# L'Bortoleto

RISTORANTE

# ANTIPASTI

**Selezione di Salumi "'l Bortoleto"**
Serviti con Formaggi locali, Tortel de Patate,
Burro Montato e le nostre verdure sott'aceto
**A refined selection of "Il Bortoleto" cured meats**
accompanied by local cheeses, traditional potato tortel, whipped butter
and our house-made pickled vegetables. 20

**La nostra carne Salada** servita come Carpaccio
Misticanza | Ricotta di Montagna | Menta | Lime | Pane croccante
**Our signature carne salada served as a carpaccio**
mixed baby leaves | mountain ricotta | mint | lime | crisp bread. 15

**Crème brûlée alla Zucca**
Servita con i suoi semi tostati, Patè di fegato di Vitello e Gel di Aceto Balsamico
**Pumpkin Crème Brûlée.**
Served with toasted pumpkin seeds, veal liver pâté, and balsamic vinegar gel. 18

**Uovo in crosta croccante**
Verza brasata e spuma di Trentingrana.
**Crispy-Crusted Egg**
Braised savoy cabbage and Trentingrana foam. 16

**Crudo di Manzo...** *Razza Grigio Alpina dai pascoli locali, da noi macellata*
Manzo battuto a coltello e servito al naturale con sale, pepe e OlioCRU Origini.
Abbinata a prodotti di stagione.
**Hand-Cut Beef Tartare.....** *Locally sourced and in-house butchered "Grigio Alpina" beef*
Hand-chopped and served naturally with salt, pepper, and OlioCRU Origini.
Paired with seasonal products. 18

# PRIMI PIATTI

**l' Orzetto*** 13

Minestra d'Orzo decorticato BIO di Molino Merano con Cavolo nero, Quinoa e Carote
organic hulled barley soup from Molino Merano, with Black cabbage, quinoa and carrots

**Mezzemaniche "Il Cappelli"** MONOGRANO

Con il nostro Ragu' di carne* 14 — Oppure — Con il nostro pomodoro* 13
pasta dressed with our meat ragù* 14 — or — with our tomato sauce * 13

**I tortellini di Valeggio**

Mantecati al Trentingrana 14 — Oppure — Con vero brodo di carne 13
creamed with aged Trentingrana 14 — Or — served in a rich meat broth 13

**Canederli allo Speck ***

Burro | Trentingrana | Salvia croccante | Erbette ripassate
**Speck dumplings ***
served with butter, Trentingrana, crisp sage leaves and sautéed seasonal greens 15

**Orzotto mantecato con crema di Patate dolci arrostite**

Fonduta di formaggio Blu Ladino e Castagne crispy
**Creamy barley risotto with roasted sweet potato**
Blue Ladino cheese fondue, and crispy chestnuts 17

**Rigatoni di kamut Monograno Felicetti**

Ragù di cervo al Gin, Crema di Cavolo nero e Chips di Barbabietole
**Monograno Felicetti Kamut Rigatoni**
Venison ragù infused with Gin, Black Cabbage Cream, and Beetroot Chips. 18

# SECONDI PIATTI

*Ispirati dal nostro banco macelleria... Vi proponiamo il nostro Manzo, Vitello e Maiale della selezione Macelleria Dellantonio , in differenti tagli cotti in Barbecue . Serviti con i suoi contorni dedicati*
*Inspired by our butcher's counter, we present a selection of beef, veal and pork from the Dellantonio butcher, prepared in various barbecue-cooked cuts and served with thoughtfully paired side dishes.*

- **Hamburger di Manzo*** Servito in un panino artigianale, con Fontal di Predazzo, Guanciale croccante, salsa Barbecue, Insalatina di Cappucci e Mele

- **Beef Burger** * Served in a craft bun with *Fontal di Predazzo* cheese, crispy *Guanciale*, BBQ sauce, and a cabbage and apple slaw. 220 g 18

- **Tagliata di Manzo** Cotta al sangue

- **Sliced beef steak** Served rare 180g. 22 | 220 g 24

- **Filetto di Manzo** Cotto rosa

- **Beef fillet** delicately pink-cooked 200 g 32

- **Costata di Manzo** Cotta al sangue senza filetto. € 5,5/h. | con filetto € 6,5\ h.

- **Beef rib steak** served rare without fillet. with fillet

- **Nodino di Vitello** Cotto rosa

-**Veal medallion** pink cooked 19

- **Costina di Vitello, cotta lentamente per due giorni** 2

- **Veal rib, slowly cooked over two days for exceptional tenderness** 22

- **La luganega del "Bortoleto"** Cotta intera

- **"Il Bortoleto" luganega sausage,** cooked whole 17

- **Braciola di Maiale** Panata con Pane Contadino al Cumino

- **Breaded pork chop** with caraway-scented country bread 18

- **Filettino di Maiale** Cotto nel barbecue con il nostro Lardo

- **Pork tenderloin** grilled on the barbecue and finished with our house-cured lard 22

**Salmerino alpino cotto con vapore balsamico all' Abete rosso**
Crema soffice di Cavolfiore e le sue foglie brasate,
Polvere di Limone e Pepe rosa, Cialda al sapore di Patata e Salmerino
**Alpine Arctic char gently steamed with balsamic spruce infusion**
Served with a soft cream of cauliflower and its leaves, potato and char wafer. 28

**Cervo d'Autunno...**
Bracioline di Cervo, marinate in Balsamico di Mela e grigliate
Servite con un Tortel di Zucca e Radicchio arrostito con Dressing di Nocciole e Menta
**Autumn Venison...**
Grilled Apple balsamic-marinated venison chops
served with pumpkin cake, roasted radicchio, and hazelnut-mint dressing 30

**Il Bollito misto***
*Manzo | Vitello | Cappone | Lingua | Cotechino | Testina*
Servito con Peverada della tradizione (una Crema di Pane con Pepe e Midollo)
Cren, Salsa verde e Mostarda di Mele Golden
**Traditional mixed boiled meats***
*beef, veal, capon, tongue, cotechino and head meat*
served with Traditional "Peverada" (Bread cream with pepper and Medulla)
horseradish, green sauce and Golden apple mostarda 26

CONTORNI EXTRA

Porzione di pure' di patate Creamy mashed potatoes 5

Patate fritte con la buccia French fries 6

Tortel de Patate* Traditional potato tortel* 6

Insalata mista Mixed seasonal salad 5

Erbette Ripassate Sautéed seasonal greens 6

Insalatina di Cavoli, Finocchietto e Mela Evelina
Cabbage salad with wild fennel and Evelina apple 5

# DOLCI

**Crostatina Strudel: Fragrante Frolla d'Orzo**
Crema soffice alla cannella, composta di Mele Golden, Pinoli tostati e Uvetta al Calvados
**Strudel Tartlet: Crisp barley shortcrust pastry**
Cinnamon cream, Golden apple compote, toasted pine nuts and Calvados-soaked raisin 10

**Dolce autunnale...**
Mousse di Castagne su Ovis Mollis con Melograno, Cocco e Cioccolato Fondente
**Autumn Dessert:** Chestnut Mousse with Pomegranate, Coconut, and Dark Chocolate 10

**La nostra Pera in camicia:** Pere coscia cotte nel Vin Brulè, avvolte di
pasta sfoglia fatta in casa. Servite con un gelato al Cioccolato profumato alla Pera
**Our Poached Pear:** Coscia pears poached in mulled wine, wrapped in homemade puff pastry
Served with pear-infused chocolate ice cream 10

**I MICRODESSERT** La coccola finale per chi ha già mangiato troppo

- **Il MentaGrenny** Sorbetto alla Mela verde e Menta | a refreshing green apple and mint sorbet 4

- **Sorbetto al Limone e Salvia** Crumble di polenta e Pera al Vino
**Lemon and sage sorbet** Corn crumble, Pear with Wine 4

- **Gelato CoccoLime** Crumble alle Castagne e Cocco e gel di Melograno
**CoccoLime ice cream** *Chestnut Crumble and Pomegranate* 4

- **Gelato alla Ricotta** Miele e Arachidi **Ricotta ice cream** Honey and Peanuts 4

- **Mignon della nostra crostatina Strudel** **A miniature version of our strudel tartlet** 5

- **Giochiamo a fare il Tiramisu'** : Caffe' espresso, Frollini al cacao, Mascarpone, crema Pasticcera
Espresso coffee, cocoa shortbread, mascarpone and pastry cream 5

-**Piccolo finale con i formaggi:** *Trentingrana - stagionato nel Vino –Capra stagionato nel Fieno – Puzzone DOP*
Accompagnati da Banana Bread, Miele, Mostarda e Cren.
**A selection of local cheeses:** *Trentingrana, wine-aged cheese, hay-aged goat cheese, and Puzzone DOP*
Accompanied by banana bread, honey, fruit mostarda, and horseradish. 10

- **Porzione di frutta fresca** | **Seasonal fresh fruit.** 7