



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

*Scan the QR code for
the menu in other languages*



Uovo 60 Sessanta del Trentino

16

uovo di montagna®, fonduta di Fontina DOP e tartufo nero

Le Uova di Montagna®, deposte da galline livornesi allevate in piccoli gruppi nelle montagne incontaminate del Trentino, nascono da un'attenta cura per l'alimentazione e il benessere animale. Le galline vivono in chalet di legno tra alberi da frutto, rispettando il ritmo naturale e la biodiversità. L'uovo, cotto a bassa temperatura a 60 gradi per 60 minuti, è caratterizzato da un albume gelatinoso, ricco di proteine, mentre il tuorlo offre un sapore intenso e cremoso.

3.5.

Carpaccio di Cervo Affumicato

17

carpaccio di cervo, misticanza, mirtilli e coulis di mirtilli

La carne di cervo italiano prodotto a Pisa, viene marinata in un mix di spezie e affumicata naturalmente con legno di faggio per offrire un'aroma ancora più caratteristico e particolare.

3.5.

Battuta di Fassona Piemontese

20

carne di fassona piemontese, olio e sale, capperi, scalogno e senape

Si chiama "battuta" perché, a differenza di quella macinata, questa 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.

10.

Polpette di Capriolo

18

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.

Funghi Porcini Fritti

14

funghi porcini impanati e fritti, maionese all'erba cipollina e fonduta di gorgonzola

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. 5. 6. 7.

Tartare di Tonno Rosso del Mediterraneo

23

tonno rosso del mediterraneo tagliato al coltello, olio, sale, crema di mela, sedano caramellato e fiori di capperi

Il tonno rosso del Mediterraneo è tra i pesci più pregiati e ambiti, apprezzato per il suo gusto inconfondibile. La sua carne, caratterizzata da un rosso profondo, quasi violaceo, con delicate venature di grasso, è nota per la sua straordinaria tenerezza e succosità. Una tartare gustosa e compatta che esprime tutto il sapore del mare in un solo boccone.

4.9.

Baccalà Mantecato

16

baccalà cotto nel latte, emulsionato con olio caldo aromatizzato al rosmarino e aglio, cialde di polenta di Storo

4.7.

Polpo Scottato

20

polpo del Marocco cotto a bassa temperatura per 8 ore, scottato in padella, gazpacho, crostini di pane croccanti e stracciatella fiordilatte

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.

1. 5. 7. 9. 12. 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

15

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.

Tagliatelle ai Funghi Porcini

16

tagliatelle fatte in casa, trafilete 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.

Ravioli di Riso Nero e Strachitunt DOP

20

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.

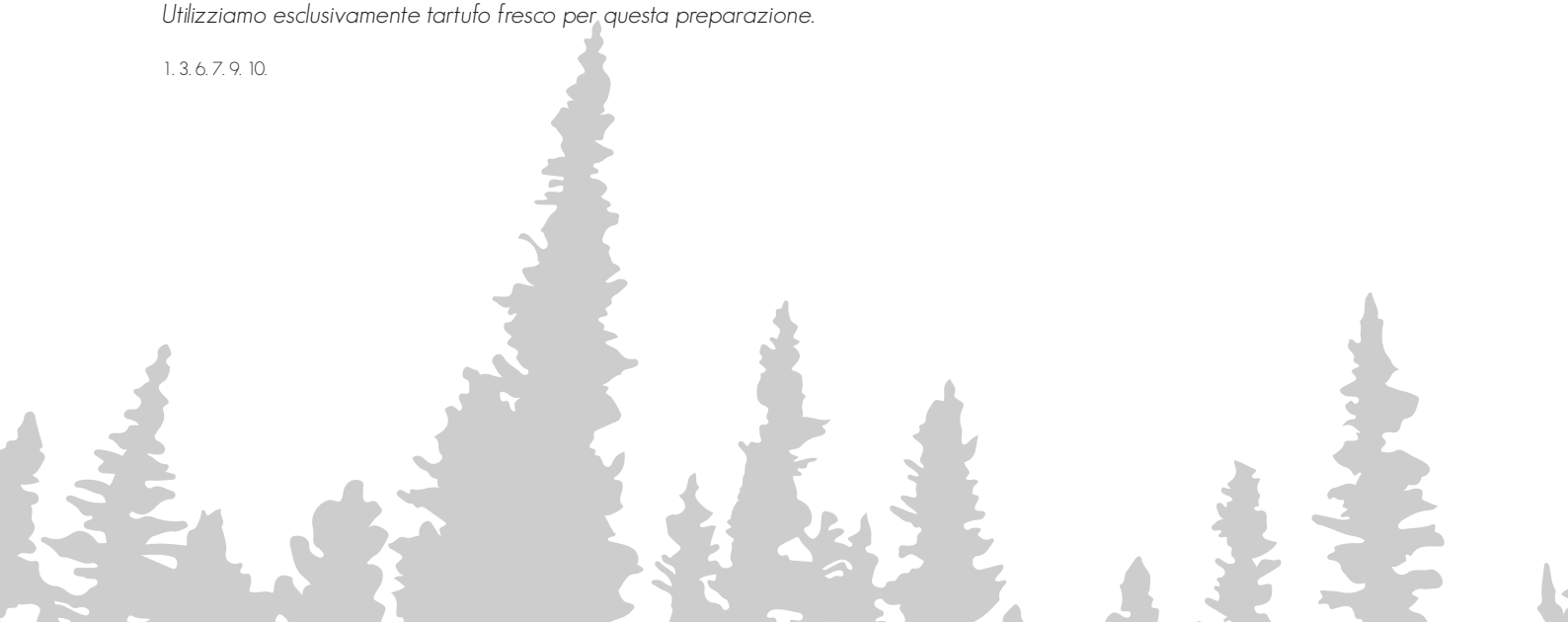
Tagliolini al Tartufo Nero

18

tagliolini fatti in casa, trafileti al bronzo, mantecati con burro d'alpeggio e tartufo nero fresco

Il burro viene montato in planetaria con tartufo fresco grattugiato, garantendo un sapore autentico senza l'uso di prodotti industriali. Dopo la mantecatura, i tagliolini vengono impiattati e guarniti con lamelle di tartufo. Utilizziamo esclusivamente tartufo fresco per questa preparazione.

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



Sedanini con Coda di Rospo e Pancetta

16

pasta corta fatta in casa, trafilata al bronzo, coda di rospo, pancetta e salsa di pomodorini datterini fatta in casa

La coda di rospo è la parte finale della Rana Pescatrice, un pesce dalla carne soda e delicata con sapore marino leggermente dolce. Viene tagliata a bocconcini e cotta a bassa temperatura.

1. 4. 9.

Fettucine ai Gamberi Rossi di Mazara del Vallo

25

fettucine fatte in casa, trafialte al bronzo, code di gambero rosso di Mazara del Vallo, crema di melanzane, pomodorini e basilico

Il Gambero Rosso di Mazara del Vallo è un pregiato crostaceo noto per la sua carne compatta e il sapore dolce, pescato nel Mar Mediterraneo e congelato a bordo per preservarne la freschezza.

1. 2. 3. 4. 6. 7. 9. 10.

Ravioli al Luccio


16

ripieni di luccio e ricotta, con piselli, crema di piselli, crema all'aglio nero e limone candito

L'aglio nero non esiste in natura, ma è un ingrediente di alto livello creato nel 2004 in Corea. Si tratta di un aglio sottoposto a un processo di fermentazione e un periodo di ossidazione che gli attribuiscono un colore nero, un gusto umami e un particolarissimo retrogusto di liquirizia.

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.



S E C O N D I *di Terra*

Cube Roll di Angus Irlandese

25

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

L' Angus Irlandese è considerata una delle migliori carni del mondo; presenta una elevata quantità di grasso, circa il 20%, frollata per almeno 40 giorni facendola maturare all'interno di ambienti con parametri strettamente controllati, per ammorbidirne le fibre e renderle quindi più tenere.

7. 9. 10.

Sella di Vitello al Principe Orloff

18

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

7. 9. 12.

Pluma di Maialino Iberico Duroc

25

marinata con spezie e cotta per 7 ore a bassa temperatura, scottata in piastra, carote e crema di carote e zenzero

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 marezza 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.

Filetto di Cervo

25

marinato con spezie, scottato in padella e scaloppato con fondo bruno, chutney di mele e taccole saltate con olio e timo

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.

Filetto di Manzo selezione Luxury

30

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

Preveniente dalla selezione di un rinomato macellaio bolognese, questa selezione speciale si distingue per una marezza 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.

S E C O N D I *di Pesce*

Trancio di Salmerino Alpino Trentino 25
salmerino alpino trentino, cotto a bassa temperatura con aromi, pak-choi, crema di sedano e limone candito

È l'unica specie di salmerino autoctona in Europa ed è tipica dei laghetti alpini di montagna, non vive in acque che superano i 10 °C, quindi la crescita è molto lenta e ne risulta un prodotto magro e dalla carne compatta che garantisce un certo tipo di qualità e consistenza.

Il Pak-Choi, anche noto come cavolo cinese, è una ortaggio diffuso in estremo oriente. Il sapore è delicato, erbaceo, con un finale amaro.

4.9.

Filetto di Orata alla Puttanesca 23
orata italiana cotta al forno, pomodorini, cipolle, capperi, olive taggiasche, crostini di pane fritto

1.4.5.

Fritto Misto di Mare 20
calamari, code di mazzancolla, gamberone, polpette di verdure al limone

1.2.3.5.6.10.14.

C O N T O R N I

Cavolo Cappuccio con Vinaigrette ^{4.10.12.} 8

Patate Fritte Rustiche ^{1.5.} 5

Funghi Porcini Spadellati ^{9.} 8

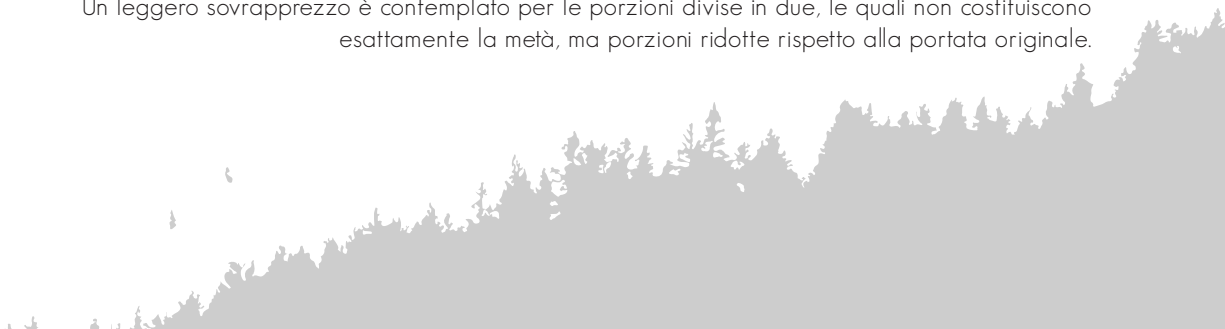
Polenta di Storo 4

Insalata Mista 6

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.



A L L E R G E N I

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) latticolo.

8. FRUTTA A GUSCIO

- mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) 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

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