



B e n v e n u t i

Mettetevi comodi. Sarà interessante...

L Bortoleto 

A mano libera...



Lasciatevi sorprendere
dal meglio del momento
con un percorso di **7 portate a sorpresa**

*“a sorpresa perché il nostro meglio è in continua evoluzione.
Motivato spesso da un ingrediente particolarmente buono,
da un'idea particolarmente convincente
o anche solo da un ricordo improvviso”*

ANTIPASTI

Ispirati dal nostro banco dei salumi... 

La carne Salada; 13

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

I salumi de “1 Bortoleto”; 12

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

I salumi de “1 Bortoleto” come piatto unico; 18

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

Ispirati dall’Estate...



Tuorlo fritto estivo;  13

Tartar di Zucchina gialla al Lime e Pepe rosa, Tuorlo croccante e liquido, Majonese alla Menta e Noci Pecan.

Acciughe del Cantabrico R E S E R V A ; 15

Servite con la nostra focaccia, verdure estive “Cotte a freddo” e una libera interpretazione della salsa Tzatziki, con Yogurt locale, Limone, Cetriolini, Finocchietto e Pimpinella selvatica da noi raccolta.


Crudo di Manzo... *Razza Grigio Alpina dai pascoli locali, da noi macellata* 15

 Manzo battuto a coltello e servito al naturale con sale, pepe e olio EVO  Origini. E abbinata a prodotti di stagione.


PRIMI PIATTI

Ispirati dal nostro banco di gastronomia...

l' Orzetto * ; 10


Minestra d'orzo  Con Carletti selvatici da noi raccolti

Mezzemaniche "Il Cappelli" Monograno Felicetti;

- Con il nostro ragu' di carne*. 12 

- Con il nostro pomodoro*. 10

I tortellini di Valeggio;

- Mantecati al Trentingrana e con il nostro prosciutto cotto. 12 

- Con vero brodo di carne. 10

Canederli allo Speck; * 13


Al Burro e Salvia selvatica da noi raccolta. Serviti con Caponata di Verdure.

Ispirati dall' Estate...

Strangolapreti, ma di Melanzane* ; 15

Gnocchi preparati con il nostro Pane raffermo e Melanzane viola di Sicilia,
Serviti con salsa al Bloody Mary, Sfera morbida di Trentingrana e alga Wakame


Spaghetto Tiepido  "Il Cappelli" 15

Succo di Bietoline estive , Ceviche di Salmerino alpino biologico 
e il ristretto del suo fumetto. Cialda croccante di sesamo

Lasagnetta...Croccante ; 15

Sfoglie di pasta fresca croccanti, Costina di manzo cotta lenta e disossata, Peperone Giallo, Menta selvatica da noi raccolta, Salsa di pomodoro e cipolla dolce.

SECONDI PIATTI

Ispirati dal nostro banco macelleria... Vi proponiamo il nostro Manzo, Vitello e Maiale della selezione Macelleria Dellantonio , in differenti tagli e cotture. Serviti con i suoi contorni dedicati

Manzo Razza Grigio Alpina dai pascoli locali, da noi macellata...

-> **Hamburger*** 220 g 16 -> **Tagliata** 180g. 21 | 220 g 23 -> **Filetto** 200 g 26 -> **Costata** 5.5/h. | + filetto 6.5\ h.


Maiale da noi selezionato all'origine, sezionato e lavorato...

-> **Luganega fresca** Trentina 16 -> **Braciola Panata** al Cumino 17 -> **Filetto** bardato con Lardo 20

Vitello da noi selezionato all'origine, sezionato e lavorato...

-> **Nodino** 19 -> **Tagliata** 180g. 21 | 220 g 23 -> **Costina** Cotta lentamente 2 giorni 20 -> **Stinco** arrosto 70
Indicato per 4 Persone

Ispirati dall' Estate...

Come un Weisswurst...di Trota Fario Biologica ; 26
"Soffice" di Fagiolo Cornetto Trentino, Chips di Pastinaca,
Pesto di erba Veronica Selvatica da noi raccolta e Tartufo nero estivo

La mia Diavola; 25
Galletto Ruspante marinato con note piccantine, arrostito e servito con crema di Cocco, Limone, Anacardi, Ananas grill e croccanti Carletti selvatici da noi raccolti

Il nostro Manzo BBQ..Liberamente ispirato a una Pizzaiola; 26
Servito con morbida patata affumicata, Mozzarella locale, Salsa di Datterini,
Pane croccante all'origano selvatico e i nostri Capperi di Tarassaco dei prati

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
Caponata di Verdure. 6
Verdure estive "cotte" a freddo 5

DOLCI

Tiepida Crostatina Strudel; 8

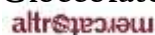
Fragrante Frolla al Pinolo e Frumento Trentino 
Crema e Sciroppo alla Cannella, Mele Golden, Uvetta al Calvados e Mou alla Mela

Cre moso allo Yogurt e fiori di Sambuco; 9

Pesche | Limone | Biscotto al Timo


La Panna cotta... al Basilico; 9

Panna infusa con foglie di Basilico fresco
Melanzane | Cioccolato | Grappa Trentina



I MICRODESSERT:

La coccola finale per chi ha già mangiato troppo

- **Il MentaGrenny;** Sorbetto alla Mela verde e Menta selvatica da noi raccolta 3,5
- **Sorbetto al limone e ginepro;** Pesche | Biscotto al Timo 3,5
- **Gelato CoccoLime;** Frutti di Bosco alla Grappa Trentina. 3,5
- **Gelato alla ricotta;** Melanzane | Cioccolato | Basilico 3,5
- **Mignon della nostra Tiepida Crostatina Strudel.** 4
- **Giochiamo a fare il Tiramisu' :** caffè' espresso | frollini al cacao 
mascarpone | crema pasticcera. 4

- **I formaggi del nostro banco;** € 9

Miele, mostarde e composte.

- **Porzione di frutta fresca.** € 6