



Aperto tutti i giorni

dalle 12:30 alle 14:00 e dalle 19:30 alle 22:30

ЗАКУСКИ

Теплое суфле	17€
Теплое суфле из овощей-гриль с традиционным для региона Трентино расплавленным сыром “спресса” (Spresa delle Giudicarie DOP) и жареными оливками с побережья озера Гарда	
Сима	16€
Сима (форель) в медовой глазури, подкопченная на буковой стружке, чипсы и мороженое со вкусом зеленого яблока	
Традиционная мясная нарезка	16€
Традиционная мясная нарезка Валь Рендена с картофельными драниками и сухофруктами	
Улиточное царство	19€
Улиточное царство: 1. улитки по-бургундски 2. улитки с кусочками свиной грудинки 3. улитки в грибном соусе	
Мясная трилогия из карне салада	17€
Мясная трилогия из карне салада: 1. гамбургер 2. картофельные зразы с мясной начинкой 3. тартар с семенами черного кунжута и римского тмина	
Карпаччо из мяса косули	18€
Карпаччо из мяса косули с лесными ягодами, попкорн, ароматизированный каштановым медом	

в соответствии с положениями ст. 44 европейского регламента № 12169/2011 относительно требования указывать на этикетке и на продуктах питания на наличие в них пищевых аллергенов, по вашей просьбе мы готовы предоставить подробный перечень ингредиентов и продуктов, вызывающих пищевую аллергию и непереносимость.

стоимость услуг и налоги включены в цену

ITALIAN CLASSIC

Starters

Caprese salad of bufala mozzarella and Piccadilly tomatoes.	12€
24 month cured Parma ham.	12€
Natural cooked ham on a spit	12€

Soup

Vegetable soup .	12€
Consommè broth.	11€

First course

Spaghetti tomato and basil.	14€
Home-made tagliatelle bolognese meat sauce.	14€
Bucatini carbonara souce.	14€
Penne arrabbiata spicy souce.	14€
Lasagne.	15€

Second course

Salmon trout with sautéed vegetables.	16€
Beef filet Rossini style.	25€
Milanese veal cutlet with oven baked potatoes.	16€

According to the provisions of the European regulation no. 12169/2011 art. 44 on food labelling and information, we inform you that, as far as allergens are concerned, the detailed list of substances or products causing allergies or intolerances is available upon request.

Taxes and service are included in the price.

ИТАЛЬЯНСКАЯ КЛАССИКА



ЗАКУСКИ

Салат “Капрезе” с моцареллой и помидорами сорта Пикадилли	12€
Пармская сыровяленая ветчина 24-месячной выдержки	12€
Ветчина варено-копченая из органической свинины	12€

СУПЫ

Овощной суп	12€
Бульон	11€

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Спагетти с томатным соусом и базиликом	14€
Тальятелле с мясным соусом “Болонезе”	14€
Букатини с соусом “Карбонара”	14€
Пенне с острым соусом “Арраббьята”	14€
Лазанья с мясным рагу	15€

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Голец арктический с обжаренными овощами (рыба)	16€
Вырезка говяжья “Россини”	25€
Отбивная из свинины по-милански с печеным картофелем	16€

STARTERS



- Warm flan** 17€
Warm flan of grilled vegetables, with melted local "Spresa" cheese and tapenade of olives from Lake Garda
- Smocked salmon** 16€
Smocked salmon trout with beech tree aroma, honey and green apple sorbet
- Choice of cured meats** 16€
Choice of cured meats from Brenta area, with potato roesti and sun dried fruit.
- Degustation of snails** 19€
Degustation of snails included one way at "bourguignon style", skewered with bacon and third stewed with sauteed mushrooms
- "Carne salada" selection** 17€
Rye bread miniburger with ginger mayonnaise, tartare with balsamic vinegar and red fruits, seared with a mousse of borlotti beans and black bilberry
- Marinated carpaccio** 18€
Marinated carpaccio of roebuck, wild berries and chesnut's honey.

СУПЫ

Суп-пюре из картофеля

14€

Суп-пюре из картофеля, выращенного в Бледжо,
с добавлением овощей - брюнуаз и перепелиных яиц

Тыквенный крем-суп

13€

Тыквенный крем-суп с миндальным ароматом амаретти
и горными травами

SECOND COURSE

Salmon trout maki rolls	21€
Maki style Alpine salmon trout rolls with sweet and sour vegetables, sour cream and lemon curd.	
Flan of cheese	18€
Flan of cheese from Rendena Valley, pear soaked in Marzemino red wine and toasted nut.	
Tournedos of beef	(for two persons) 48€
Tournedos of beef in clarified butter with mountain herbs, bell pumpkin and morel mushrooms	
Stewed lamb	23€
Stewed lamb with mangetout and mallow's yogurt.	
Pan fried venison	24€
Pan fried venison, steamed swiss chard, puree of potatoes and raspberries.	
Assortment of cheeses	17€
Local mountain cheeses of various flavours and ages accompanied by jams and honeys.	

According to the provisions of the European regulation no. 12169/2011 art. 44 on food labelling and information, we inform you that, as far as allergens are concerned, the detailed list of substances or products causing allergies or intolerances is available upon request.

Taxes and service are included in the price.

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Маки суши с лососем	21€
Маки суши с лососем, сметаной, лимонным соусом и икрой форели	
Сырный пудинг “сформато”	18€
Сырный пудинг “сформато” из сыра долины Валь Рендена, груша в вине Мардземино и жареные грецкие орехи	
Говяжьи медальоны	(for two persons) 48€
Говяжьи медальоны с подливкой из осветленного сливочного масла, горных трав, черных лисичек и сморчков	
Тушеный ягненок	23€
Тушеный ягненок с гороховыми лопатками “такколе” и йогуртом из молока альпийских коров	
Гуляш из оленины	24€
Гуляш из оленины с листовой свеклой, пюре из картофеля, выращенного в Бледжо, и малиной	
Сырная тарелка	17€
Сырная тарелка в сочетании с разнообразными типами горчицы и меда, традиционными для долины Валь Рендена	

в соответствии с положениями ст. 44 европейского регламента № 12169/2011 относительно требования указывать на этикетке и на продуктах питания на наличие в них пищевых аллергенов, по вашей просьбе мы готовы предоставить подробный перечень ингредиентов и продуктов, вызывающих пищевую аллергию и непереносимость.

стоимость услуг и налоги включены в цену

SOUPS



Soup of potato

Pureed soup of potato from Bleggio with brunoise of vegetables and quail's egg.

14€

Cream of pumpkin

Warm cream of pumpkin with crumbled amaretti and local herbs.

13€

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Ризотто с радиккьо из Тревизо	20€
Ризотто с радиккьо из Тревизо, расплавленным “пьяным” сыром Убриако и ягодами черники	
Тортеллони с начинкой из сыра Трентин грана	24€
Тортеллони с начинкой из сыра Трентин грана 36-месячной выдержки, заправленные растопленным сливочным маслом и черным трюфелем	
Равиоли с яичным желтком	16€
Равиоли с яичным желтком, приправленные маслом куркумы и порошком шалфея	
Аньолотти “Аль плин” с начинкой	14€
Аньолотти “Аль плин” с начинкой из картофеля в молоке, заправлены глазированными помидорами и цукини с майораном	
Традиционная для Сардинии подсушенная паста фрегола с шафраном	18€
Традиционная для Сардинии подсушенная паста фрегола с шафраном, пассерованная с овощным рагу и мальвой	
Паста лингуине из полбы	16€
Паста лингуине из полбы (марка Феличетти) с ароматом озерной рыбы и тимьяна	

FIRST COURSE

- Acquerello risotto** 20€
Acquerello risotto with Treviso's radicchio, wine scented cheese and blueberry.
- Trentingrana cheese and black truffle tortelloni** 24€
Creamed tortelloni filled with 33 month reserve Trentingrana cheese, served with single variety Garda olive oil from Casaliva and precious black truffle.
- Raviolo** 16€
Homemade raviolo filled with ricotta cheese and spinach, warm soft egg and sage.
- Plin agnolotti** 14€
Plin agnolotti filled with milk potatoes, creamed with candied tomatoes and courgettes with marjoram.
- Fregola pasta** 18€
Fregola pasta with saffron flavour, a pesto of vegetables and mallow herb .
- Spelt linguini** 16€
Spelt linguini with a ragout of fish from lake and thyme.