

# Menù a la Carte

on reservation

-25% per gli ospiti in mezza pensione ■ -25% discount for hotel guests



## Antipasti - Starter

**Degustazione di riserva di selvaggina e speck** €20,00

Exclusive tasting of mixed game salami 🍷 🍴 🌿

**Degustazione di formaggi Fassani e trentini con frutta, mostarda e noci** €20,00

Tasting of typical Fassa Valley and Trentino cheese region with spicy jam and nuts 🍷 🍴

**Ostriche Utah beach al pezzo** €7,00

(prezzo variabile +/- in base al peso, provenienza e disponibilità)

Utah beach Oyster (one piece) 🍷

## Primi piatti - First course

**Tagliatelle fatte in casa ai funghi porcini e noci** €16,00

Homemade noodles with porcini mushrooms and nuts 🍷 🍴 🌿 🍷

**Schlutzkrapfen con burro e erba cipollina** €16,00

Schlutzkrapfen (fresh typical ravioli) with butter and chives 🍷 🍴 🌿

**Risotto Carnaroli mantecato al teroldego Braide (order min 2 pax)** €16,00

Creamed carnaroli risotto with teroldego red wine sauce 🍷 🍷

**Spaghetti o taglierini all'astice (order min 2 pax)** €24,00

Spaghetti or fresh ribbon with Lobster 🍷 🍷 🌿

**Ravioli farciti con polpa di branzino saltati con pomodorini e rucola (order min 2 pax)** €24,00

Fresh homemade ravioli with sea bass and seasoned with tomato and rocket sausage 🍷 🍴 🌿 🍷

## Secondi Piatti - Second course

**Filetto Magnum (300gr)** €34,00

Fillet steak magnum

**Costata di manzo (all'ettogrammo)** €7,00

Boned italian steak

**Filet Tartare - Fassona piemontese con crostini (order min 2 pax)** €26,00

Steak Tartare - Fassona piemontese with bread 🍷 🍴 🌿 🍷

**Fondue Bourguignonne (order min 2 pax)** €30,00

Fondue Bourguignonne

**Fondue Valdostana (order min 2 pax)** €30,00

Cheese fondue Valdostana 🍷 🌿

**Branzino oppure Orata al sale** €24,00

Baked Branzino (sea bass) 🍷

**Gamberoni alla griglia** €24,00

Grilled kings prawns 🍷

**Principe dei crostacei spadellato (order min 2 pax)** €60,00

(prezzo variabile +/- in base al peso, provenienza e disponibilità)

Crayfish or lobster 🍷

## Dessert

**Flambè alla frutta (order min 2 pax)** €12,00

**Flambè - Crepes Suzette (order min 2 pax)** €12,00

tutti i prezzi sono a Pax - prices are per Person






# Gourmet Service


## Zena Trentina






## Primi piatti - First Courses



Nr.  PAPPARDELLE DI PASTA ALL'UOVO  
AL RAGU' DI SELVAGGINA  
Home made large Tagliatelle with deer ragu  
Hausgemachte Bandnudel mit Hirschragout


 



Nr.  FARFALLE AL TONNO E POMODORO FRESCO  
Farfalle with tuna and fresh tomato sauce  
"Schmetterlinge" Makkaroni mit frischer  
Tomaten und Thunfisch sauce


Nr.  CANEDERLOTTI AL FONTAL TRENINO IN BRODO  
Small bread and cheese dumplings, in broth  
Kleine Käseknödel im Brühe







Nr.  MEZZELUNE DI PATATE RIPIENE CON CIME DI RAPA  
SALTATE CON CIPOLLA ROSSA SU SPECCHIO  
DI CREMA DI ZUCCA.  
Stuffed fresh ravioli with sautéed turnip greens  
and red onion, on a pumpkin cream bed.  
Gefüllte frische Ravioli mit sautiertem Rübengrün und roten  
Zwiebeln auf einem Kürbiscremebett.


PETITE CARTE - sul retro/in the back  
-25% Clienti in mezza pensione / -25 % for guest with board






Per i piccoli ospiti oltre al menù offriamo ANCHE piatto unico (primo e secondo) For our young guests we advise a single course (first and second course together)



Kids	
 Pasta al pomodoro	 Pasta al ragu
 Riso in bianco	 Fettina ai ferri
 Petto di pollo	 Würstel
Nr. _____	Nr. _____


## Secondi piatti - Second Courses


Nr.  GOULASH DI MANZO CON  
POLENTA GIALLA TRENINA E CRAUTI  
PIATTO TIPICO DOMENICALE  
Beef typical stew with Trentino yellow "polenta"  
(maize porridge) and sauerkraut.  
Typischer Rindfleischetopf mit gelber Trentiner Polenta  
(Maisbrei) und Sauerkraut


 



Nr.  FILETTO DI TROTA DEL TORRENTE AVISIO  
ALLA MUGNAIA CON PATATE AL FORNO  
Alpine river trout fillet gilded with butter  
and roasted potatoes  
Gebratene forellenfilet mit butter sauce  
und gebackene Kartoffeln


Nr.  TAGLIATA DI MANZO AL ROSMARINO CON  
SCAGLIE DI SALE ROSA  
 Media cottura / Medium rare  
 Ben cotta/Well done  
Sliced-grilled-beef  
Gegrillte Rindfleischstück



Nr.  PAILLARD DI TACCHINO ALLA MILANESE  
Fried milanese turkey breast  
Gebratene Putenbrust aus Mailänderer art

PETITE CARTE - sul retro/in the back  
-25% Clienti in mezza pensione / -25 % for guest with board



**Allergeni e derivati**  
Ogni allergene presente fa riferimento anche ai suoi derivati

 Glutine Gluten	 Sesamo Sesame	 Noci Nuts	 Crostaicei Crustacean	 Uova Eggs	 Soia Soya	 Molluschi Shellfish	 Lupini Lupins	 Solfiti Sulphite	 Pesce Fish	 Mostarda Mustard	 Latte Milk	 Sedano Celery	 Arachidi Peanuts
---	--	--	--	--	--	--	--	---	---	---	---	--	---

Ricetta fresca in ogni ingrediente - \*Ricetta prevalentemente fresca e/o con ingredienti congelati o surgelati all'origine  
\*\*Ricetta occasionalmente fresca e/o con ingredienti congelati o surgelati. Tutti i nostri fornitori alimentari garantiscono di attenersi ad un piano HACCP, con certificazione di provenienza.