



RISTORANTE

ANTIPASTI

Appetizers



-  ***Carne salada di cervo marinata come da tradizione su insalatina di misticanza e finocchio, aceto al mirtillo rosso e filo di olio EVO del Garda** 17,00
*Deer carpaccio served on a bed of mixed greens and fennel, dressed with cranberry vinegar and Garda EVO oil
-   **Salmerino alpino marinato su nido di verdure agrodolci, chips di mele, maionese di barbabietola rossa, salsa senape e polenta soffiata** 18,00
Marinated arctic char on a nest of sweet and sour vegetables, apple chips, red beet mayonnaise, mustard sauce and puffed polenta
-  **Bocconcini di formaggio Mezzanello fresco filanti, avvolti da speck Campiglio su crema di porcini, patate bio e Schüttelbrot** 16,00
Melted Mezzanello cheese bites wrapped in Campiglio speck, served on a porcini mushroom cream, with organic potatoes and Schüttelbrot.
-  **Polenta di Storo, Ciuiga “presidio slow food” di San Lorenzo in Banale (Giudicarie esteriori) e formaggi del Trentino gratinata in terracotta** 15,00
Earthenware pot with polenta, sausage Ciuiga in San Lorenzo and alpine cheeses
-  **Fagotto di melanzane con ricotta ovina nostrana e aglio orsino su fonduta di pomodoro, radicchio, crumble di Trentingrana 24 mesi e gocce di miele di tiglio** 16,00
Aubergine parcels filled with local sheep’s ricotta and wild garlic, served on a tomato fondue, radicchio, 24-month Trentingrana crumble, and drizzled with linden honey.
-  **Fantasia della Cantina del Suisse - min 2 persone (selezioni di salumi tipici, formaggi locali, pesce di lago e porcino)** 32,00
Cantina del Suisse centre-piece (min 2 people) (selections of cold cuts, cheeses, lake fish and porcini)
-  **Selezione di formaggi del territorio, mostarda alle pere, pane alla banana e marmellata al mirtillo** 16,00
Selection of local cheeses, mustard pears, banana bread and blueberry jam

PRIMI PIATTI E MINESTRE

First courses and soups

Zuppa del giorno - lo Chef consiglia 13,00
Soup of the day - The Chef's suggestion

Pacchero selezione Verrigni saltato con pomodorino pachino, olive taggiasche, capperi di Pantelleria e acciughe del Cantabrico (25 minuti) 18,00
Paccheri pasta with cherry tomatoes, leccino olives, capers and anchovies (25 minutes)

 **Tagliolino di pasta fresca all'essenza di pino mugo, bottarga di trota di Preore, perle delle Dolomiti e la sua tartare affumicata** 18,00
 Fresh tagliolini pasta with mountain pine essence, Preore trout bottarga, Dolomite pearls, and smoked trout tartare.

 ***La nostra degustazione di canederli** 18,00
*Our canederli tasting experience

 **Raviolo aperto di pasta fresca con farina gialla di Storo gratinato, con zucchine bio Val di Gresta, pera, burrata affumicata e pinoli tostati** 18,00
Homemade open ravioli with yellow Storo flour au gratin, with organic Val di Gresta courgettes, pear, smoked burrata and toasted pine nuts


VERRIGNI
ANTICO PASTIFICIO ROSETANO DAL 1898

La pasta che usiamo nel nostro menu è prodotta dal pastificio Verrigni, una garanzia di qualità e di selezione di grano duro esclusivamente italiano, con trafilatura in oro ed essiccazione naturale e lenta. Anche per questo motivo, vi chiediamo un po' di pazienza in più in quanto i tempi di cottura sono un po' più lunghi delle altre paste normali.

The pasta in our menu comes from the Verrigni factory, a guarantee of quality by all means, where only Italian durum wheat is selected, going through gold wire-drawing and natural slow drying. This is why we kindly ask for you to be patient, as it takes a little longer for this kind of pasta to cook.

SECONDI PIATTI

Second courses

-  **Filetto di manzo grigliato con porcini trifolati, Trentingrana filante su tortel di patate val di Gresta e spinacino** 32,00
Grilled Beef fillet with porcini mushrooms, Trentingrana cheese on potato tortel and herbs of val Gresta
- Tartare di filetto di manzo battuta al coltello servita al guéridon** 31,00
Beef tartare to guéridon
-  **Tagliata di manzo su crema di patata della Val di Gresta profumata alla vaniglia Bourbon, carote Vichy e crumble salato al caffè** 30,00
Sliced beef on potato cream scented with Bourbon vanilla, Vichy carrots and savory coffee crumble
-  **La nostra selezione di Fiorentina e Costate Biologiche*** 13,00/15,00 hg
Our selection of Fiorentina beef and organic ribs*
-  **Costolette di cervo alla griglia con tortino di patate e formaggio Bio gratinato e composta di mirtillo rosso** 30,00
Grilled deer cutlets with Storo polenta and blueberry jam
-  **Guancia di vitello al Pinot Grigio Cantina Alois Lageder e porro, su polenta di Storo, finferli trifolati e noce bleggiana Presidio Slow Food** 30,00
Veal cheek with Pinot Grigio and leek, on polenta from Storo, sautéed chanterelles and walnuts
-  **L'ispirazione della cucina - tagli selezionati spesso cotti a bassa temperatura** 30,00/33,00
The kitchen's inspiration - Selected cuts, often cooked at low temperature

*prodotto non sempre disponibile / *product not always available

VEGETARIANO

Vegetarian menu

ANTIPASTI APPETIZERS

- TRENTINO** Fagotto di melanzane con ricotta ovina nostrana e aglio orsino su fonduta di pomodoro, radicchio, crumble di Trentingrana 24 mesi e gocce di miele di tiglio 16,00
Aubergine parcels filled with local sheep's ricotta and wild garlic, served on a tomato fondue, radicchio, 24-month Trentingrana crumble, and drizzled with linden honey.
- TRENTINO** Terracotta di polenta di Storo, porcini trifolati e fonduta di formaggi gratinata 15,00
Earthenware pot with polenta, porcini mushrooms and alpine cheeses

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

- Pacchero selezione Verrigni saltato con pomodorino pachino, olive taggiasche, capperi di Pantelleria (25 minuti) 18,00
Paccheri pasta with cherry tomatoes, leccino olives and capers (25 minutes)
- TRENTINO** Raviolo aperto di pasta fresca con farina gialla di Storo gratinato, con zucchine bio Val di Gresta, pera, burrata affumicata e pinoli tostati 18,00
Homemade open ravioli with yellow Storo flour au gratin, with organic Val di Gresta courgettes, pear, smoked burrata and toasted pine nuts

CONTORNI

Side dishes

- Verdure alla griglia / Grilled vegetables 7,00
Patate arrosto / Roasted potatoes 6,00
Insalata mista e pomodori / Mixed salad and tomatoes 6,00
*Porcini alla griglia / *Grilled porcini mushrooms 7,00
TRENTINO *Tortel di patate / *Flat potato cake (rosti) 6,50
Acqua / Water 3,00
Coperto / Cover charge 3,50

DESSERT

La proposta del nostro pasticcere 8,50 / 12,00
The proposal of our pastry chef

 **Tagliata mista di frutta fresca di stagione** 9,50
Sliced fresh fruit in season

**Selezione di formaggi del territorio
con marmellata al mirtillo rosso** 9,50
Selection of local cheeses with jam cranberry

***Fondente al cioccolato con cuore morbido
e salsa al fior di latte** 8,50
*Soft core chocolate fondant with cream sauce

 Consigliato in abbinamento a | Recommended in conjunction with
Barolo Chinato 7,00

***Semifreddo al pistacchio di Bronte
con salsa al cioccolato e amarene** 8,50
*Pistacchio Parfait with chocolate sauce and cherries

 Consigliato in abbinamento a | Recommended in conjunction with
Muffato della Sala 7,00

Piccoli cannoli di ricotta di pecora 7,50
Small Sicilian cannolo with sheep milk ricotta

 Consigliato in abbinamento a | Recommended in conjunction with
Ben Ryè passito di Pantelleria 7,00

**Gelato artigianale con cialda croccante
al cioccolato fondente** 8,50
Ice cream with crunchy dark chocolate wafer

 Consigliato in abbinamento a | Recommended in conjunction with
Vinalia - Moscato giallo 7,00

 **Strudel di mele della Val di Non servito tiepido
con salsa al fior di latte e gelato alla vaniglia** 9,50
Apple strudel served warm with cream

 Consigliato in abbinamento a | Recommended in conjunction with
Vino Santo di Castel Toblino 7,00

Frolla ai frutti di bosco e crema pasticcera 7,50
Short pastry with soft fruit and custard

 Consigliato in abbinamento a | Recommended in conjunction with
Recioto della Valpolicella 7,00

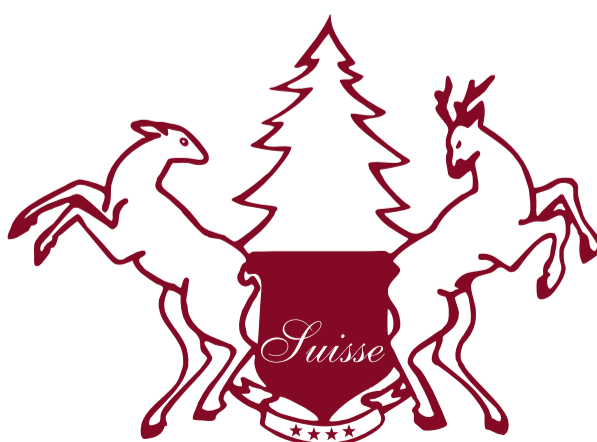
Si prega di segnalare eventuali allergie o intolleranze alimentari.

I piatti del menù variano in base ai prodotti di stagione, per garantire che tutte le nostre ricette vengano preparate con le materie prime più fresche, occasionalmente alcuni prodotti possono essere surgelati, per la reperibilità di suddetti prodotti, oppure congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura)rispettando le procedure di autocontrollo. Tali prodotti sono contrassegnati con un asterisco (*). Vi consigliamo “i nostri piatti classici” proposti giornalmente dallo chef, da gustare in abbinamento ai nostri vini presenti nella lista.

Please inform your waiter if you have a food allergy or dietary requirements.

The dishes on the menu vary according to seasonal products, to ensure that all our recipes are prepared with the freshest raw materials, occasionally some products can be frozen, for the availability of these products, or frozen on site (by rapid blast chilling. temperature) respecting the self-control procedures. These products are marked with an asterisk (*).

We recommend “our classic dishes” proposed daily by the chef, to be enjoyed in combination with our wines on the list.



Madonna di Campiglio