



RISTORANTE

ANTIPASTI

Appetizers

***Carne salada di cervo leggermente affumicato su insalatina di misticanza e finocchio** 17,00

*Deer carpaccio lightly smoked on a mixed salad

 **Salmerino alpino marinato al pepe rosa su spinacino e sedano rapa** 18,00

Fish marinated char with pink pepper from Alpine lakes on spinach and celeriac

  **Formaggio nostrano Presanella filante, avvolto dallo speck Campiglio su vellutata di porcini, patate bio e Schüttelbrot** 16,00

Local Presanella stringy cheese, wrapped in Campiglio speck on velvety of porcini mushrooms, organic potatoes and Schüttelbrot

 **Polenta di Storo, Ciuèga “presidio slow food” di San Lorenzo in Banale (Giudicarie esteriori) e formaggi del Trentino gratinata in terracotta** 15,00

Earthenware pot with polenta, sausage Ciuèga in San Lorenzo and alpine cheeses

 **Cannoli di melanzane con ricotta di mucca “razza Rendena” e radicchio Chioggia su coulis di pomodoro e scaglie di Trentingrana** 15,00

Aubergine cannoli with ricotta and Chioggia cicory on tomato coulis and Trentingrana cheese

 **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)

 **Spaghetti Senatore Cappelli Bio Verrigni alla crema di bottarga di trota di Preore e la sua tartare fumé profumata all'erba cipollina e le sue uova** 18,00

Selezione Cappelli Bio spaghetti with trout roe, flavoured with chives

 ***Degustazione di canederli trentini proposti dallo chef** 18,00

*Tasting of the Chef's Trentino canederli

 **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** 29,00
Grilled Beef fillet with porcini mushrooms, Trentingrana cheese on potato tortel and herbs of val Gresta
- Tartare di filetto di manzo tritata al coltello servita al carrello guéridon** 29,00
Beef tartare to guéridon
-  **Tagliata su crema di patata della Val di Gresta profumata alla vaniglia Bourbon, carote Vichy e crumble salato al caffè** 29,00
Sliced beef on potato cream scented with Bourbon vanilla, Vichy carrots and savory coffee crumble
-  **La nostra selezione di Fiorentine e Costate Biologiche*** 12,00 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** 27,00
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** 27,00
Veal cheek with Pinot Grigio and leek, on polenta from Storo, sautéed chanterelles and walnuts
-  **Coniglio bio “del Bleggio Crosina” disossato, farcito con erbe di campo, tartufo scorzone nero e veli di lardo Val di Cembra su polenta di Storo** 27,00
Rabbit bio “Bleggio Crosina” boned, stuffed with wild herbs, truffle black and lard Cembra Valley of Storo polenta

*prodotto non sempre disponibile / *product not always available

VEGETARIANO

Vegetarian menu

ANTIPASTI APPETIZERS

-  **Cannoli di melanzane con ricotta di mucca “razza Rendena” e radicchio Chioggia su coulis di pomodoro e scaglie di Trentingrana** 15,00
Aubergine cannoli with ricotta and cicory on tomato coulis and Trentingrana cheese
-  **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)
-  **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 5,00
Insalata mista e pomodori / Mixed salad and tomatoes 5,00
***Porcini alla griglia / *Grilled porcini mushrooms** 7,00
***Tortel di patate / *Flat potato cake (rosti)** 6,50
-  **Acqua / Water** 3,00
Coperto / Cover charge 3,00

DESSERT

-  **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** 7,50
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

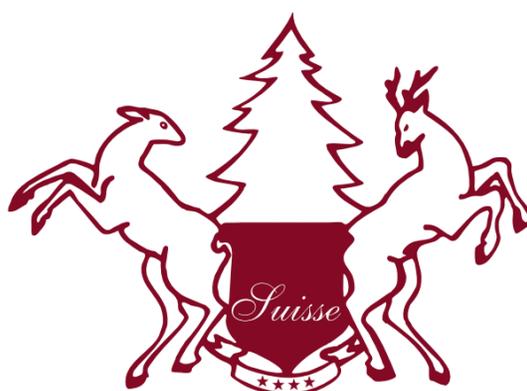
Si prega di segnalare eventuali allergie o intolleranze alimentari.

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