

A L L E R G E N I



M E N U A L L A C A R T A

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE

grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
b) maltodestrine a base di grano;
c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. CROSTACEI

a) Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA

4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE tranne:

a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI.

6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA, tranne:

a) olio e grasso di soia raffinato;
b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (incluso lattosio), tranne:

a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
b) lattio.

8. FRUTTA A GUSCIO

mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangerh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO

10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE

11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO

12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg

10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI

14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

Scan the QR code for
the menu in other languages



Per motivi stagionali e di reperibilità alcuni dei suddetti prodotti potrebbero essere preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine. Alcuni prodotti freschi di origine animale e tutte le preparazioni di pesce destinate ad essere consumate crude sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva con abbattimento di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, in conformità alle prescrizioni del Reg. CE 852/2004 e Reg. CE 853/04

Carciofi Gratinati

crema di topinambur, gocce di patate viola e chips croccanti

1.3.5.6.7.9.

Millefoglie di Patate

porcini, speck croccante e fonduta di fontina DOP

La fonduta di fontina DOP, formaggio simbolo della Valle d'Aosta, regala una texture avvolgente grazie alla sua straordinaria capacità di fusione. Prodotta esclusivamente con latte crudo di mucche di razza valdostana, la fontina ha origini antiche, con le prime testimonianze scritte che risalgono al XIII secolo.

1.3.6.7.

Battuta di Manzo "ERBA"®

olio, sale, gelato alla senape e chutney di mela

Si chiama "battuta" perché, a differenza di quella macinata, la carne viene sminuzzata a colpi di coltello. I singoli pezzettini che, non essendo stati spremuti nel tritacarne, mantengono la loro struttura e rilasciano tutta la loro fragranza durante la masticazione. I bovini, rigorosamente selezionati, vengono allevati al pascolo nel pieno rispetto del loro benessere e seguono una dieta a base di Erba Medica, elemento ricco di minerali.

10.12.

Carpaccio di Black Angus

carpaccio di black angus, pomodorini confit e salsa al wiskey

Il Black Angus viene lavorato da noi con un'affumicatura a freddo, utilizzando legni di melo. Questo metodo preserva la succosità e le proprietà naturali della carne, conferendo un aroma delicato che esalta il suo sapore ricco e intenso. Il Black Angus della Creekstone Farms USA è un bovino allevato in modo naturale con grande cura per il loro benessere. Caratterizzato da una marmorizzazione ricca e una consistenza tenera, offre un'esperienza gustativa eccezionale.

7.

Polpette di Capriolo

polpette di brasato di capriolo impanate con farina di mais di Storo e fritte, maionese al lampone ed erba cipollina

La farina di mais di Storo macinata a pietra, prodotta in Trentino dal Mais Nostrano di Storo, ha un colore giallo intenso con sfumature rosse e un sapore ricco.

1.3.5.7.9.12.

14

16

22

17

18

Tartare di Salmerino Alpino Trentino

salsa allo yogurt, brunoise di mela verde, erba cipollina e uova di salmerino

Il Salmerino Alpino è l'unica specie autoctona d'Europa, tipica dei laghetti alpini di montagna. Vive solo in acque sotto i 13 °C, crescendo lentamente e sviluppando una carne magra e compatta, sinonimo di qualità e consistenza. Questo pesce d'acqua dolce è allevato nelle acque pure di sorgente del Trentino, un habitat ideale che rispetta il ciclo naturale e il benessere animale, garantendo un prodotto eccellente per sapore.

4.7.9.

Pastel de Bacalhau

crocchetta frita di baccalà, gazpacho di pomodoro e cipolla rossa candita

Un tributo alla tradizione portoghese, il Pastel de Bacalhau è una crocchetta dorata e profumata, preparata con baccalà, patate cotte al vapore ed erba cipollina. Il gazpacho di pomodoro è una zuppa fredda di origine andalusa, fresca e leggera, perfetta per accompagnare piatti fritti grazie al suo equilibrio tra acidità e dolcezza.

1.3.4.5.7.9.12.

Polpo Scottato

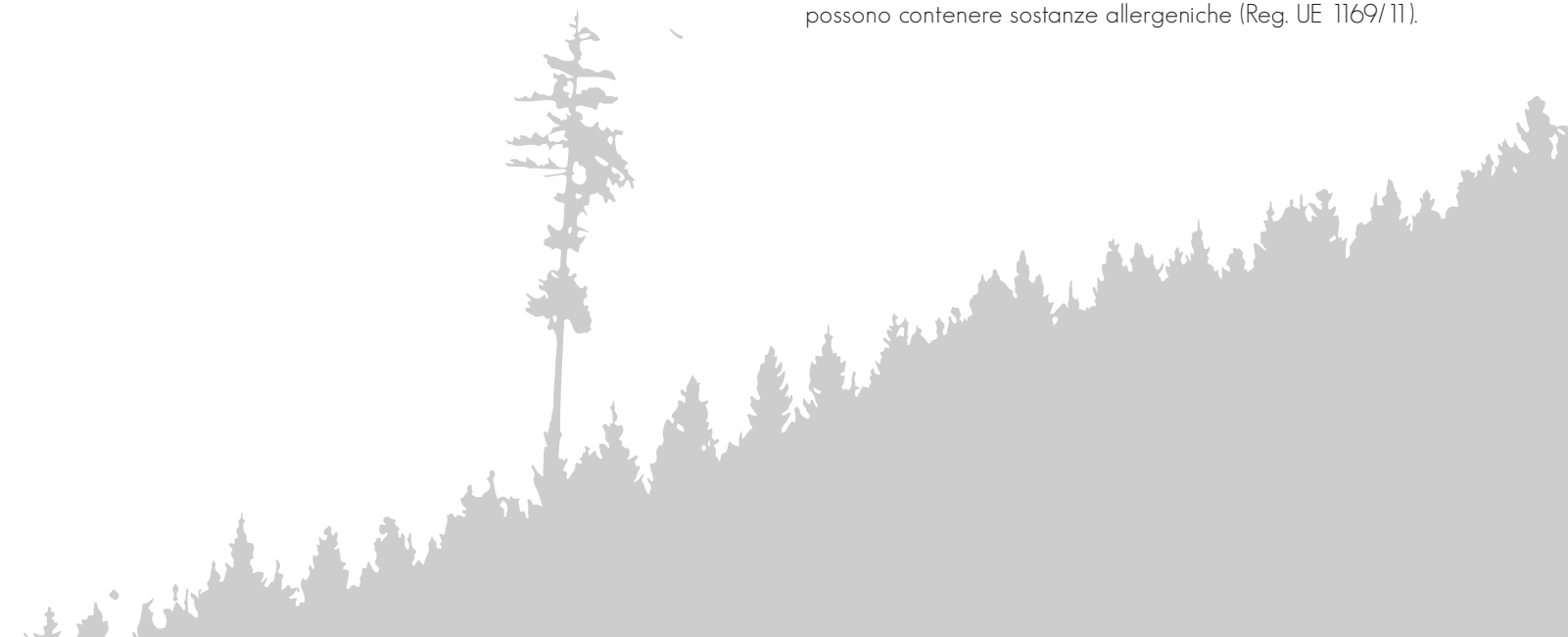
polpo del Marocco cotto a bassa temperatura per 8 ore, scottato in padella, crema di zucca, semi di zucca tostati e yogurt

Il polpo del Marocco è rinomato per la qualità della sua carne, ha una consistenza tenera e un sapore ricco e profondo, derivante dal suo habitat naturale e dai metodi di pesca sostenibile.

La cottura a bassa temperatura rende il polpo incredibilmente morbido, mentre la scottatura in padella dona una croccantezza esterna che crea un contrasto perfetto con la sua morbidezza interna. Il sapore è pieno e leggermente dolce, con una nota salina naturale che riflette la sua origine marina.

7.9.14.

Si prega la Gentile Clientela di comunicare in anticipo eventuali intolleranze ed allergie al personale. Durante la preparazione non si possono escludere contaminazioni incrociate, pertanto i nostri piatti possono contenere sostanze allergeniche (Reg. UE 1169/11).



Agnolotti di Nonna Anita

ripieni di stracotto di manzo, arrosto di maiale, spinaci, con burro, salvia e pancetta

Ricetta segretissima della nostra nonna, piatto storico della Locanda del Boscaiolo, nel menù dal 1980.

1. 3. 6. 7. 9. 10. 12.

Bigoli di Saraceno al Ragù di Capriolo

pasta fresca fatta in casa con farina di grano saraceno, ragù bianco di capriolo, coulis di mirtilli e scaglie di grana

1. 6. 7. 9. 10. 12.

Ravioli di Riso Nero e Strachitunt DOP

pera caramellata, cipolla candita, salsa allo zafferano e gocce di panna acida

Realizziamo la farina di riso nero macinando e setacciando i chicchi. La combinazione con una miscela di farine 00 e semola conferisce alla pasta la consistenza dei classici ravioli fatti in casa, ma con il sapore unico del riso nero. Il ripieno è a base di Strachitunt DOP, un formaggio erborinato della Val Taleggio, dal gusto deciso e complesso, con note di latte fermentato, leggermente piccante e cremoso.

1. 3. 6. 7. 9. 10.

Tagliatelle ai Funghi Porcini

tagliatelle fatte in casa, trafilate al bronzo, burro e funghi porcini

I funghi porcini vengono lavorati freschi e abbattuti direttamente da noi, garantendo un prodotto di altissima qualità anche oltre la loro stagione naturale.

1. 3. 6. 7. 9. 10.

15

17

20

16

Calamarata ai Frutti di Mare

pasta corta fresca, cozze e vongole sgusciate, pomodorino cigliegino e salsa al basilico

1. 3. 6. 9. 10. 12. 14.

Tagliolini agli Scampi

tagliolini fatti in casa, funghi porcini, scampi e salicornia

La salicornia, conosciuta anche come asparago di mare, è una pianta erbacea spontanea che cresce in ambienti costieri e salmastri. È caratterizzata da fusti carnosi e ramificati di colore verde brillante, che possono virare al rossastro in alcune stagioni. Ha un sapore sapido e leggermente croccante, con un piacevole retrogusto iodato che ricorda il mare.

1. 2. 3. 6. 9. 10. 12.

Ravioli al Luccio

ripieni di luccio e ricotta, crema di peperoni arrostiti, gel agli agrumi, limone e arancio canditi

1. 3. 4. 6. 7. 9. 10. 12.

Prepariamo con le nostre mani tutta la pasta fresca, curando ogni dettaglio: ogni raviolo viene sigillato singolarmente con dedizione e amore. Utilizziamo la trafila al bronzo per ottenere una consistenza più ruvida, che consente alla pasta di trattenere meglio il sugo.

16

25

16

S E C O N D I *di Terra*

Cube Roll Nigrande

bovino lituano, cotto in griglia, burro al timo, patata gratinata, senape in grani di Digione e sale Maldon affumicato

Un taglio di carne di altissima qualità proveniente da bovini allevati in modo naturale con grande cura per il loro benessere nei verdissimi pascoli bagnati dal fiume Venta, che costeggia tutta la pianura e attraversa i suoi boschi. Caratterizzato da una marmorizzazione ricca e una consistenza tenera, offre un'esperienza gustativa eccezionale.

7. 9. 10.

30

Sella di Vitello al Principe Orloff

arrosto di vitello, vellutata al gorgonzola, funghi porcini e polenta di Storo

7. 9. 12.

18

Pluma di Maialino Iberico Duroc

marinata con spezie e cotta per 7 ore a bassa temperatura, scottata in piastra, fondo bruno, pannocchiette baby, mela caramellata e cipolla CBT

La pluma è uno dei tagli più pregiati del maialino iberico, situata vicino alla parte alta della spalla. Nota per la sua carne tenera e la sua marezzatura ha un sapore intenso e succoso. La marinatura con spezie arricchisce la carne di aromi, mentre la cottura a bassa temperatura esalta la sua naturale tenerezza, mantenendo tutti i succhi all'interno. Il risultato è una carne dal sapore profondo, con una consistenza morbida e succulenta.

6. 7. 10. 12.

25

Filetto di Cervo

marinato con spezie, scottato in padella e scaloppato con fondo bruno, funghi shitake, crema di patate viola e chips di cavolo nero

Il nostro filetto di cervo proviene da un produttore d'eccellenza, con selvaggina allevata in libertà in un ambiente privilegiato e con una dieta naturale. La carne di cervo è caratterizzata da un sapore intenso, leggermente ferroso e terroso.

9. 12.

25

Filetto di Manzo selezione Luxury

aromatizzato, cotto a bassa temperatura, scottato e nappato con fondo bruno, taccole spadellate, scalogno cotto nel vino rosso e la sua riduzione

Preveniente dalla selezione di un rinomato macellaio bolognese, questa selezione speciale si distingue per una marezzatura evidente, un gusto deciso, una texture eccellente e un colore intenso. Il fondo bruno di manzo è una base culinaria ottenuta rosolando ossa di manzo e verdure, deglassate con vino e cotte lentamente in acqua per diverse ore fino a ridurlo creando un concentrato di sapore.

7. 9. 12.

30

S E C O N D I *di Pesce*

Lingotto di Ricciola

ricciola cotta a bassa temperatura, pak choi in osmosi e pappa al pomodoro

Il Pak-Choi, anche noto come cavolo cinese, è un ortaggio diffuso in estremo oriente. Il sapore è delicato, erbaceo, con un finale amaro. Cotto a bassa temperatura, mantiene la sua brillante tonalità verde e la sua consistenza leggermente croccante, aggiungendo una nota vegetale fresca e delicata.

1. 4. 9.

30

Filetto di Trota Salmonata

trota salmonata cotta alla griglia, purè di broccolo romano e riduzione al vino rosso

La trota salmonata è tenera, magra, compatta e delicatamente profumata, perché allevata nelle fresche acque trentine, vitali e incontaminate. Il sapore naturalmente dolce del pesce viene bilanciato da una leggera affumicatura data dalla cottura alla griglia. La riduzione al vino rosso aggiunge profondità con la sua nota tannica e leggermente acidula, bilanciando perfettamente il piatto.

4. 12.

23

Fritto Misto di Mare

calamari, code di mazzancolla, gamberone, polpette di verdure al limone

1. 2. 3. 5. 6. 10. 14.

20

C O N T O R N I

Puntarelle con Vinaigrette ^{4. 10. 12.}

8

Radicchio Trevisano Spadellato, Aceto Balsamico e Pancetta ^{12.}

8

Patate Fritte Rustiche ^{1. 5.}

5

Funghi Porcini Spadellati ^{9.}

8

Polenta di Storo

4

Coperto ^{1. 5. 7. 11. 12.}

3

PREZZI IN EURO COMPRESIVI DI IVA E SERVIZIO

Un leggero sovrapprezzo è contemplato per le porzioni divise in due, le quali non costituiscono esattamente la metà, ma porzioni ridotte rispetto alla portata originale.