

**Ravioli/Tagliatelle con ragù di Anatra (1,3,7)**

€ 14,00

*Ravioli or Homemade pasta with duck*

*Schlutzkrafen mit ente*

## **Secondi piatti - Main courses**

**Trota alla griglia con patate al vapore (2)**

€ 16,00/18,00

*Grilled trout served with boiled potatoes*

*Gegrillte forellen mit salz kartoffeln*

**Entrecote ai ferri**

€ 18,00

*Grilled entrecote*

*Gegrillte rindfleisch*

**Stinco al forno con patate saltate (1,8,9,10,11)**

€ 18,00

*Roasted ham hock with roasted potatoes*

*Schweinhaxe im ofen mit brathkartoffeln*

**Tagliata di Manzo con Rucola e Grana (7)**

€ 30,00

*Sliced grilled beef fillet with rocket and parmesan cheese*

*Gegrillte Rindfleisch mit Grana-Kase und Raketten*

**Grigliata mista (7,9)**

€ 35,00

*Suino, manzo, cavallo, tacchino o pollo, salsiccia*

*Con contorno a scelta tra insalata o verdure grigliate*

*Mixed grilled meat with salad or mixed vegetables*

*Gemischte Grill (Schweinefleisch, Rindfleisch, Pferd, Wurst,*

*Truthahn oder Huhn) mit Beilage*

**Fiorentina con contorno di fagioli cannellini**

€ 80,00/Kg

*Fiorentina with cannellini beans*

*Fiorentina mit Cannellini Bohnen Beilage*

**Filetto di manzo con salsa di ribes nero**

€ 25,00

*Beef tenderlion with blackcurrant sauce*

*Rinderfilet mit schwarzer Johannisbeersauce*

## *Primi piatti - First courses*

- Minestra d'Orzo alla Trentina (1,9) €10,00*  
*Trentina's barley soup- Gerstensuppe*
- Canederli fatti in casa allo Speck (1,3,7) €13,00*  
*Con Burro Fuso o in brodo*  
*Bread dumplings with speck, served with melted butter or soup*  
*Speck Knodel mit butter oder mit suppe*
- Spatzle con panna e speck (1,7) €10,00*  
*Spatzle with speck and cream sauce*  
*Spatzle mit sahne sauce und speck*
- Tagliatelle fatte in casa con funghi misti, salsiccia e panna (1,3,7) €13,00*  
*Homemade pasta with mushrooms, cream sauce and fresh sausage*  
*Hausgemachte pasta mit pilzen, sahne-sauce, frische hauswurst*
- Tagliatelle con Ragù fatto in casa di Capriolo o Cerwo (1,3,9) €15,00*  
*Homemade pasta with roe or deer sauce*  
*Hausgemachte pasta mit reh-sauce oder mit Hirsch-sauce*
- Ravioli di Grano Saraceno ripieni di Ragù di Cerwo (1,3,9) €13,00*  
*Con burro fuso e salvia*  
*Ravioli with roe salted with butter and sage*  
*Schlutzkrapfen mit reh oder mit butter und salbei*
- Ravioli ricotta e spinaci al burro fuso e salvia (1,3,7) €10,00*  
*Ravioli with butter and sage*  
*Schlutzkrapfen mit butter und salbei*
- Ravioli con radicchio, speck e panna (1,3,7) €12,00*  
*Ravioli with speck, cream sauce and chicory*  
*Schlutzkrapfen mit speck, sahne-sauce und chicoree*
- Ravioli/Tagliatelle con ragù di Anatra (1,3,7) €14,00*  
*Ravioli or Homemade pasta with duck*  
*Schlutzkrapfen mit ente*

## *Piatti Unici – Single dishes*

*Polenta con Spezzatino di manzo e formaggio alla Griglia (7,9) €17,00*

*Polenta with stew and grilled cheese*

*Polenta mit Fleischeintopf und gegrillte Käse*

*Polenta con Spezzatino di manzo e funghi (7,9) €17,00*

*Polenta with stew and mushrooms*

*Polenta mit Fleischeintopf und Pilzen*

*Polenta con Goulash (7,9) €15,00*

*Polenta with spicy goulash*

*Polenta mit Goulash*

*Picula ad Caval con Polenta (Cavallo stufato macinato) (7,9) €18,00*

*Polenta with stuffed horse*

*Polenta mit gemahlenem gedünstetem Pferd*

*Polenta con Spezzatino di Capriolo o Cervo (7,9) €19,00*

*Polenta with roe or deer*

*Polenta mit Rogen oder Hirsch*

*Aggiunta per ogni ingrediente extra €2,50*

*(formaggio o funghi)*

*For any extra addition (cheese or mushrooms)*

*Für jede zusätzliche Zutat (Käse oder Pilze)*

*Coperto*

*€1,50*

## *Antipasti - Starters-Vorspeisen*

### *Tagliere di Speck (12)*

*Plate of speck,*

*Speck mit gurken*

€ 13,00

### *Affettati misti (12)*

*Mixed hams and meats,*

*Gemischte kalte speise*

€ 15,00

### *Carpaccio della Valtellina con rucola e grana (7)*

*Thin raw beef sliced with rocket and parmesan cheese*

*Rindfleischscheiben mit grana-kase und raketen*

€ 15,00

### *Carpaccio di cavallo con sedano, limone e grana (7)*

*Thin raw horse sliced with lemon and parmesan cheese*

*Pferdercarpaccio mit Sellerie, Zitrone und Parmesan*

€ 18,00

### *Formaggi tipici trentini misti con mostarda (7,10)*

*Plate of typical mixed cheese with mustard*

*Typischer Trentino-Kaese gemischt mit Senffrucht*

€ 14,00

*Piatti Unici – Single dishes*