

TRENTOALTA

RESTAURANT

MENU

Trento Alta

TA

Armonia

Uovo marinato alla soia e croccante di polenta, zabaglione di cavolfiore, cavoletti saltati, polvere di satè e olio alla cipollina.

[2, 3, 4]

Origini

Insalatina di baccalà, papacelle napoletane, olive verdi, scarola riccia, salsa all'arancia e sumak.

[5, 6, 7]

Omaggio al Trentino

Carpaccio di carne salada di Riva del Garda, barbabietola, perle di lampone, erborinato e germogli.

[8]

Il Nostro Tagliere [min. per due persone]

Salumi e formaggi tipici del territorio (lucanica, mortandela, speck, formaggi).

Possibilità di aggiungere il tortel di patate*

[1, 7, 8]

La Tartare

Tartar di fassona piemontese, gel di mela Granny Smith, noci, caviale di trota, cipolle caramellate e caprino.

[10, 9, 8, 5, 4]

Antipasti

Da nord a sud

Canederli di cime di rapa all'aglio e olio, glassati al burro fumè, salsa di mozzarella affumicata e speck croccante.

[1, 3, 7]

Mountain

Tagliatelle di spezie alpine, ragù di funghi misti di montagna e crumble di schuttelbrot.

[1, 3, 7, 6]

“Orzet”

Minestra tipica trentina a base d'orzo con verdure e legumi.

[1, 6, 9]

Imprinting

Tortelli al carbone vegetale ripieni di genovese di capriolo, zucca, caldarroste e ginepro.

[1, 7, 6, 8, 3]

Cacio e pepe delle Dolomiti

Fettuccine al pino mugo, cacio, cinque pepi e bottarga di tuorlo d'uovo di montagna.

[1, 7, 3]

Primi Piatti

Immaginazioni

La nostra bistecca vegana, aglio nero, radicchio rosso di Treviso marinato allo yuzu e jus vegetale.

[6, 9]

Perseveranza

Guancetta di maiale marinata al sidro di mele in lunga cottura, rostkartoffeln, spuma di sedano e sedano rapa.

[9, 1]

Appunti di viaggio

Lingua di manzo, salsa tonnata, tapinambur caramellati, e demi-glace al rosmarino.

[9, 7, 6]

Notti calde del Trentino

Stufato di capriolo e doppia consistenza di polenta.

[6, 9]

Secondi Piatti

Condivisioni

Strudel di mele, salsa inglese al profumo di pastiera napoletana e fiori.

[1, 3, 8, 7]

Profumi d'inverno

Crème brûlée allo zelten, pralinato di nocciola e gelato al cioccolato.

[7, 8, 3]

Chocolat

Semifreddo al cioccolato e caffè, castagne, polvere di porcini, cialdine di mandorla e salsa tiepida al cacao.

[8, 3]

Tra classico e moderno

Bavarese alla mela e crumble alla cannella.

[3]

Cocconut

Tiramisù cocco e cacao.

[1, 7]

I nostri formaggi

Misto di formaggi al pane, pino e vino e la nostra mostarda di mela pink lady.

[7]

Dolci Tentazioni

APERITIVI

Hugo
Toniche

Bio Tonic Water

- Bio Gingerbeer
- Bio Herbal Tonic
- Bio Passion Fruit
- Bio Bitter Lemon

Spritz Aperol
Spritz Campari
Crodino

SOFT DRINKS

Coca Cola
Coca Cola Zero
Fanta
Thè pesca/limone
Red Bull

Succhi di frutta €

(ananas, albicocca, mela, mirtillo)

BIRRE

Menabrea Bionda cl.30
Menabrea Rossa
Menabrea Strong
Non Filtrata cl.30
Weizen cl.50
Red Bull

COCKTAIL

Americano
Negroni
Negroni Sbagliato
Moscow Mule
Mojito
Virgin Mojito
Tre Cime **Alcol-Free**

ACQUA

H2O 750 ml

APERITIVI SPECIALI

Marmolada

Vodka, pino mugo, lime, Bio Herbal Tonic

Nef / Neve / Snow

Gin Nevaio, Vermouth bianco, soda

Spritz Alpino

Amaro Alpino, prosecco, soda

Spritz Limoncello

Limoncello, prosecco, lemonsoda

Spritz Midori

Liquore al melone verde, prosecco, lemonsoda

Vida (Alcol-Free)

Gin analcolico, sambuco, succo di limone, Bio Gingerbeer

GIN TONERIA

Beefeater

Tanqueray

Hendrick's

Bulldog

Nordes / Mare

Nevaio

Altri gin

GRAPPE

Bianca

Barricata

Asperula

Mugo

Moscato

Ginepro

Genziana

Altre grappe

LIQUORI & AMARI

Mirtillo

Liquirizia

Alpino –

Limoncello

Montenegro

Brancamenta

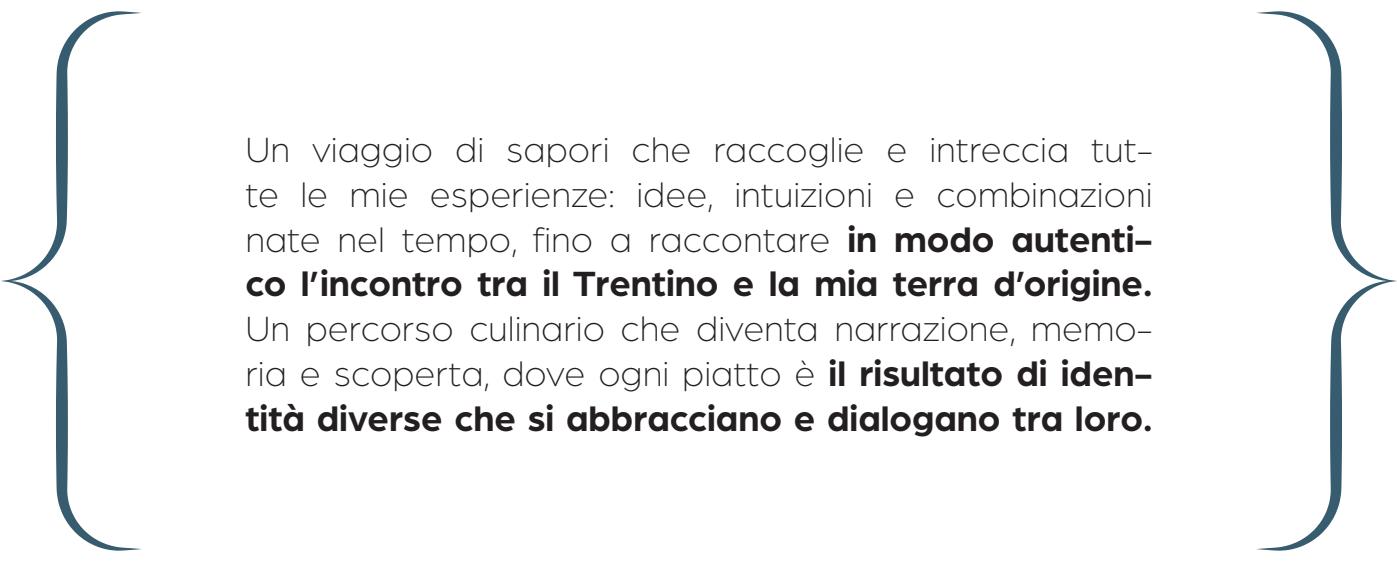
Amaro del Capo

Jägermeister

Sambuca

Altri amari

gintonic
Gin &
Bitter &



Un viaggio di sapori che raccoglie e intreccia tutte le mie esperienze: idee, intuizioni e combinazioni nate nel tempo, fino a raccontare **in modo autentico l'incontro tra il Trentino e la mia terra d'origine**. Un percorso culinario che diventa narrazione, memoria e scoperta, dove ogni piatto è **il risultato di identità diverse che si abbracciano e dialogano tra loro**.

1 GLUTINE, 2 CROSTACEI, 3 UOVA, 4 PESCE, 5 ARACHIDI, 6 SOIA, 7 LATTE,
8 FRUTTA A GUSCIO, 9 SEDANO, 10 SENAPE, 11 SESAMO, 12 SOLFITI, 13 LUPINI, 14 MOLLUSCHI

*In caso di mancato reperimento di prodotto fresco viene utilizzato prodotto di origine surgelata.
Si informa la gentile clientela che, nonostante l'accurata preparazione, non è possibile garantire l'assenza totale di contaminazioni.