# Menù

## PICCOLO SALUTO DELLO CHEF

CROSTA DI PANE CALDO, MOUSSE DI BUFALA CAMPANA, PEPERONCINO DOLCE E ACCIUGA DEL CANTABRICO

## ANTIPASTI

### CARNE SALADA TRENTINA — €12

CON RUCOLA, SCAGLIE DI TRENTINGRANA E DRESSING AL LIMONE

### BURRATINA — €11

CON POMODORINI SEMI-DRY, OLIVE TAGGIASCHE E PESTO AL BASILICO

### SALMONE AFFUMICATO — €13

CON CREMA DI FORMAGGIO ALLE ERBE, FINOCCHIO CROCCANTE E AGRUMI

### TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE* — €16

BATTUTA AL COLTELLO, SERVITA CON ACCIUGA DEL CANTABRICO E PANE IN CROSTA

## PRIMI PIATTI

### TAGLIATELLA AL RAGÙ DI CINGHIALE* — €16

### RISOTTO DI MONTAGNA AI FUNGHI PORCINI E FINFERLI* — €15

CON FORMAGGIO BRANZI E SCAGLIE DI TRENTINGRANA

### MEZZI PACCHERI AL RAGÙ DI SEPPIA* — €16

**COPERTO €2 | ROOM SERVICE +15%**

PER INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI, RIVOLGERSI AL PERSONALE.

* I PIATTI CONTRASSEGNATI CON ASTERISCO POSSONO CONTENERE PRODOTTI CONGELATI O SURGELATI ALL'ORIGINE.

# Menù

## SECONDI PIATTI

**BRASATO AL MARZEMINO** €18
CON POLENTINA DI STORO

**TROTA MARINATA** €16
CON PATATE ALLE ERBE, MELA VERDE E SALSA ALLO YOGURT

**POLENTINA DI STORO** €14
CON FONDUTA DI CREMA AI FORMAGGI E FUNGHI TRIFOLATI

## HEALTHY

**AVOCADO TOAST*** €14
CON SALMONE NORVEGESE, AVOCADO, CREMA DI FORMAGGIO, POMODORINI E INSALATA

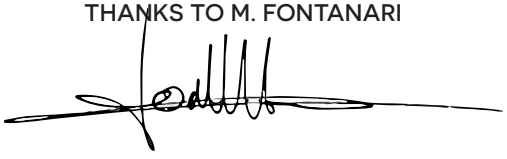
**BOCCONCINI DI POLLO AL CURRY** €16
CON RISO BASMATI

**TAGLIATA DI POLLO*** €14
CON CARCIOFI, OLIVE TAGGIASCHE E POMODORINI PACHINO

## DESSERT

**STRUDEL DI MELE*** €7
CON SALSA ALLA VANIGLIA

THANKS TO M. FONTANARI



**COPERTO €2 | ROOM SERVICE +15%**

PER INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI, RIVOLGERSI AL PERSONALE.
* I PIATTI CONTRASSEGNATI CON ASTERISCO POSSONO CONTENERE PRODOTTI CONGELATI O SURGELATI ALL'ORIGINE.