LA PERLA DEL LAGO

RISTORANTE

MENÙ À LA CARTE

Lo Chef Diego Rigotti vi propone
una vasta scelta di piatti tipici trentini e non …

I NOSTRI ANTIPASTI

Carne salada in carpaccio Trentingrana / gel al Balsamico / pop corn di patate / rucola	€ 14
Tonno bruschetta / maionese al lime / anacardi / crema di pomodoro / bufala	€ 18
Tartare di manzo "macelleria Oberto 1965" 200 gr. germogli dell'orto / gelato alla senape / mela verde / crostini	€ 21
Trota marinata panzanella / pomodorino / cipolla di Tropea / sedano / pane all'olio	€ 16
Tagliere di salumi e formaggi nostrani rösti di patate / cetrioli in agrodolce	€ 18

LE NOSTRE INSALATE

Molveno insalatina misticanza / lamelle di salmerino affumicato / olive taggiasche / cubi di pane integrale / mozzarelline ciliegia / pomodorini confit / polpa d'arance	€ 13
Pradel insalata mista / bocconcini di pollo croccante / maionese profumata alla senape / crostoni di pane tostato / scaglie di Trentingrana / speck nostrano arrosto	€ 13
Bior perle di barbabietola / pere kaiser / gherigli di noci / cubi di gorgonzola / insalatine miste / veli di pane ai cinque cereali	€ 12
Caprese mozzarella di bufala / carpaccio di pomodoro / insalatine novelle / olive nere / foglie di basilico	€ 12
Tonno insalata mista / tonno all'olio d'oliva / mais / olive verdi / pomodorini datteri	€ 12
L'Insalata Mista	€ 6

I NOSTRI PRIMI PIATTI

Cavatelli pesto di basilico / burrata / scampi / pomodorini / mandorle	€ 14
Zuppa porcini/ pioppini / shiitake / cardoncelli / pancetta di maialino	€ 13
Riso riserva "Aquarello" *(min 2 pers)* caprino / polvere di pino mugo / stinchetto di capriolo	€ 14
Spaghettone sarde di lago / limone candito / pinoli / pane aromatico	€ 15
Ravioli bue nostrano / salsa cacciatora / fave / Vezzena	€ 14

I NOSTRI SECONDI PIATTI

Cotoletta di vitello patate / pomodorini gialli / valeriana al limone	€ 19
Hamburger Belvedere hamburger di Fassona o vegetariano (a scelta) / pane rustico / cheddar / pomodoro / salsa rosa / patatine fritte	€ 18
Tagliata di maialino nostrano marmellata di cavolo rosso / latte di capra / gnocchi al tartufo	€ 20
Lombatina di cervo ginepro / radice di prezzemolo / asparagi bianchi / ribes	€ 23
Trancio di branzino topinambur / carciofo / polvere di aglio nero	€ 21

DALLA NOSTRA GRIGLIA

possibilità di scelta tra la nostra selezione di carne

Entrecôte di manzo rendenese	€ 22
Tacchino bio	€ 18
Paillard di vitello	€ 20

… LE DOLCI TENTAZIONI

Strudel pasta “matta” / mele / salsa alla cannella / gelato alla vaniglia	€ 7
Basilico fragole / biscotto alla nocciola / mandorle	€ 8
Piña Colada mousse al cocco / lime / ananas marinato	€ 9
Zuppa frutti di bosco / biscuit al cioccolato / gelato fiordilatte / lamponi croccanti	€ 8
Semifreddo banana / fava di tonka / salsa alle fragole	€ 8
Il sorbetto al limone	€ 6
La coppa di gelato variegato	€ 6

Per abbinare il miglior vino alle vostre scelte, lasciatevi consigliare direttamente dal personale di sala o richiedete

LA NOSTRA CARTA DEI VINI

Coperto € 2,50

Si informano i Gentili Ospiti che il Ristorante in caso di necessità utilizza prodotti surgelati e congelati all’origine, avendo una sola cucina, non ci è possibile garantire la gestione di intolleranze alimentari acute e che per il processo di lavorazione o conservazione, alcune pietanze possono essere surgelate all’origine.

Alcuni piatti del menù contengono allergeni. Potete richiedere la consultazione del Registro degli allergeni al personale di sala per conoscere i cibi e le bevande che li contengono.