

A N T I P A S T I *di Terra*

Uovo 60 Sessanta del Trentino
uovo di montagna®, fonduta di Fontina DOP e tartufo nero

Carpaccio di Black Angus Affumicato
carpaccio di black angus, scaglie di grana e melograno

Battuta di Fassona Piemontese
carne di fassona piemontese, olio e sale, capperi, scalogno e senape

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

A N T I P A S T I *di Mare*

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

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

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

P R I M I *di Terra*

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

Tagliatelle ai Funghi Porcini
tagliatelle fatte in casa, trafilate al bronzo, burro e funghi porcini

Ravioli di Riso Nero e Strachitunt DOP
pera caramellata, cipolla candita, salsa allo zafferano e gocce di panna acida

Tagliolini al Tartufo Nero
tagliolini fatti in casa, trafialti al bronzo, mantecati con burro d'alpeggio e tartufo nero fresco

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.

P R I M I *di Pesce*

16 **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

17 **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

20 **Ravioli al Luccio** 16
ripieni di luccio e ricotta, con piselli, crema di piselli, crema all'aglio nero e limone candito

S E C O N D I *di Terra*

23 **Controfiletto di Black Angus USA** 30
controfiletto di bovino americano, cotto in griglia, burro al timo, patata gratinata, senape in grani di Digione e sale Maldon affumicato

16 **Sella di Vitello al Principe Orloff** 18
arrosto di vitello, vellutata al gorgonzola, funghi porcini e polenta di Storo

20 **Pluma di Maialino Iberico Duroc** 25
pluma, marinata con spezie e cotta per 7 ore a bassa temperatura, scottata in piastra, carote e crema di carote e zenzero

20 **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

15 **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

15

16

S E C O N D I *di Pesce*

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

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

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

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.