



## Menù Tradizione Trentina € 35,00

Snack di benvenuto



Cannoli di "carne salada" e ricotta con crema di borlotti



Canederlotti alle verze e "puzzone di Moena" con tartufo nero



Tortino di mele rovesciato con gelato alle fave di tonka

## Menù dalla Terra € 55,00

Snack di benvenuto



Coscia d'oca confit con purè di zucca, gel di balsamico e pinoli tostati



Ravioli con ripieno d'anatra profumati alla maggiorana e tartufo nero della Valle dei Laghi



Stracotto di manzo con spuma di patate e mele caramellate



Impressionismo di crema e spuma al caffè



## Menù del Lago € 55,00

Snack di benvenuto



Tonno di lago con purè di barbabietole e broccolo



Spaghetti al torchio con sarde di lago, pinoli, uvetta e zeste di limoni del Garda



Trancio di salmerino alpino cotto su corteccia e verdure all'olio



Cremoso alla nocciola con crema di vaniglia calda e mandorle croccanti



## Menù dal Mare € 55,00

Snack di benvenuto



Capesante scottate con polentina al nero di seppia e ristretto d'astice



Gnocchi di patate e olive taggiasche con spezzatino di astice profumato al lime



Ombrina con finferli al limone



Tiramisù al frutto della passione



## Antipasti € 16,00

Tonno di lago con purè di barbabietole e broccolo

Fritto di lago con insalatina dell'orto

Capesante scottate con polentina al nero di seppia e ristretto d'astice

Uovo al vapore con fonduta di formaggi di malga e tartufo nero



Cannoli di "carne salada" e ricotta con crema di borlotti

Coscia d'oca confit con purè di zucca, gel di balsamico e pinoli tostati

## Primi Piatti € 15,00

Tortelli di lavarello e caviale d'aringa su crema di indivia

Spaghetti al torchio con sarde di lago, pinoli, uvetta e zeste di limoni del Garda

Gnocchi di patate e olive taggiasche con spezzatino di astice profumato al lime

Canederlotti alle verze e "puzzone di Moena" con tartufo nero

Ravioli con ripieno d'anatra profumati alla maggiorana e tartufo nero della Valle dei Laghi



## Secondi Piatti € 25,00

Trancio di salmerino alpino cotto su corteccia e verdure all'olio

Filetti di persico al tartufo con patate viola e porcini

Ombrina con finferli al limone

Stracotto di manzo con spuma di patate e mele caramellate

Variazione di vitello



## I dolci € 10,00

Tortino di mele rovesciato con gelato alle fave di tonka

Impressionismo di crema e spuma al caffè

Cremoso alla nocciola con crema di vaniglia calda e mandorle croccanti

Tiramisù al frutto della passione

Zuppa di uva con fregolota e bon-bon di gorgonzola



Coperto € 3,00

Al fine di conservare al meglio gli ingredienti, utilizziamo la tecnica del sottovuoto e dell'abbattimento di temperatura. Il menù può subire variazioni secondo disponibilità del mercato.