

TA
TRENTOALTA

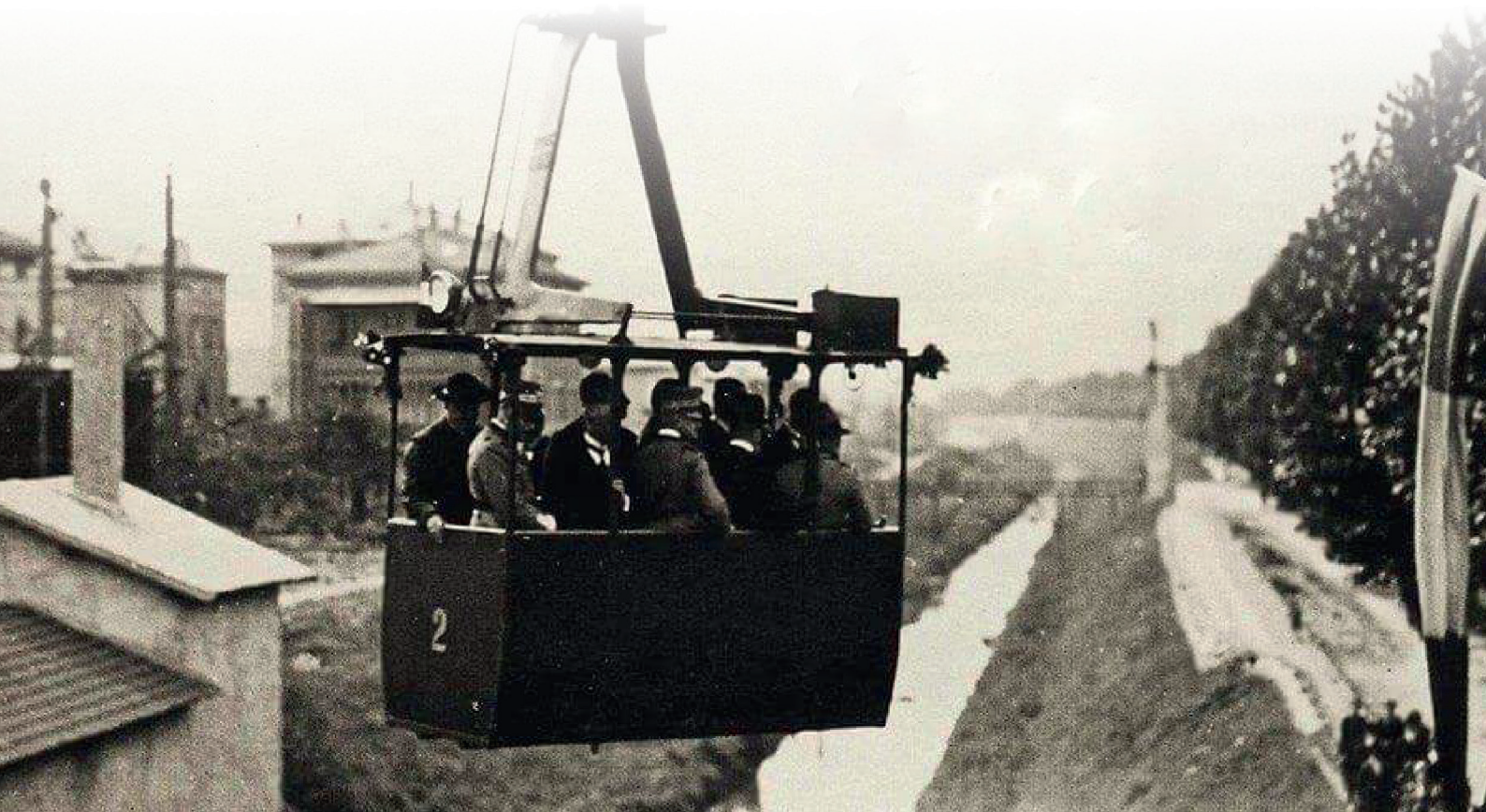
Erano gli anni Venti del '900.

Trento, da poco diventata città italiana, voleva dimenticare le ferite della Grande Guerra e si lasciava cullare dal soffio di un'epoca nuova.

Un grande progetto caratterizzò quel periodo carico di sogni e di futuro, si chiamava
“TRENTO ALTA”.

Immaginava la città che si espandeva verso l'alto, sulle pendici del Monte Bondone, con la prima funivia, le stazioni invernali ed estive per i turisti, l'offerta di svago e di aria buona per chi saliva dalla città.

“Trento Alta”, un'idea affascinante alla quale noi ci riferiamo ancora oggi per far godere a tutti il magico incanto che offre la vista del capoluogo e della Valle dell'Adige, racchiusa in un unico sguardo. Questo pensiero è alla base della denominazione del nostro Bistrot-Ristorante, ad un passo dalla rupe che si affaccia sulla città.



Impronta

Per tutti i commensali.

Un viaggio gustoso tra combinazioni, origini e condivisione

Benvenuti

Piccoli stuzzichini a scelta dello chef

Goloso

Uovo 65, kataifi, asparagi e nocciola
(3, 1, 8, 7)

Percorso

Tortello ripieno di genovese di capriolo, Casolet, olivello spinoso e levistico
(1, 3, 7, 6, 9)

Profumo

Risotto al polline, blu del Monvisio, polvere di verdure, erbe alpine e abete
(7, 9, 6)

Armonia

Agnello, Pak-Choi, liquirizia e il suo jus al ginepro e santoreggia
(6, 7, 9)

Tiratisù

Cannolo ripieno di mascarpone, salsa al caffè, caffè pralinato e gelato alla nocciola
(3, 7, 1, 8)

Chef Alfonso Daviducci

TA
TRENTOALTA

Contaminazione

Per tutti i commensali.

*Un viaggio di sapori che racconta le mie esperienze e
l'incontro tra il Trentino e la mia terra d'origine*

Benvenuti

Piccoli stuzzichini a scelta dello chef

Radici

Totanetto scottato, scarola, capperi, olive, olivello spinoso e salsa tonnata

(14, 12, 3, 4 congelato o surgelato)

Immaginazioni

Bistecca veg, aglio nero, radicchio trevigiano e jus di peperoni

(1, 6)

Combinazioni

Tagliatella al pino mugo, burro affumicato, colatura di alici e lievito

(1, 7, 4, 3)

Profumo

Risotto al polline, blu del Monvisio, polvere di verdure, erbe alpine e abete

(7, 9, 6)

Trota in primavera

Trota, fave, speck, puntarelle, basilico e crema di piselli

(4 abbattuto, 7, 5)

Sookm

Babà ai frutti rossi, vaniglia, cocco e cioccolato bianco

(1, 7, 3)

Chef Alfonso Daviducci

TA
TRENTOALTA

À la carte

Tartare di Fassona piemontese, alici, lampone, (22)
verdurine croccanti e colata di stracciatella pugliese
(7, 4)

Totanetto in stile tataki, scarola, capperi, olive e salsa tonnata (22)
(4, 14, 12, 3, 6)

Gamberi croccanti, shiso, passion fruit, cipolla in zucchero cottura e mizuna (20)
(2 congelato o surgelato)

Uovo 65 ,kataifi, asparagi e nocciola (18)
(3, 1, 8, 7, 6)

Tortello di genovese di capriolo, Casolet, olivello spinoso e levistico (20)
(3, 1, 6, 9, 12, 7)

Tagliatella al pino mugo, burro affumicato, colatura di alici e lievito (18)
(1, 7, 4, 3)

Conchiglione ripieno di ricotta e menta, tartare di melanzane, (16)
vellutata di pomodoro giallo e spuma di provola
(7, 1, 6)

La nostra versione della parmigiana (18)
(7, 6)

Trota, arachidi, basilico, fave, speck e crema di piselli (24)
(7, 4 abbattuto, 5, 9)

Agnello, Pak-Choi, liquirizia e il suo jus ginepro e santoreggia (24)
(6, 7, 11)

Chef Alfonso Daviducci

TA
TRENTOALTA

À la carte

Dolci

Strudel di mele e gelato alle erbe
(3, 1, 7, 8)

(7)

*Cannolo ripieno di mascarpone, salsa al caffè,
caffè pralinato e gelato alla nocciola*
(1, 3, 7, 8)

(7)

Babà ai frutti rossi, vaniglia, cocco e cioccolato bianco
(1, 7, 3)

(7)

Chef Alfonso Daviducci

TA
TRENTOALTA