



## ***Menù del Giorno***

### **La "Costata" selezione Botteri**

500 g di costata di bovino adulto con verdure grigliate 35,00

### ***Primi piatti***

- Cappelletti in brodo di manzo 16,00
- Spaghetti alla carbonara 18,00
- Tagliatelle ai porcini 18,00

### ***Secondi piatti***

- Scaloppina di vitello ai funghi  
con polenta di Storo 26,00
- Cotoletta "primavera" con rucola, pomodorini  
e patate arrosto 26,00
- Scottadito d'agnello ai ferri  
con patate fritte 26,00



## ***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

### ***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)*** 10€/100g

con verdure grigliate e patate arrosto 135,00

1,4 Kg grilled tomahawok steak 135,00

### ***Fiorentina di scottona (1 Kg)*** 10€/100g

con verdure grigliate e patate arrosto 100,00

1 Kg grilled T-bone fiorentina steak 100,00

### ***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*

**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 carne salada salsa agrodolce e crostini** 26,00

Beef tartare 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 spinach gnocchi with melted butter and parmesan

**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*

**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 parmisan

**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 cutlet with blueberry jam

**Bracioline di cervo alla griglia con composta di mirtillo 24,00**

Grilled deer chop 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 Gnomo***

**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 €