

Menù

Gli Antipasti

- Prosciutto di Sauris con spuma di melone € 8,00
Bis di carne salata trentina € 10,00
Insalatina di seppia e peperoni € 9,00
Sardoncini all'agro con pomodorini € 8,50
Cappelle di porcino fritte con salsa tartara € 10,00

I Primi Piatti

- Trenette ai fasolari € 10,50
Tagliolini freschi con gamberi, lardo e rucola € 10,00
Tagliolini ai porcini € 10,00
Gnocchetti casalinghi alla lepre € 9,50
Risotto con branzino ed erba cipollina € 11,00
Cappelli di prete ai funghi con crema di montasio e frico croccante € 8,00

I Secondi Piatti

- Filetto di manzo alla griglia con verdure e salsa al timo € 16,00
Filetto di maiale alla Mozart € 11,00
Tagliata di Angus con rucola e pomodorini al burro e salvia € 13,00
Filetto di branzino in crosta di zucchine con crema al curry e
spicchi di patate ai semi di papavero € 12,50
Gamberoni al balsamico con marinata di verdure € 11,00

Le Costate

- Costata del falegname € 3,70 all'etto
Costata di toro € 3,70 all'etto

I Contorni

- Verdure grigliate € 3,00
Verdure gratinate € 3,00
Patate al forno € 3,00
Patate ripiene € 3,00
Insalata mista € 3,00

Le Pappe (per i piccoli ospiti)

- Gnocchi o pasta al ragù (di carne o di pomodoro) € 9,50
Cotoletta alla milanese e patate fritte

I Dolci (fatti in casa)

- Panna cotta con frutti di bosco al Grand Marnier € 4,00
Millefoglie caramellata calda € 4,00
Mousse al cioccolato con crema di menta € 4,00
Coppa variegata allo yoghurt e pesche € 4,00
Crema catalana € 4,00

Coperto € 2,00