

TRENTOALTA

RESTAURANT

MENU

Trento Alta

TA

Il Nostro Tagliere [min. per due persone]

Salumi e formaggi tipici del territorio

(luganega, mortandella, speck, salame di cervo, prosciutto cotto alle erbe alpine e formaggi tipici al pino mugo, al fieno e al Teroldego).

Possibilità di aggiungere il tortel di patate* 6€

[1, 7, 12]

Carne salada di Riva del Garda IGP

Barbabietola, perle di lampone, erborinato e germogli.

[7]

Montanarina in tre cotture



Salsa al pomodoro selezione la Torrente, vellutata di basilico, pecorino romano e pepe.

La nostra montanarina è preparata dallo chef con lievito madre, farine selezionate Dallagiovanna e una maturazione di 48 ore.

[1, 7, 8, 9]

Tartare di fassona Piemontese IGP

Avocado, pizzaiola cruda, ravanelli, cetrioli e stracciatella pugliese.

[7]

Black Angus

Carpaccio di Black Angus, rucola, pomodorini, capperi sott'aceto, salsa tonnata e cipolla rossa in agrodolce.

[3, 6, 12]

Antipasti

Tagliolini



Fatti in casa, variazione di pomodorini (ciliegino, pachino, piccadilly), basilico e tartare di melanzana brasata.

[1, 3, 7, 6]

Orzotto

Mantecato con: crema di piselli, gamberi scottati, ristretto di bisque, polvere di verbenia e chips di yogurt e limone salato.

[2, 8, 7] – congelato o surgelato

Gnocchetti al grano arso

Fatti in casa, ragù di luganega del Trentino e spuma di provola di bufala campana affumicata (selezione Barlotti).

[1, 3, 7, 9]

Classico canederlo

Del Trentino Alto-Adige, burro di malga affumicato, salvia del nostro orto e lime.

[1, 3, 7]

Cacio e pepe delle Dolomiti



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

[1, 3, 7]

Primi Piatti

Zucchina



Fiore di zucca ripieno di ricotta e basilico in tempura, vellutata di zucchine e zucchine croccanti all'aceto di mela e menta glaciale.

[7, 8]

Trota salmonata e finocchio

Crema di finocchio e semi di finocchietto, finocchio brasato, olio all'aneto, polvere di limone e finocchietto selvatico.

[4, 6] – abbattuto

Controfiletto di manzo

Glassato al burro di malga della Val di Non, salsa alla n'duja di Spilinga, cavolo cinese arrostito e la sua jus alla senape.

[6, 10, 7, 9]

Bocconi di pollo

Pomodorini piccadilly, peperoni e olive taggiasche.

[6]

Insalatona mista

Olive, mais, tonno, pomodori e cetrioli.

Verdure grigliate

Peperoni, melanzane e zucchine.

Patate al forno

Tortel di patate

Secondi Piatti

Mela Rivisitata

Bavarese alla mela verde Granny Smith, crumble alle spezie di montagna.

[1, 3]

Macedonia

di frutta di stagione, guazzetto alla pasiflora, amarena e gelato alla vaniglia.

[3, 7]

Tiratisù caramello e lotus

[1, 7, 8]

Strudel

con spuma allo zabaglione.

[1, 3, 7, 8]

Babà in doppia lievitazione

coulis al cocco e spuma alla fragola.

[1, 3]

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

Bibite & Drinks

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

GINTONERIA

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

Bibite & Drinks

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

COPERTO 3 € | AGGIUNTA PANE 2,5 €

*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.