 10 Senape | 14 Molluschi |
| 3 Uova e derivati | 7 Latte e derivati | 11 Semi di Sesamo | |
| 4 Pesce e derivati | 8 Frutta a guscio | 12 Anidride solforosa e solfiti (Da Vino) | |