

PER INIZIARE

STARTERS- VORSPEISEN

CARNE SALATA DEL TENNESE CON MISTICANZA E PORCINI ALL'OLIO • € 11

Carpaccio of salted beef with salad and porcini mushrooms

Carpaccio von gesalzenem Rindfleisch mit Salat und Steinpilzen

CROSTATA TIEPIDA DI ASPARAGO BIANCO E TUORLO D'UOVO IN OLIO COTTURA • € 12

Warm asparagus tart and egg yolk in cooking oil

Warme Spargelkuche mit Eigelb in Öl gekocht

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI TARENTINI CON VERDURE DI STAGIONE IN AGRODOLCE • € 11

Selection of local cured meats and cheeses with pickled vegetables

Gemischter Aufschnitt und Käse mit in essig eingelegtes Gemüse

SPECK DI TROTA MARINATO AGLI AGRUMI E AFFUMICATO AL LEGNO DI FAGGIO • € 13

Citrus trout speck smoked in the beech wood

Geraucherter im Buchenholz Zitrusforellen

INVOLTINO DI PASTA FILLO CON VERDURE, CAVIALE DI TROTA E MOUSSE AL SAKÈ • € 12

Phyllo pastry roll with vegetables, trout caviar and Sakè mousse

Phyllo-Teigrolle mit Gemüse, Forellenkaviar und Sakè Mousse

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES- ERSTE GÄNGE

LA TAGLIATELLA DI GRANO SARACENO AL RAGÙ DI SELVAGGINA • € 12.50

Buckwheat pasta with game sauce

Buchweizennudel mit Wildragout

RISO CANAROLI ALL'ASPARAGO VERDE E JULIENNE DI TROTA IRIDEA ALLO ZAFFERANO DI LEDRO • € 12,50

Risotto with green asparagus and trout julienne with Ledro saffron

Risotto mit grünem Spargel und fein geschnittenem Forelle mit Ledro-Safran

CANEDERLI DELLA TRADIZIONE AL BURRO DI TARASSACO E LARDO SPEZIATO • € 10

Canederli dumplings with dandelion butter and spiced lard

Knödeln mit Löwenzahnbutter und gewürztem Lardo

GNOCCHETTI DI SPECK CON SALSA DI SEGALE • € 10

Speck dumplings with rye sauce

Speckknödeln mit Roggensauce

LA CREMA DI ZUCCHINA IN FIORE CON CIALDA DI MAIS E SEMI DI CHIA € 8.00

Courgette soup with corn wafer and Chia seeds

Zucchinisuppe mit Maiswaffel und Chia-Samen

STRANGOLAPRETI ALLE ORTICHE SELVATICHE € 10.00

Spinach and nettle dumplings

Spinat- und Brennesselnknödeln

LA CARBONARA DI LAGO CON TROTA AFFUMICATA • € 12.50

Pasta with carbonara sauce and smoked trout

Nudeln mit Carbonarasauce und Räucherforelle

I TORTELLONI DI ZUCCHINA E SCAMORZA CON BURRO VERSATO ALLA
MAGGIORANA • € 12

Tortellone stuffed with courgette and smoked cheese served with marjoram butter

Tortellone gefüllt mit Zucchini und Scamorza-Käse

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES- HAUPTGERICHTE

PETTO DI GALLETTO FARCITO ALLE VERDURE IN CROCCANTE DI NOCCIOLA • € 16

Cockerel breast in hazelnut rind and stuffed with vegetables

Hähnchenbrust in Haselnusskruste gefüllt mit Gemüse

IL FILETTINO DI MAIALE COTTO NEL FIENO DI MONTAGNA IN CROSTA DI
SALE • € 18

Pork fillet in salt rind and cooked in the mountain hay

Schweinefilet in Salzkruste und gekocht im Heu

LO SPEZZATINO DI CAPRIOLO CON POLENTA DI PATATE • € 18

Roe deer stew with potato polenta

Rogenfleisch mit Kartoffelpolenta

INVOLTINI DI CARNE SALADA CON RICOTTA OVINA ED ERBETTE SU CREMA DI
FAGIOLI CANELLINI • € 16.50

Salted beef meat rolls stuffed with sheep's ricotta cheese served on a beans cream

Gesalzenes Rindfleisch Roulade mit Schafs-Ricotta Käse auf eine Bohnencreme
vorgestellt

NODINO DI VITELLO MARINATO AI PROFUMI ALPESTRI E COTTO ALLA BRACE • € 18

Veal meat marinated in alpine scents and cooked on the grill

Kalbsfleisch in alpinen Düften mariniert und auf dem Grill gekocht

LO SPIEDO DI TROTA ROSA E VERDURE CON CENTRIFUGA DI SEDANO VERDE E
LIMONE € 17.00

Trout and vegetables on skewer with green celery and lemon juice

Forellen- und Gemüse-Spieß mit grünem Sellerie und Zitronensaft

IL PESCE PERSICO IN PANATURA CROCCANTE SPEZIATA CON INSALATINA
ALL' ASPRETTO DI MIRTILLO NERO € 17.50

Perch in crispy spiced breadcrumbs with blackberry- scented salad
Barsch in knusprig gewürzter Panierung mit dem Duft von Blaubeeren- Salat

CONTORNI

SIDE DISHES- BEILAGE

INSALATA MISTA DI STAGIONE • € 5

Seasonal mixed salad

Gemischter Salat

PATATE FRITTE • € 4.30

French fries

Pommes Frites

PATATE AL FORNO • € 4.50

Baked potatoes

Ofenkartoffeln

POLENTA DI STORO O DI PATATE • € 4

Mais or potato polenta

Mais- oder Kartoffelpolenta

FUNGHI TRIFOLATI € 5.50

Mushrooms

Pilzen

PIATTI UNICI

PIATTO LEDRO • € 16.50

(POLENTA, FUNGHI, FORMAGGIO ALLA PIASTRA, CANEDERLI AL BURRO)

Polenta, mushrooms, grilled cheese, Canederli dumplings

Polenta, Pilzen, gegrillter Käse, Canederliknödeln

PIATTO CADRIA • € 21

(TAGLIATELLE AL RAGÙ DI SELVAGGINA, CANEDERLO, CAPRIOLO, POLENTA E FUNGHI)

Buckwheat pasta with game sauce, canderlo dumpling, roe deer meet, polenta, mushrooms

Buchweizennudel mit Wildragout, Canederliknödel, Rogenfleisch, Polenta, Pilzen

MENU BAMBINI

CHILDREN MENU- KINDERMENU

PENNE POMODORO O RAGÙ • € 6.80

Pasta with tomato or Bolognese sauce

Nudeln mit Tomate- oder Bolognesesauce

COTOLETTA CON PATATINE • € 8

Breaded cutlet with French fries

Wienerschnitzel mit Pommes Frites

WURSTEL E PATATINE • € 8

Grilled sausages with French fries

Würstel mit Pommes

PIZZE

ADRIANA • € 7.50 (POMODORO, MOZZARELLA, CAPPERI E AGLIO)

Tomato, mozzarella, garlic, capers | Tomatensauce, Mozzarellakäse, Kappern, Knoblauch

ALESSIA • € 10 (POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA, GRANA E ORTICHE SELVATICHE)

Tomato, mozzarella, sausage, parmesan, nettles | Tomatensauce, Mozzarella, Wurst, Parmesan, Brennennnesseln

ATOMICA • € 9.50

(POMODORO, MOZZARELLA, CIPOLLE, SALAMINO PICCANTE E GORGONZOLA)

Tomato, mozzarella, onions, spicy salami, gorgonzola cheese | Tomatensauce, Mozzarellakäse, Zwiebeln, scharfe Salami, Gorgonzola

CALZONE • € 8.20

(POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO, FUNGHI E RICOTTA)

Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, ricotta cheese | Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilze, Ricottakäse

CAPRICCIOSA • € 8.50

(POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO, FUNGHI E CARCIOFI)

Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes | Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artichoken

CASA • € 9.50

(POMODORO, MOZZARELLA, WURSTEL, SALSICCIA E SALAMINO)

Tomato, mozzarella, frankfurter sausage, spicy salami | Tomatensauce, Mozzarellakäse, Wurstel, scharfe salami

DIAVOLA • € 8.20

(POMODORO, MOZZARELLA E SALAMINO PICCANTE)

Tomato, mozzarella, spicy salami | Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami

ERIKA • € 9.50

(POMODORO, MOZZARELLA, FUORI COTTURA: TONNO, CIPOLLE, POMODORINI E RUCOLA)

Tomato, mozzarella, uncooked: tuna, onions, tomatoes, rucola | Tomatensauce, Mozzarellakäse, roh: Thunfisch, Zwiebeln, Rucola

FEROCE • € 9.50

(POMODORO, MOZZARELLA, CIPOLLE, SALSICCIA, OLIVE NERE E PEPERONI)

Tomato, mozzarella, onions, sausage, black olives, peppers. | Tomatensauce, Mozzarellakäse, Zwiebeln, Wurst, Paprikaschoten und Oliven

FRANCESE • € 9
(POMODORO, MOZZARELLA, BRIE E SALSICCIA)

(Tomato, mozzarella, brie cheese, sausage. | Tomatensauce, Mozzarellakäse, Brikäse, Wurst)

FRANCO • € 9.50
(POMODORO, MOZZARELLA, PEPERONI, SALAMINO PICCANTE E CAPPERI)

Tomato, mozzarella, peppers, spicy salami, cappers. Tomatensauce, Mozzarellakäse, Paprikaschoten, scharfe Salami, Kappern

GREGORY SPECK • € 9
(POMODORO, MOZZARELLA, SPECK, GORGONZOLA E NOCI)

Tomato, mozzarella, speck, gorgonzola cheese, walnuts | Tomatensauce, Mozzarellakäse, Speck, Gorgonzolakäse, Nüsse.

GUSTOSA • € 10
(POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI PORCINI, ZUCCHINE)

Tomato, mozzarella, porcini mushrooms, courgette | Tomatensauce, Mozzarella, Steinilze, Zucchini

ITALIANA • € 10
(POMODORO, MOZZARELLA, MOZZARELLA DI BUFALA (FUORI COTTURA), POMODORINI E BASILICO)

Tomato, mozzarella, buffalo mozzarella (out of cooking), tomatoes and basil
Tomatensauce, Mozzarellakäse, Mozzarella „bufala“ (außer Kochen), tomaten und basilikum

LEDRO • € 9
(POMODORO, MOZZARELLA, PANCETTA, GRANA E CIPOLLE)

Tomato, mozzarella, bacon, parmesan, onions | Tomatensauce, Mozzarellakäse, durchwachsener Speck, Parmesankäse, Zwiebeln

MARCHERITA • € 6.50
(POMODORO, MOZZARELLA)

Tomato, mozzarella | Tomatensauce, Mozzarellakäse

MARINARA • € 6
(POMODORO, AGLIO, ORIGANO)

(Tomato, garlic, oregano | Tomatensauce, Knoblauch, Origano)

NAPOLI • € 7.50
(POMODORO, MOZZARELLA, ACCGIUGHE E ORIGANO)

Tomato, mozzarella, anchovies, oregano | Tomatensauce, Mozzarella,
Sardellen, Origano

PIZZA BURRATA • € 12
(POMODORO, BURRATA, POMODORINI E CRUDO)

Tomato, burrata, tomatoes, Parma ham | Tomatensauce, Burrata, Tomaten,
Parmaschinkel

PIZZA PHILADELPHIA • € 10
(POMODORO, PHILADELPHIA MOZZARELLA, POMODORINI SECCHI)

Tomato, philadelphia cheese, dry tomatoes | Tomatensauce, Philadelphia, trockene
Tomaten

PIRATA • € 9
(POMODORO, MOZZARELLA, SALAMINO PICCANTE, FUNGHI E OLIVE NERE)

Tomato, mozzarella, spicy salami, mushrooms, black olives | Tomatensauce,
Mozzarellakäse, scharfe salami, Pilze, Oliven

PROSCIUTTO • € 7.5
(POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO)

Tomato, mozzarella, ham | Tomatensauce, Mozzarella, Schinken

PROSCIUTTO E FUNGHI • € 8
(POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO E FUNGHI)

Tomato, mozzarella, ham, mushrooms | Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilze

PUGLIESE • € 7.5
(POMODORO, MOZZARELLA, CIPOLLE)

Tomato, mozzarella, onions | Tomatensauce, Mozzarella, Zwiebeln

QUATTRO FORMAGGI • € 9
(POMODORO, MOZZARELLA, FORMAGGI MISTI)

Tomato, mozzarella, mixed cheeses | Tomatensauce, Mozzarella, verschiedene Käse

QUATTRO STAGIONI • € 9
(POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO, FUNGHI, CARCIOFI E ACCIUGHE)

Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, anchovies | Tomatensauce, Mozzarellakäse, schinken, Pilze, Artichoken, Sardellen

TRENTINA • € 9
(POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI E SALSICCIA)

Tomato, mozzarella, mushrooms, sausage | Tomaten, Mozzarellakäse, Pilze, Wurst

TONNO E CIPOLLE • € 8.5
(POMODORO, MOZZARELLA, TONNO, CIPOLLE)

Tomato, mozzarella, tuna, onions | Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln

VEGETARIANA • € 8
(POMODORO, MOZZARELLA, VERDURE MISTE)

Tomato, mozzarella, mixed vegetables | Tomatensauce, Mozzarellakäse, gemischte Gemüse

VIENNESE • € 7.5
(POMODORO, MOZZARELLA, WURSTEL)

Tomato, mozzarella, sausage. | Tomatensauce, Mozzarellakäse, Wurstel

DESSERT

STRUDEL DI MELE CON GELATO ALLA CANNELLA • € 5

Apple strudel with cinnamon eis-cream

Apfelstrudel mit Zimteis

IL TIRAMISÙ ALLE FRAGOLE E MIELE DI ACACIA • € 5

Tiramisù with strawberries and Acacia honey

Tiramisù mit Erdbeeren und Akazie-Honig

TORTA GHIACCIATA DI LAMIONI E SCAGLIE DI FONDENTE • € 5.50

Eiscake with raspberries and dark chocolate flakes

Eiskuchen mit Himbeeren und Schocosplitter

ZUPPETTA DI FRUTTI DI BOSCO CON TERRINA ALLO YOGHURT • € 5.50

Berries sauce with yoghurt

Berrensauce mit Yoghurt

MILLEFOGLIE CON CREMA CHANTILLY E MIRTILLI • € 5.50

Millefeuille cake with Chantilly cream and blackberries

Millefeuille-Kuchen mit Chantilly-Sahne und Blaubeeren

BEVANDE

ACQUA BOTTIGLIA 0.75 LT • € 2.80

BIBITE PICCOLE • € 2.60

BIBITE MEDIE • € 4.60

BIRRA WEIZEN ALCOLICA O ANALCOLICA • € 4.80

APEROL SPRITZ/ HUGO SPRITZ • € 3.50

GINGER BEER • € 5

VINO TIPICO AL BICCHIERE • € 3

VINO DELLA CASA 1 LT • € 10

VINO DELLA CASA 1/2 LT • € 5.80

VINO DELLA CASA 1/4 LT • € 3.80

PROSECCO SPECIALE AL BICCHIERE • € 3

PROSECCO 1 LT • € 13

PROSECCO 1/2 LT • € 8

PROSECCO 1/4 LT • € 4.80

CAFFÈ ESPRESSO • € 1.20

CAFFÈ CORRETTO • € 1.70

CAFFÈ DOPPIO • € 2.20

CAFFÈ D'ORZO PICCOLO/ GRANDE • € 1.30/ € 1.40

CAFFÈ DEK • € 1.20

CAPPUCCINO • € 1.80

THÉ CALDO • € 2

CIOCCOLATA CALDA € 2.60

CAFFÈ GINSENG PICCOLO/GRANDE • € 1.50/ € 1.80

PUNCH (RUM, MANDARINO, ARANCIA) • € 3