

TRENTODOC



I nostri menù sono creati con i prodotti che la terra Trentina ci offre in ogni stagione. Gentile ospite, Le chiediamo di informarci in presenza di intolleranze alimentari.

Il nostro staff Le saprà fornire in modo dettagliato tutte le informazioni relative agli allergeni





*La Vigneria*

Menù  
Maggio

A blue line-art illustration of a stem with two flowers and a leaf, positioned to the right of the text.

## PIATTI UNICI


<b>INSALATONA</b>  insalata verde, pomodorini, burratina, mele e lamelle di mandorla	€ 15,00
<b>BUNS DEL MAS</b> pane fatto in casa, insalata, pulled pork, formaggio e salsa yogurt	€ 15,00
<b>MINISTRONE PRIMAVERILE</b>  fatto con le verdure di stagione freschissime	€ 12,00



## ANTIPASTI

<b>BATTUTA DI FILETTO DI MANZO (150 gr)</b> e Pan brioche tostato. (Tuorlo, sale maldon, olio EVO, acciughe)	€ 18,00
<b>CIPOLLA ROSSA ALLA BRACE</b>  ripiena di patata dolce, su fonduta di Trentingrana	€ 10,00
<b>LATTUGHINO BRASATO</b>  crema di ceci leggermente piccante e fragole fermentate	€ 10,00
<b>BACCALA' MANTECATO</b> e cialde di polenta soffiata	€ 14,00
<b>TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI LOCALI</b> crema di ceci leggermente piccante e fragole fermentate	€ 12,00

## PRIMI

<b>TAGLIOLINO FATTO IN CASA AL CARBONE VEGETALE</b> trota bianca, fave e bottarga di trota	€ 14,00
<b>GNOCCHI DI RICOTTA</b> saltati con il guanciale, spuma di zucchine e menta	€ 13,00
<b>RISOTTO CARNAROLI INVECCHIATO 12 MESI</b>  asparagi verdi e bianchi di Zambana e anacardi	€ 13,00
<b>RAVIOLO RIPIENO AL RAGU' BIANCO DI LUGANEGA</b> caprino aromatizzato agli agrumi e carciofi	€ 15,00

## SECONDI

<b>TRANCIO DI SALMERINO ALPINO AL FORNO</b> asparagi bianchi di Zambana e aglio orsino	€ 20,00
<b>ROTOLO DI CONIGLIO BARDATO CON PANCETTA</b> crema di sedano rapa e bietolina saltata	€ 20,00
<b>TAGLIATA DI MELANZANA ALLA BARBABIETOLA</b>   e agretti conditi	€ 16,00
<b>DIAFRAMMA DI FASSONA TRENTINA ALLA GRIGLIA</b>  spezie affumicate e salsa alla senape in grani	€ 28,00
<b>CARNI ALLA GRIGLIA</b> (chiedere i tagli disponibili al personale di sala)	€ 6,00/hg

## CONTORNI

<b>PATATE ARROSTO</b>	€ 4,00
<b>INSALATA VERDE</b>	€ 4,00
<b>PEPERONATA</b>	€ 4,00
<b>ASPARAGI BIANCHI DI ZAMBANA</b>	€ 6,00



TRENTODOC



I nostri menù sono creati con i prodotti che la terra Trentina ci offre in ogni stagione. Gentile ospite, Le chiediamo di informarci in presenza di intolleranze alimentari.

Il nostro staff Le saprà fornire in modo dettagliato tutte le informazioni relative agli allergeni



*La Vigneria*



Carta dei Dolci di  
**Maggio**



# LE NOSTRE DOLCI TENTAZIONI

**Si consiglia:** Soffio di Luce (Vendemmia tardiva)

CREMA BRUCIATA

€ 6,00

CREMOSO AL CARMELLO SALATO

e more

€ 7,00

MILLEFOGLIE

mascarpone e amarene

€ 7,00

SEMIFREDDO AL LAMPONE

e cioccolato al latte

€ 7,00

SELEZIONE DI FORMAGGI LOCALI

accompagnati da miele e mostarde

€ 10,00