

Table

Room

Adults

Kids

Orario

Primi piatti

First Courses

STRANGOLAPRETI DI PANE, RICOTTA

E SPINACI AL BURRO DI MALGA

Bread and spinach dumplings

with melted butter

Semmel und Spinat-Knödel mit Weidebutter



Gewurztraminer

Nr.

1/2



Regional Trentino

**LINGUINE Speciale Gastronomia

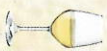
ALLA PESCATORA

Bavette (flat spaghetti) with seafood sauce

Bavette (zerdrückte Spaghetti) mit Meeressfrüchten



Pinot Grigio



Nr.

1/2

Accademia Trentino

Della Cucina

ZUPPA D'ORZO TRADIZIONALE TRENITINA

Traditional smoked barley soup

Gerstersuppe mit leicht Rauchparfüm



Muller Thurgau



Nr.

1/2

GNOCCHI DI SEMOLINO ALLA ROMANA

Semolina dumpling

Römischer Grieß Nockerln



Vino rosato



Nr.

1/2



PETITE CARTE - sul retro/in the back

-25% Clienti in mezza pensione / -25% for guest with board



Table

Room

Adults

Kids

Orario

Secondi piatti

Second Courses

*STINCO AL FORNO CON PATATE

ALLE ERBE DI MONTAGNA

Roast Pork shank seasoned in herbs with potatoes

Gebratene Schweinshaxe mit Bergaromen gewürzt



Cabernet Riserva



Nr.

1/2



**FILETTO DI NASELLO DORATO CON SALSIA TARTARA

Golden hake fillet with tartar sauce

Goldenes Seehechtfilet mit Tartar Sauce



Muller Thurgau



Nr.

1/2

Accademia Trentino

Della Cucina

ROAST BEEF DI MANZO ALL'INGLESE

CON SALSIA LIMONE

Lemon scented roast beef

Roastbeef mit Zitronensauce



Pinot Nero

Nr.

1/2

OMELETTE CON CIPOLLA

Onion Omelette

Zwiebel Omelett



Muller Thurgau



Nr.

1/2



PETITE CARTE - sul retro/in the back

-25% Clienti in mezza pensione / -25% for guest with board



Portata unica ~ All in one dish ~ Einzeln Gericht

GNOCCHI DI SEMOLINO e **FILETTO DI NASELLO ALLA MILANESE

Semolina dumpling and Golden hake fillet

Römischer Grieß Nockerln und Goldenes Seehechtfilet

kids



Allergeni ~ Allergen

* Ricetta prevalentemente fresca e/o con ingredienti congelati o surgelati all'origine