



Menù del Giorno

Pizza del giorno integrale 15,00

pomodoro mozzarella, coppa stagionata, rucola, balsamico al sambuco

La "Zizzona di Battipaglia" da condividere

1 kg di bufala D.O.P. pomodorini, carciofini, olive e focaccia 50,00

La "Fiorentina" selezione Botteri da condividere

1,5 kg di costata Fiorentina di scottona di bovino adulto

con verdure grigliate e patate arrosto 135,00

Primi piatti

- Vellutata di sedano rapa 16,00

- Maccheroni rustici ai 4 formaggi 18,00

- Reginette trafileate al bronzo con salsiccia e fagioli 18,00

Secondi piatti

- Spezzatino di vitello con polenta di Storo e funghi 26,00

- Cotoletta di vitello con rucola e pomodorini 26,00

- Entrecôte di Black Angus con salsa bernese e patatine 26,00

Stinco di vitello Jumbo

servito intero, 2 kg, cotto a bassa temperatura con patate 70,00



Piatti tipici

Typical local dishes

Piatto Rapido 26,00

Polenta, formaggio nostrano alla piastra, funghi porcini, finferli
Polenta, grilled local cheese, porcini and chanterelle mushrooms

Piatto del Malgar 28,00

Polenta, carrè affumicato, cotechino pancetta e crauti
Polenta, smoked pork, cotechino, bacon and sauerkraut

Bis del Cacciatore 30,00

Capriolo, cervo alla griglia e mirtillo con polenta e funghi
Roe meat, deer chop and blueberry jam with polenta and mushrooms

Nodino di vitello ai porcini con polenta 28,00

Veal chop with porcini mushrooms and polenta

Salsiccia nostrana ai ferri, polenta e porcini 26,00

Grilled local sausage, polenta and porcini mushrooms

Capriolo in salmì con polenta e funghi 26,00

Roe meat with polenta and mushrooms

Polenta al gorgonzola 17,00

Polenta with Gorgonzola-cheese

Coperto 3,00

Cover Charge



Specialità alla griglia

Grilled specialties

Mix Grill 35,00

Vitello, maiale, manzo, agnello, carne salada, salsiccia, salsa bernese, radicchio, melanzane, zucchine e peperoni

Veal, pork, beef, lamb, pickled meat, fresh sausage, Béarnaise sauce, red chicory, aubergines, courgettes, peppers

Tomahawok di manzo (1,4 Kg) 9€/100g

1,4 Kg grilled tomahawok steak 125,00

Fiorentina di scottona (1 Kg) 9€/100g

1 Kg grilled T-bone fiorentina steak 90,00

Costata di manzo irlandese (500g) 40,00

500g grilled In-bone Ribeye steak 40,00

Entrecote di Black Angus (300g) 27,00

Black angus Entrecote



Antipasti

Starters

Burrata pugliese su insalata di prugne al basilico 18,00

Burrata with plum salad and basil

Tomino impanato fritto, cappuccio, olio del Garda e papavero

Fried breaded tomino cheese, cabbage, Garda oil and poppy seed 16,00

Focaccina rossa con acciughe del Cantabrico e burrata 18,00

Red focaccia with anchovies and burrata

Cappelle di porcino alla piastra con rucola e Trentingrana 20,00

Grilled porcini mushrooms with rocket and parmesan flakes

Tartare di filetto di manzo (200g) salsa agrodolce e crostini 26,00

Beef fillet tartare (200g) with sweet and sour sauce and croutons

Speck tirolese con giardiniera della casa 17,00

Tyrolean smoked ham

Culatello con giardiniera della casa 17,00

Culatello ham

Di tutto un po' (affettati misti, formaggi e giardiniera) 25,00

Mixed cold cuts, cheeses and vegetables

Carpaccio di carne salada con rucola e Trentingrana 20,00

Trentino carpaccio with rucola and parmesan flakes

Formaggi misti con mostarda 17,00

Mixed-cheeses and jam



Primi piatti

First Courses

Zuppa d'orzo e speck alla trentina 16,00

Barley and speck soup

Canederli di speck al burro fuso o in brodo 18,00

Canederli in melted butter or beef broth

Risotto ai porcini in cialda di Trentingrana 20,00

Rice with porcini mushrooms in Parmesan basket

Tagliatelle fatte in casa al ragù di cervo 18,00

Tagliatelle with venison ragout

Strangolapreti al burro fuso e Trentingrana 18,00

Local spinac gnocchi with melted butter and parmesan

Rigatoni trafilati al bronzo alla cacio e pepe 18,00

Rigatoni pasta with cheese and pepper

Ravioli alla formaggella di Tremosine, burro e Tartufo nero 25,00

Ravioli with Tremosine cheese, butter, and black truffle

Spaghetti alla crudaiola con aglio, olio, pomodorini e rucola 18,00

Spaghetti with garlic, cherry tomatoes and rocket

Spaghetti allo scoglio 22,00

Spaghetti pasta with seafood

Zuppa di verdura 16,00

Vegetable soup

Spaghetti al ragù o al pomodoro 16,00

Spaghetti with meat sauce or tomato sauce

Brodo di manzo 8,00

Beef broth



Secondi piatti

Main courses

Tagliata di cervo, scalogno caramellato e riduzione al Teroldego

Grilled venison, caramelized shallots and Teroldego reduction 30,00

Costolette di agnello alla griglia 24,00

Lambcutlets grilled

Tagliata di manzo su letto di rucola e grana 28,00

Grilled sliced beef on rocket and parmesan

Filetto di branzino alla piastra con julien di verdure scottate 26,00

Grilled sea bass fillet with julienned seared vegetables

Filetto di manzo al pepe verde 30,00

Fillet steak with green peper sauce

Filetto di manzo alla griglia con salsa Bernese 30,00

Grilled beef fillet (with Béarnaise sauce)

Cotoletta di vitello alla milanese con composta al mirtillo 24,00

Breaded cutletl with blueberry jam

Formaggio nostrano alla piastra 17,00

Grilled local-cheese

Paillard di vitello alla griglia 18,00

Grilled veal cutlet

Insalatona della Casa 15,00

insalata, pomodoro, carote, radicchio, tonno, mozzarelline, olive
salad, tomato, carrots, radicchio, tuna, mozzarella, olives



Contorni

Side dishes

Semplicemente Polenta 6,00

Polenta

Spinaci al burro 6,00

Butter spinach

Verdure lesse miste 7,00

Boiled vegetables

Verdure alla griglia 7,00

Grilled vegetables

Porcini trifolati 6,50

Porcini mushrooms

Patate arrosto 6,00

Roast potatoes

Patatine fritte 6,00

French fries

Insalata mista 6,00

Mixed Salad



Menù Baby Gromo

Maccheroni al pomodoro Baby 10,00

Maccheroni with tomato sauce

Maccheroni al ragù Baby 10,00

Maccheroni with bolognese sauce

Würstel alla griglia con patate fritte 15,00

Grilled frankfurters with French fries

Cotoletta baby con patate fritte 15,00

Baby Breaded escalope with French fries

Prezzi in euro €

Price in euro €