

ANTIPASTI

Ispirati dal nostro banco dei salumi...

La carne Salada; 12

Misticanza balsamica | Fagiolo bianco | Menta | Lime | Pane croccante

I salumi de “l Bortoleto”; 10

Serviti con Cialde di pane, burro affumicato e le nostre verdure in agrodolce.

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

Serviti con “Tortel de patate”*, burro affumicato, formaggi locali e le nostre verdure in agrodolce.

Ispirati dall' Autunno ...

Uova, Funghi e Patate...; 13



Soffice patata affumicata | Tuorlo fritto | Porcini* grigliati
Olio di Prezzemolo | Curcuma fresca

Carpaccio di BioTrotta* delle Dolomiti; 13



Finocchi | Uva | Menta | Majo di Pinoli | Farro soffiato | Alga Wakame

La carne cruda; 13

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

PRIMI PIATTI

Ispirati dal nostro banco di gastronomia...

l' Orzetto * ; 8

Minestra d'orzo  Carote, Carletti e Cicerchie.

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; *


Burro e Salvia | Cappuccio rosso arrostito. 10

Ispirati dall' Autunno...

Canederlo di Zucca * ; 13

Gnocco di Pane e Zucca, condito con il nostro Lardo versato, Trentingrana, Mostarda di Mele Golden, Papavero e Amaretto

Spaghetto "Cappelli"  ; 14

Radicchio Precoce | Baccalà Selvaggio*  | Anacardi | Pomodorini

Orzo Trentino.  ; 14

Mantecato con Melograno* | Castagna | Rosmarino | Maiale croccante

SECONDI PIATTI

Ispirati dal nostro banco macelleria...

... del manzo

- Hamburger*

Cotto al sangue e servito con pure' di patate e mostarda di Mele Golden 220 g 14

- Tagliata

Cotta al sangue e servita con patate fritte con la buccia e composta di cipolle al timo
180g. 19 | 220 g 21

- Filetto

Cotto rosa e servito con patate fritte con la buccia e composta di cipolle al timo
200 g 26

- 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 Golden. 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
180g. 19 | 220 g 21

- 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 Golden 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...

Salmerino* Alpino...al vapore Balsamico; 22

Le sue Uova | Hummus di Ceci | Pane tostato all'Aglio nero | Radicchietto

Coniglio...; 23

Arrostito con Limone ed Aneto, il suo Lombetto fritto in una croccante panatura di Mais, Spaghettono di riso condito coi suoi Fegatini e crema di Cavolfiore bianco

Polpetta di Cervo* al "sangue"...di Barbabietola; 25

Broccolo di Torbole | Carota | Pistacchio | Wasabi

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

Cappuccio rosso arrostito. 6

Insalata di Finocchi, Uva e Menta. 5

DOLCI

Crostatina Linzer; 7

Pasta frolla speziata d'orzo **GO/EVER** | Mirtillo rosso | Mascarpone | Limone.

Panna cotta alla Cannella Bianca; 8

Mela rossa | Amaretto | Pinoli | Caviale di lime

Profiteroles d'Autunno; 8

Bignè ripieni di Fresco Cremino alla Nocciola, Namelaka al Gianduia, Gel di Cachi e una grattata di Fava Tonka

I MICRODESSERT:

La coccola finale per chi ha già mangiato troppo

- **Il MelAbete;** sorbetto alla mela verde | germogli di Abete rosso della Val di Fiemme 3
- **Sorbetto al limone e ginepro;** Mela rossa | Amaretto 3
- **Gelato CoccoLime;** Melograno | Menta | Liquirizia. 3
- **Gelato alla ricotta;** Gel di Cachi | Fava Tonka. 3
- **Mignon della nostra Crostatina Linzer.** 3
- **Giochiamo a fare il Tiramisu' :** caffè' espresso | frollini al cacao **altre** mascarpone | crema pasticcera. 3

-I formaggi del nostro banco; € 8

Miele, mostarde e composte.

- Porzione di frutta fresca. € 5