LA TERRAZZA SUL BRENTA

PER INIZIARE

Trota 70/30 *Euro 26,00*
"al cartoccio"

Insalata Selvatica *Euro 24,00*
Zenzero e senape, Primo Sale e frutti di bosco

Tartare di manzo del Trentino *Euro 26,00*
Battuta a coltello, nocciole, perle di Trentingrana e cipollotti

Pizza fritta Partenopea (36 ore di lievitazione) *Euro 20,00*
Crudo di Parma, mozzarella di bufala e pomodorini al basilico

I PRIMI

Risotto Fiore *Euro 30,00*
Al cavolfiore, anatra muta e cumino

Mezze Maniche alla Carbonara *Euro 26,00*
Uova biologiche, Maso Pan e guanciale della Val Rendena

Fusillo Avellinese *Euro 28,00*
Alle vongole, aglio, cime di rapa e peperone crusco

Spaghetto Grezzo *Euro 30,00*
Al caciocavallo, pepe selvatico e limone

Cappellaccio Hermitage *Euro 26,00*
Allo stracotto di manzo e cipolla, ricotta di Pejo e crema di zucca

I SECONDI

Galletto marinato alla Birra 1550 di Campiglio *Euro 36,00*
Carote ciuffo alla paprika, scalogno al sale e fondo alla senape

Guancia di Manzo *Euro 36,00*
Purè di sedano rapa, radicchio al Teroldego e salsa Dolomiti

Polpo *Euro 36,00*
Lenticchie cotte in acqua di zucca, foglie di cappero, frisella e quark

Filetto di Cervo *Euro 40,00*
Al Gin di Campiglio, tè nero lapsang, patate e cavolo nero

Porro alla brace *Euro 30,00*
Laccato al miele, terra di olive del Garda, salsa alla salvia e cioccolato

La selezione di formaggi

confetture di nostra produzione
Piccola selezione di tre/cinque degustazioni *Euro 16,00 / 24,00*

La nostra Kaiserschmarren

Marmellata di mirtillo rosso e gelato alla vaniglia *Euro 22,00*
Storico Piatto Austro-ungarico

Per finire

Dessert del giorno
Chiedete al nostro Maître *Euro 18,00*

Sorbetti e gelati della casa piccolo/grande *Euro 4,00 / 6,00*
Chiedere al nostro Maître

Crema Catalana *Euro 24,00*
Al sifone, Casolet, crumble al saraceno e camomilla

Zuppetta Esotica *Euro 24,00*
Frutti esotici, agrumi, gelato al riso e meringa

Ciocco 3Tre *Euro 24,00*
Ai tre cioccolati e gelato salato al whisky

pane e servizio euro 4,00