



# Menu

## MALGA FRATAZZA

### ANTIPASTI

Carpaccio di Angus affumicato con radicchio tardivo stufato e scaglie di Trentingrana <sup>7</sup>  
€18

Tomino dorato con semi di sesamo e insalatina novella e vinaigrette di lamponi <sup>1-3-7-11</sup>  
€16

Crema cotta salata al profumo di salvia con sfilacci di cavallo e Tosela del Primiero <sup>3-7</sup>  
€18

Speck cotto al cirmolo con insalata di cavolo capuccio e rafano alle mele <sup>7</sup>  
€16

Flan di Zucca con speck trentino e vellutata di formaggi del Primiero <sup>3-7</sup>  
€16

Verticale di formaggi del nostro Caseificio di Primiero con le sue salse: rosetta, fresco e stagionato primiero, trentingrana, fontal, L'arin miele e mostarda <sup>7</sup>  
€18

Tagliere della Valle con salumi e formaggi tipici <sup>7</sup>  
Per uno €18 Per due €28

Tagliere di salumi selezionati con la sua giardiniera casalinga: speck, speck cotto, pancetta, salsiccia stagionata, coppa, prosciutto di cervo <sup>9</sup>  
€18





## PRIMI PIATTI

Tagliatelle fresche al ragù rustico di manzo al Teroldego <sup>1-3-7-12</sup>  
€20

Fusilloni monograno Felicetti selezione Matt al radicchio di Treviso e  
'Dolceverde Primiero' <sup>1-7</sup>  
€20

Canzunzei alle rape rosse al burro versato, ricotta affumicata e salsa di zucca  
<sup>1-3-7</sup>  
€20

Spätzle integrali di grano saraceno con speck e scaglie di Primiero  
Stagionato <sup>1-3-7</sup>  
€18

Gnocchi di polenta al ragù casereccio di coniglio e le sue verdurine <sup>1-3-7-9</sup>  
€18

Canederli tradizionali di speck in brodo o al burro fuso e ricotta affumicata  
primierotta <sup>1-3-7-9</sup>  
€18

Zuppa del giorno  
€18

Pasta al ragù bolognese o pomodoro <sup>1-7-9</sup>  
€18





## SECONDI PIATTI

Piatto tipico del Primiero - Polenta, tosela e salsiccia <sup>7</sup>  
€22

Spezzato di cervo alla trentina con polenta di Storo <sup>7</sup>  
€24

Controfiletto di manzo Black Angus (250 g) alla griglia con sale Maldon e  
patate saltate  
€32

Costoletta di vitello (200 g) con radicchio tardivo bardato alla pancetta  
€25

Rollatina di pollo con vellutata di verdure e patate saltate <sup>7-9</sup>  
€25

Hamburger di controfiletto (250 g) fatto in casa alla griglia con patate  
€22

Costine di maiale (500 g) aromatizzate alla salsa BBQ con polenta <sup>1-6-7-9-10</sup>  
€24

Uova, speck e patate <sup>3-7</sup>  
€17

Uova, speck e patate + formaggio L'Arin di Primiero <sup>3-7</sup>  
€20





## CONTORNI

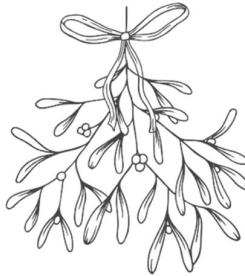
Cavolo cappuccio con pancetta rosolata  
€8

Radicchio tardivo di Treviso al forno bardato alla pancetta  
€8

Patate fritte o al forno  
€8

Insalata mista  
€8





## DOLCI

Selezione di torte tradizionali fatte in casa <sup>1-3-7-8</sup>  
€8

Yoghurt con castagne e miele o frutti di bosco <sup>7-8</sup>  
€7

Tortino di cioccolato e pere con caramello salato <sup>1-3-7-8</sup>  
€8

Tiramisù <sup>1-3-7</sup>  
€8

## SOLO PER CENA

Millefoglie con crema pasticcera e piccoli frutti <sup>1-3-7</sup>  
€10

Panna cotta ai porcini con fonduta di cioccolato e nocciole tostate <sup>7-8</sup>  
€10

Biscotti fatti a mano alle mandorle con Passito Trentino <sup>1-3-7-8</sup>  
€14

Coperto e pane: €2.50 a pranzo; €3.00 a cena.

Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento Ce 852/2004.



**Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze**  
**Substances or products that causes allergies or intolerances**

I nostri cibi o le nostre bevande possono contenere le seguenti sostanze:

Our foods or beverages may contain the following substances:

Italiano	English
1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	1. Cereals containing gluten, namely: wheat(such as spelt and khorasan wheat), rye,barley, oats or their hybridised strains, and products thereof
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	2. Crustaceans and products thereof
3. Uova e prodotti a base di uova	3. Eggs and products thereof
4. Pesce e prodotti a base di pesce	4. Fish and products thereof
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	5. Peanuts and products thereof
6. Soia e prodotti a base disoia	6. Soybeans and products thereof
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	7. Milk and products thereof (including lactose)
8. Frutta a guscio:mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, noci macadamia, pistacchi e prodotti a base di frutta a guscio	8. Nuts namely: almonds,hazelnuts, walnuts,cashews, pecan nuts,Brazil nuts, pistachionuts, macadamia or Queensland nuts, and products thereof
9. Sedano e prodotti a base di sedano	9. Celery and products thereof
10. Senape e prodotti a base di senape	10. Mustard and products thereof
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	11. Sesame seeds and products thereof
12. Anidride solforosa e solfiti	12. Sulphur dioxide and sulphites
13. Lupini e prodotti a base di lupini	13. Lupin and products thereof
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi	14. Molluscs and products thereof

Qualora le sostanze indicate vi dovessero provocare allergie o intolleranze, siete pregati di comunicarlo al momento dell'ordinazione. I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.

If any of the listed substances cause you allergies or intolerances, please inform us when placing your order. Our staff will be happy to provide further information.