

# ANTIPASTI

## Ispirati dal nostro banco dei salumi...

**La carne Salada;** € 12

Servita come carpaccio, con lattuga Trentina al rosmarino, crema di fagioli Lamona affumicata, sesamo, lime e Ditalini soffiati di farro MONOGRANO FELICETTI.


**I salumi de “l Bortoleto”;** € 10

Serviti con pane tostato, burro all’erba cipollina e le nostre verdure in agrodolce.


**I salumi de “l Bortoleto” come piatto unico;** € 15

Serviti con “Tortel de patate”\*, burro all’erba cipollina, formaggi locali e le nostre verdure in agrodolce.

## Ispirati dall’ autunno...

**L’uovo nel nido ;** € 12 

Guazzetto di pomodoro Marinda, funghi e cipollotti | nido croccante | tuorlo fritto.

**Baccalà “Le Grand Blanc”;** € 13 

Baccalà mantecato. | Pan brioche al pe nero | Cavolfiori croccanti | Cren

**La carne cruda;** € 13

Servita al naturale con sale, pepe e olio EVO (OLIO CRU Limina).  
E abbinata a prodotti di stagione.

# PRIMI PIATTI

Ispirati dal nostro banco di gastronomia...

**l' Orzetto \* ; € 8**

Minestra d'orzo  patate, carote e Roveja. 

**Mezzemaniche “Il Cappelli” Monograno Felicetti;**

- Con il nostro ragu' di carne\*. € 10

- Con il nostro pomodoro\*. € 8

**I tortellini di Valeggio;**

- Mantecati al Trentingrana e con il nostro prosciutto cotto. € 10

- Con brodo di carne. € 8

**Canederli allo Speck; \***

Cavolo rapa, salvia croccante e limone. € 10

Ispirati dall' autunno...

**Il Canederlo in autunno \* ; € 13**

Gnocco di pane e zucca | Mostarda di mele | Trentingrana | Papavero | Lardo

**Spaghetto di grano “Cappelli” MONOGRANO FELICETTI ; € 13**

Alla Cacio e pepe | Battuto di gambero di fiume | Radicchio agro | Guanciaie crock.

**Lasagnetta aperta\*; € 13**

Pasta fresca alla rapa rossa | Cervo | Spuma di patate e zafferano di Elio Barbugli  
Levistico | Fave di cacao

# SECONDI PIATTI

*Ispirati dal nostro banco macelleria...*

---

## *... del manzo*

### - Hamburger\*

Cotto al sangue e servito con pure' di patate e mostarda di mele 220 g € 14

### - Tagliata

Cotta al sangue e servita con patate fritte con la buccia e composta di cipolle al timo  
180g. € 18 | 220 g € 20

### - Filetto

Cotto rosa e servito con patate fritte con la buccia e composta di cipolle al timo  
200 g € 24

### - Costata

Cotta al sangue e servita con patate fritte con la buccia e composta di cipolle al timo  
senza filetto. € 4,5/h. | con filetto € /5,5 h.

---

## *... del maiale*

### - La luganega del "Bortoleto".

Cotta intera nel barbecue e servita con pure' di patate e mostarda di mele € 14

### - Braciola panata al cumino

Servita con chips di patate e composta di mirtillo rosso € 15

### - Filetto

Cotto nel barbecue con il nostro lardo e servito con patate fritte con la buccia  
e composta di cipolle al timo € 16

---

## *... del vitello*

### - Tagliata

Cotta rosa e servita con patate fritte con la buccia e composta di cipolle al timo  
1 80g. € 18 | 220 g € 20

### - Nodino

Cotto rosa e servito con patate fritte con la buccia e composta di cipolle al timo € 19

### - Costina, cotta lentamente per due giorni

Servita con pure' di patate e mostarda di mele € 17

### - Stinco al forno (min. 4 persone)

Servito con patate fritte con la buccia e composta di cipolle al timo € 65

## SECONDI PIATTI

Ispirati dall'autunno...

**Faraona glassata al miele ; € 20**

Cavolo nero | Zucca marinata | Girasole | Calendula.

**“Roast-beef” di manzo tiepido; € 20**

Sottilmente affettato | Paprika | Champignon | Pak Choi | Chips di patate

**Cervo in crosta di mais; € 22**

Coscia di cervo BBQ panato al mais | Tosella cremosa  
Misticanza di radicchio | Topinambur | Castagne | Melograno.

## CONTORNI EXTRA

Porzione di patate fritte con la buccia, maionese alle erbe. € 5

Porzione di pure' di patate. € 5

“Tortei de patate”\*. € 5


Insalata mista. € 5

Insalata di cavolfiori croccanti. € 5


Cavolo viola, finocchietto e mele. € 5

# DOLCI

**La panna cotta;** € 7

Panna fresca infusa con foglie di Timo | Crumble al miele fiori di bosco   
Castagne | Cachi.

**Crostatina Linzer;** € 7


Pasta frolla speziata d'orzo  | Mirtillo rosso  
| crema al cocco | Lime.

**Millefoglie ;** € 8

Crocanti sfoglie al cacao alternate da panna montata  
| Conserva di susine di Dro | Fave di cacao | Rosmarino

## I MICRODESSERT:

La coccola finale per chi ha già mangiato troppo

- **Il MelAbete;** sorbetto alla mela verde e germogli di Abete rosso della Val di Fiemme € 3
- **Sorbetto al limone e ginepro;** con uva e Crumble alla liquirizia € 3
- **Gelato CoccoLime;** con Rumtopf di frutti rossi. € 3
- **Gelato alla ricotta;** con scaglie di Champignon e melograno . € 3
- **Mignon della nostra Crostatina Linzer.** € 3
- **Giochiamo a fare il Tiramisu' :** caffè' espresso, frollini al cacao   
mascarpone e crema pasticcera. € 3

---

-**I formaggi del nostro banco;** € 7

Miele, mostarde e composte.

- **Porzione di frutta fresca.** € 5