

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

Carpaccio

carne salada / Trentingrana / perlage al tartufo / rucola

€ 16

Burrata

melanzane / pesto / veli di pane / polvere pomodoro

€ 16

Culatello Sommadossi

melone cantalupo / pane ai 5 cereali / insalatine novelle

€ 18

Trota salmonata marinata

cetrioli / crostoni / pomodoro / cipolla rossa

€ 18

Tagliere

salumi / formaggi / rosti di patate / cetrioli agrodolce

€ 20

LE NOSTRE INSALATE

Molveno

insalatina misticanza / lamelle di salmerino affumicato / olive taggiasche / cubi di pane integrale / mozzarelline ciliegia / pomodorini confit / polpa d'arance

€ 14

Pradel

insalata mista / bocconcini di pollo croccante / maionese profumata alla senape / crostoni di pane tostato / scaglie di Trentingrana / speck nostrano arrosto

€ 14

Bior

perle di barbabietola / pere kaiser / gherigli di noci / cubi di gorgonzola / insalatine miste / veli di pane ai cinque cereali

€ 13

Caprese

mozzarella di bufala / carpaccio di pomodoro / insalatine novelle / olive nere / foglie di basilico

€ 13

Tonno

insalata mista / tonno all'olio d'oliva / mais / olive verdi / pomodorini datterini

€ 13

L'Insalata Mista

€ 7

I NOSTRI PRIMI PIATTI

Spaghetti Felicetti pomodoro / caprino / limone / basilico	€ 14
Strangolapreti erbette / burro nocciola / salvia / noci	€ 15
Strigoli pesto / patate / fagiolini / burrata / pomodorini confit	€ 15
Riso selezione Acquerello <i>(min 2 pers)</i> timo / mele / pomagro / grue di cacao	€ 18
Tagliatelle ragù di cervo / crema di romanesco / cacioricotta	€ 16

I NOSTRI SECONDI PIATTI

Tagliata di black angus spinaci / uvetta / pinoli / purea di patate alla senape	€ 25
Pancia di maiale Schwäbisch Hall salsa BBQ fatta in casa / punch di carote e zenzero / pastinaca arrosto	€ 20
Salmerino alpino salsa olandese / fagiolini / patate / olive taggiasche	€ 22
Hamburger di Fassona 200 gr pane rustico / pomodoro / insalata / salsa rosa / patate fritte <i>(disponibile variante vegana con seitan)</i>	€ 21
Cotoletta di vitello patate rustiche / pomodorini confit / valeriana al limone	€ 22

DALLA NOSTRA GRIGLIA

possibilità di scelta tra la nostra selezione di carne con contorno a scelta

Entrecôte di manzo rendenese	€ 24
Tacchino bio	€ 19
Paillard di vitello	€ 22

... LE DOLCI TENTAZIONI

Strudel

pasta frolla / mele renette / pinoli / uvetta / gelato vaniglia

€ 7

Semifreddo

caramello / tortino fregoloti / lamponi / crema al vino santo

€ 8

Guazzetto

frutti di bosco di Sant'Orsola / biscotto alle mandorle / mantecato al fiordilatte

€ 9

Tortino

cioccolato / pistacchio / salsa inglese

€ 8

Gelato

basilico / fragole fresche / crumble alla nocciola

€ 8

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

LA NOSTRA CARTA DEI VINI

Coperto € 3

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.