

Antipasti

Tagliere con salumi e formaggi Alpini (per 2 persone)
Plate with local cold cuts and Alpine cheeses (for 2 person)

Tartare di Black Angus con tuorlo (Bio) e salsa Worcestershire
Black Angus tartar with egg yolk (Organic) and Worcestershire sauce

Salmonе marinato su cuscino di verdure fresche con salsa di mirtilli
Raw marinated salmon on a fresh vegetable pillow with cranberry/bluberry sauce

Tartare di salmone
Salmon tartar

Bruschetta su letto di funghi selvatici e finferli
Bruschetta on a bed of wild mushrooms and golden chanterelles

Bruschetta con formaggio puzzone e speck croccante
Bruschetta with puzzone cheese and crispy speck

Carpaccio di carne salada e scaglie di Trentingrana
Carne salada and Trentingrana Cheese flakes

Primi

Tagliatelle con abete alpino ai finferli (Fatte in casa)
Home-made alpine spruce tagliatelle with golden chanterelle mushrooms

Gnocchi di patate all'ortica con formaggi misti Alpini (Fatti in casa)
Nettle potato gnocchi home-made with variety of aromatic Alpin cheeses

Spaghetti al nero di seppia con gamberoni e tartare di salmone
Spaghetti with cuttlefish ink with prawn and salmon tartare

Risotto al Teroldego con chips di zucca
Teroldego risotto with crispy pumpkin

La "Vera" Carbonara
Mezze maniche Felicetti, tuorlo, guanciale di Norcia, pecorino romano D.O.P.
"Real" Carbonara
Crispy stripes of guanciale, red egg yolk and pecorino romano D.O.P.

Quadris di canedereli (fatti in casa)
fieno alpino, funghi selvatici, rapa rossa, formaggio puzzone
Quadris of canederli homemade
Alpin hay, wild mushrooms, red beets, puzzone cheese

Vellutata The Sora 50.12
finocchio, porro e mela Trentina
Summer creamy soup
fennel, leek, Trentino apple

Secondi

Trota iridea BIO alle erbe di montagna servita con asparagi trentini
Organic Iridea trout with mountain herbs served with green asparagus

Filetto di manzo con bouquet di verdura (200gr)
Beef filet with bouquet of seasonal vegetables (200gr)

Costolette d'agnello alle erbe Alpine con patate e salsa di mirtillo
Lamb chops with Alpin herbs served with potatoes and cranberry sauce

Gamberoni al forno su letto di polenta
Baked prawns on a bed of polenta

Stinco di maiale con polenta e funghi selvatici
Pork knuckle with polenta and wild mushrooms

Goulash di manzo con canederli allo speck
Beef goulash with speck canederli

Polenta mantecata con funghi selvatici e salsiccia locale
Whisked polenta with local sausage and wild mushrooms

Tagliata di manzo, rucola con scaglie di Trentingrana e bouquet di verdura
Sliced beef with rocket and parmesan Trentingrana cheese served with vegetables

Insalate

Insalata Trentina

Insalata mista, speck croccante, scaglie di Trentingrana

Trentin salad

Mixed leafy greens, crispy speck, trentingrana flakes

Insalata sfiziosa

Insalata mista, mozzarella, pomodorini, frutti di bosco

Sfiziosa salad

Mixed leafy greens, mini mozzarella balls, berries and fresh tomatoes

Insalata mista

Insalata mista, pomodorini

Mix salad

Mixed leafy greens with fresh plum tomatoes

Contorni - Side dishes

Verdure fresche di giornata grigliate

Fresh Grilled vegetables

Patate al forno / Patatine fritte

Baked potatoes / French fries

Porzione Polenta / Porzione Craurti

Polenta / Sauerkraut

Funghi trifolati

Mushrooms



-Fatti in casa- Dolci -Homemade-

Tortino al cioccolato caldo con gelato locale alla vaniglia
Chocolate soufflé and locally made vanilla ice cream

Tiramisù 50.12 senza glutine, uova Bio
Gluten free, organic eggs

Panna cotta al bombardino

Strudel di mele fatto in casa con gelato locale alla vaniglia
Apple strudel homemade with locally made vanilla ice cream

Torta Sacher rivisitata 50.12
Sacher cake 50.12

Tartufo artigianale al pistacchio
Artisan pistachio truffle ice cream