

Benvenuti

Desideriamo che il nostro bistrot sia un luogo in cui sentirvi davvero a vostro agio: uno spazio caldo, accogliente, dove rilassarvi, condividere un momento speciale e lasciarvi coccolare da profumi e sapori pensati con cura.

Il nostro menù propone quattro percorsi gastronomici, ciascuno composto da antipasto, primo e secondo. Potete degustare ogni percorso nella sua interezza, seguendo l'armonia creata dai nostri chef, oppure scegliere liberamente i singoli piatti che più vi ispirano, costruendo il vostro personale viaggio nel gusto.

Per ogni portata proponiamo abbinamenti selezionati, studiati per esaltarne le caratteristiche; in alternativa, il nostro sommelier sarà felice di consigliarvi la bottiglia perfetta per accompagnare il vostro percorso.

Che questo momento possa regalarvi serenità, calore e buon cibo.

La famiglia Soffiati vi dà il benvenuto.

Il nostro aperitivo

*Calice di Trento Doc, vino bianco o rosso
con mezzo salamino del nostro macellaio*

€7 a persona

salamino del nostro macellaio € 3,5

Coperto € 3

Supplemento pane € 4

Acqua in bottiglia € 3,5



Percorso Signature

Antipasto

SPIEDINO DEL CARDIOLOGO 14

Spiedino di formaggio Larin in foglia di lardo Patanegra dorato e uovo a bassa temperatura con salsa rosa 4,10



Nordes & Tonica Mediterranea 6/10



Bionoc Lipa 33 cl 6.5



Champagne Brut Louis Brochet 9

Primo

PACOTE IMBRIAGHE 15

Mezzi paccheri Felicetti alla crema di radicchio, con speck croccante e riduzione di vin brule 4,10,13



Del Professore & Tonica Indian 6/10



Bionoc Alta Vienna 33 cl 6.5



Pinot Nero Maso Cantanghel 6

Secondo

PESO PLUMA 23

Pluma di maiale iberico marinata nel sale dello speck in crosta di pistacchi e porcini, zucca arrostita e BBQ ai mirtilli 10,11,16



Brockmans & Tonica Indian 6/10



Bionoc Alta Vienna 33 cl 6.5



Lagrein riserva Linticarus 9

percorso completo (abbinamenti esclusi) €47



Percorso Pesce

Antipasto

TARTARE SALMONATA 16

Tartare di trota salmonata marinata al lime e sciroppo di fiori di sambuco con chips di polenta 1,4,14



Nouaison & Tonica Elderfl. 6/10



Bionoc Abete Rosso 33 cl 8



Trento Doc "Burlandel" Maia 5.5

Primo

SPATZLE NON TIPICI 16

Spatzle di zucca al pesto di pistacchi e scampi 2,3,4,12,13



Alkemist & Tonica Mediterranea 6/10



Bionoc Nana Bianca 33 cl 6.5



Gewurztraminer Bellaveder 5

Secondo

PES E PATATE 17

Fish & chips di lucioperca trentino e maionese al kren 1,2,4,10



Gunpowder Citrus & Tonica Indian 6/10



Bionoc Goldon Ale 50 cl 7.5



Trento Doc "Burlandel" Maia 5.5

percorso completo (abbinamenti esclusi) €44

Percorso Orte

Antipasto	<u>RADICI E FASOI</u> 12		Oxley & Tonica Indian	7/11
	Insalatina condita di radicchio tardivo di Treviso su crema di fagioli calda e grano saraceno decorticato 4,12		Bionoc Alta Vienna 33 cl	6.5
			Pinot Nero Maso Cantanghel	6
Primo	<u>LA COPPIA CHE SCOPPIA</u> 17		Dolomiti Gin & Tonica Indian	7/11
	Raviolo doppio ripieno con patate, tartufo, ricotta e barbabietola 2,4,10,16		Bionoc Lipa 33 cl	6.5
			Pinot Nero Maso Cantanghel	6
Secondo	<u>DULCIS IN FUNGO</u> 16		Monkey 47 & Tonica Fentimans	7/13
	Budino di funghi con fonduta di formaggi locali e polenta fritta 2,4,10,16		Bionoc Alta Vienna 33 cl	6.5
			Teroldego Norgel	5

percorso completo (abbinamenti esclusi) €40

Percorso Carne

Antipasto	<u>COPPA DEI CAMPIONI</u> 15		Oxley & Tonica Indian	6/10
	Speck cotto di coppa fatto in casa con giardiniera a bassa temperatura e mousse allo yogurt, panna acida e cren 4,12		Bionoc Staion 33 cl	6.5
			Pinot Nero Maso Cantanghel	6
Primo	<u>PAPPARDELLE SELVAGGE</u> 15		Nevaio & Tonica Indian	6/10
	Pappardelle integrali fatte in casa allo stracotto di cervo e pomodorini scottati 2,4,12,13		Bionoc Ombra 33 cl	6.5
			Lagrein Bellaveder	5
Secondo	<u>IL CONIGLIO E LA CAROTA</u> 22		Ginnico Rosso & Tonica Indian	6/10
	Rollè di coniglio cotto a bassa temperatura con salsa alle mele e speck 4,13		Bionoc Abete Rosso 33 cl	8
			Pinot Nero Riserva Trattmann	10

percorso completo (abbinamenti esclusi) €47

Dessert

<i>FRESCHEZZA A DUE LATITUDINI</i>	7
Coppia di mousse al lampone e al mango con pralinè di nocciole Allergeni: 10,11	
<i>KAISERSCHMARREN</i>	7
Allergeni: 2,4,10	
<i>YIN & YANG DI CIOCCOLATO</i>	8
Namelaka giapponese ai due cioccolati e croccante al burro Allergeni: 2,4,9,10,11	
<i>L'IMMANCABILE CHEESCAKE</i>	7
Cheesecake allo yogurt con castagne al miele e crumble di polenta e nocciole Allergeni: 4,9,10,11	
<i>STRUDEL E GELATO ALLA VANIGLIA</i>	6
Allergeni: 4,9,10,11	
<i>LA SOLITA</i>	5
Panna cotta aromatizzata alla vaniglia e frutti di bosco sciroppati Allergeni: 10	
<i>LINZERTORTE</i>	6
Allergeni: 2,4,9,10,11	

Allergeni

1. Pesce	5. Senape	9. Arachidi	13. Solfiti
2. Uova	6. Molluschi	10. Latte	14. Mais
3. Crostacei	7. Semi di sesamo	11. Noci	15. Soia
4. Glutine	8. Lupini	12. Sedano	16. Funghi