

IL LAGO NEL PIATTO

La **"sarda di lago n' saor"**

Il **luccio** mantecato

La **trota affumicata** di Preore

Bocconcini di **salmerino** all'aspretto di mela

Il filetto di **persico** in olio cottura su

Crema di **puntarelle** e **tortino** di funghi e Trentingrana 29,00 €

La **CREMA TIEPIDA DI CECI**

con bocconcino di trota iridea in croccante di sesamo nero

olio al rosmarino 18,00 €

Carpaccio di **"CARNE SALADA"** di nostra produzione
carne magra di manzo fatta maturare con sale, pepe e spezie
con verdure in agrodolce 16,00 €

La Selezione di **FORMAGGI, ECCELLENZE DEL TRENTINO**

con miele millefiorie e mostarda di mirtillo rosso

"Affogato di Sabbionara" dalla Bassa Vallagarina

"Casolet" a latte crudo (presidio Slowfood) Caseificio Presanella

"Cuor di Fassa" semi stagionato, Caseificio Val di Fassa

"Grana" d'alpeggio 20 mesi, Caseificio Presanella

Ricotta di capra trentina, Maso Remitel 18,00 €

Il cliente è pregato di comunicare prima dell'ordinazione eventuali intolleranze ed allergie

La **CARBONARA** di lago
con trota e tinca affumicati 18,00 €

Gli **STRANGOLAPRETI** della tradizione
al burro e salvia 16,00 €

SPAGHETTI "PARADISO"

Spaghetto monograno Matt Felicetti ai limoni del Garda 15,00 €

Il **RISO CARNAROLI** acquerello invecchiato mantecato al mirtillo nero
olio al ginepro e chips di mais 18,00 €

Il **TORTELLONE** ripieno all'anatra, ricotta ovina e
burro versato al timo serpillo 18,00 €

Il **TAGLIOLINO** 30 tuorli al tartufo nero del Monte Baldo 21,00 €

Il **CARPACCIO** tiepido di **TINCA**
con sformatino di zucca e castagna 22,00 €

FRITTURA DI LAGO* in cialda integrale di frumento
cavedano, persico, alborella,
sarda, lavarello, trota e salmerino 23,00 €

Il **SALMERINO** con panatura all'essenza di pino mugo
spuma di zucca delica 23,00 €

COSTOLETTA di VITELLO

l'originale "MILANESE" con osso in panatura croccante, circa 250 gr.,
filiera Ferrari Rovere della Luna, con patate rustiche fritte* 30,00 €

STINCHETTO d'AGNELLO cotto a bassa temperatura
purea di radice di prezzemolo e glassa al vino Enantio 27,00 €

CONTROFILETTO di manzo **Angus Hereford**
da allevamento BIO, con patate rustiche fritte* 30,00 €

PIATTO VEGANO

Tofu brasato, salsa di soia e verdure leggermente piccanti
su letto di riso basmati 23,00 €

Insalata mista di stagione 8,00 €
Patate saltate o Patate fritte* 7,00 €

Pane e coperto 2,50 €

**La ricerca dei prodotti migliori della filiera Trentina si unisce alla passione per la cucina nell'intento di donare
piacevoli sensazioni..... con l'aiuto di una vista da sogno**



*Prodotto abbattuto o congelato - Alcuni prodotti freschi per una migliore conservazione potrebbero essere abbattuti.