

Großes **ANTIPASTO vom SEE**  
Preores geräucherter Forelle  
Pilz-Trentingrana-Flan  
Gedämpftes Eglifilet, Auberginencreme  
**Die „Sarda in 'saor“**  
Hechtfischpüree  
Der Brennnessel- und Trentingrana-Flan  
Alpensaibling Bocconcini mit Apfelessig

28,00 €

**SAIBLINGS-Tartar**, Bergsalat  
Erdbeer- und Pfeffergelee, herzhaftes Basilikumstreusel

18,00 €

**Carpaccio „CARNE SALADA“ aus eigener Produktion**  
mageres Rindfleisch, gepökelt in Salzlake mit Salz, Pfeffer und Gewürzen

16,00 €

Eine Auswahl von **KÄSE, die EXZELLENZ des Trentino**  
mit Rhododendronhonig (Az.Agr. C.Gentilini) ausgezeichnet als bester Honig 2022,  
und Cranberry-Senf

"Affogato di Sabbionara" von Bassa Vallagarina  
Rohmilchkäse "Casolet" (Slowfood-Präsidium)  
"Cuor di Fassa" Halbgereifter  
Ziegen Ricotta

Almkäse "Grana" 20 Monate gereift, Caseificio Presanella

18,00 €

Bitte informieren Sie uns vor der Bestellung über eventuelle Unverträglichkeiten und Allergien.

## SPAGHETTI "PARADISO"

Einkorn-Spaghetti "Matt" der Marke Felicetti mit Zitronen vom Gardasee **14,00 €**

**SPAGHETTO** Matt Monograin Felicetti, **Datterino-Tomate**,  
rotes Basilikum, natives Olivenöl extra von Hotel Paradiso **14,00 €**

## STRANGOLAPRETI

Brotspinatgnocchi\*, mit Alpenbutter, Salbei und Trentingrana-Käse **15,00 €**

**EGG PAPPARDELLE** Safran und Tintenfischtinte,  
**Süßwassergarnelen**, **Seesardine** und geröstete Pinienkerne **18,00 €**

**CARNAROLI REIS**, klassisches Founder's Reserve  
mit Häppchen **Regenbogenforelle**, **Kaviar** und Zucchini Blüten **18,00 €**

**RAVIOLONE** gefüllt mit **POULED PORK**,  
Essenz aus Orange und Trentingrana **17,00 €**

**TRADITIONELLE LASAGNA** aus frischen Pasta mit Rindfleischragout **16,00 €**

<p><b>ROCHENFILET</b> in Speiseöl einlegen Kartoffelstampf und Kurkuma</p>	<b>22,00 €</b>
<p>Warmes <b>TENCA CARPACCIO</b> mit Rhabarberflan und rosa Pfefferbeere</p>	<b>22,00 €</b>
<p><b>LAKE FRITTER*</b> in Vollkornwaffel Döbel, Barsch, Bleiche, Sardine, Felchen, Forelle und Saibling</p>	<b>23,00 €</b>
<p>Geschnittenes <b>BIO FREILANDHÄHNCHEN</b> Bei niedriger Temperatur gegartes Hähnchen Auberginecreme und Cabrette-Kartoffeln</p>	<b>17,00 €</b>
<p><b>KALBSKOTELETT</b>, das Original <b>MILANESE</b> mit Knochen in knuspriger panade, 250g, Fleisch der Ferrari Rovere della Luna, mit gebratenen Bauernkartoffeln</p>	<b>30,00 €</b>

Entrecôte BIO-ANGUS-RINDERFILET, hormonfrei  
und mit gebratenen Rustikalkartoffeln\* 30,00 €

### VEGANES GERICHT

Veganer Burger (Erbse, Reis, Kartoffel, Apfel, Rote Bete, Karotte, Granatapfel)  
mit roter Fruchtsauce, Rhabarber und Zucchini Blüten 20,00 €

Gemischter Salat der Saison 8,00 €

Bratkartoffeln oder Pommes Frites \* 7,00 €

Brot und Gedeck 2,50 €

**Die Suche nach den besten Produkten, die das Trentino zu bieten hat verbindet sich mit der Leidenschaft für das Kochen und vermittelt damit ein Wohlfühl ... Hand in Hand mit einer traumhaften Aussicht**

R I S T O R A N T E  
**MOLO**  
PARADISO

\* Gekühltes oder gefrorenes Produkt - Einige frische Produkte können zur besseren Konservierung gekühlt werden.