

LE VALLENE

MENU RISTORANTE

ANTIPASTI

- A7** **Torretta di polenta con Speck e fonduta di formaggi** 8.50
Polenta with Speck and cheese fondue
- A7** **Tortel di patate con Scamorza e Speck croccante** 11
Potato hash browns with Speck and Scamorza cheese
- A7** **Polenta e funghi** 10
Polenta with mushrooms
- A7** **Tagliere di affettati misti con bocconcini di Grana trentino** 11
Local cold cuts platter with Grana cheese
- A4** **Vitello tonnato** 10
Thinly sliced veal topped with tuna-mayo sauce and capers
- A7** **Tartare di carne salada con funghetti porcini sott'olio, rucola, scaglie di grana e crostini di pane** 12
Local salted beef tartare with porcini mushrooms, grana cheese and croutons
- A1** **Bruschetta al pomodoro** 8
Tomato bruschetta
- A7** **Carpaccio di carne salada con rucola e scaglie di grana** 10
Local salted beef carpaccio with arugula and Grana cheese

ANTIPASTO FANTASIA APPETIZER TASTING MENU

- A1** **Tartare di carne salada**
A7 *Local salted beef tartare*
- A7** **La „Polenta concia“**
Polenta with cheese and Speck
- A1** **La bruschetta ai pomodori**
Tomato Bruschetta
- La faraona agli aromi**
Roasted guinea fowl
- A7** **A3** **Strudel di verdure e formaggio**
A1 *Cheese and vegetables strudel*

PRIMI

- A1** **Tagliatelle ai funghi porcini** 11
A3 *Tagliatelle with porcini mushrooms*
- A1** **Tagliatelle al ragù bianco e olive taggiasche** 11
A3 *Tagliatelle with white ragout and olives*
- A3** **A1** **Maccheroncini con Speck,** 9
A8 **A7** **vellutatina di Scamorza e noci**
Maccheroncini pasta with Speck, Scamorza cheese fondue and walnuts
- A3** **A1** **Canederlotti alle erbe con specchio di Vezzena, burro e salvia** 9
A7 *Bread and vegetable dumplings with sage butter and Vezzena cheese fondue*
- A3** **A1** **Gnocchetti di patate fatti in casa al pomodoro/ ragù/ Gorgonzola/ burro e salvia** 10
A7 *Homemade potato gnocchi with tomato sauce/bolognese Butter/Gorgonzola cheese*
- A7** **Risotto allo zafferano con pomodorini confit, chips di zucchine e polvere di pancetta (min. 2 porzioni)** 11
Zafferano risotto with confit tomatoes, zucchini chips and crispy bacon
- A1** **Zuppa contadina** 9
A9 *Vegetable soup with barley and spelt*

LEGENDA DEGLI ALLERGENI ALLERGENS

- A1** Glutine
Gluten
- A7** Lattosio
Lactose
- A3** Uova
Eggs
- A10** Senape
Mustard
- A8** Futta a guscio
Nuts
- A14** Molluschi
Molluscs
- A2** Crostacei
Crustaceans
- A9** Sedano
Celery
- A4** Pesce
Fish

SECONDI

A7	La toro	18
	Tagliata di manzo con rucola e scaglie di grana (300 grammi) <i>Beef tagliata with Grana cheese flakes (300 grams)</i>	
A7 A1 A3	Cotoletta alla milanese con patate fritte	12
	<i>Cutlet with french fries</i>	
A10 A9 A7	Costine di maiale cotte a bassa temperatura con salsa barbecue e patate croccanti	16
	<i>Slow cooked pork ribs with barbecue sauce and crispy potatoes</i>	
A7	Filetto di maiale a ventaglio con salsa al teroldego	14
	<i>Pork tenderloin with Teroldego wine sauce</i>	
A7	Carne salada alla griglia con fagioli in bronzon	15
	<i>Grilled local salted beef with local style beans</i>	

I TIPICI

A3 A1 A7	La principe	15
	Involtini di asino in umido, canederlotti alle erbe con formaggio Vezzena <i>Stewed donkey rolls, bread and vegetables dumplings, Asiago cheese</i>	
A7	La boscaiola	14
	Polenta, salsiccia, funghi e fonduta di formaggio <i>Polenta, sausages and mushrooms</i>	
A7	La cacciatora	14
	Polenta del posto con bocconcini di cervo cucinati come dice la tradizione trentina <i>Polenta with venison stew</i>	
A7	Formaggio fuso con polenta	14
	<i>Local style Raclette cheese with polenta</i>	

CONTORNI

A7	Patate al forno/ <i>roast potatoes</i>	4	Verdure alla griglia/ <i>grilled vegetables</i>	6
A7	Tortel di patate/ <i>hash browns</i>	4.50	A7 Fasoi en bronzon/ <i>local baked beans</i>	4
	Insalata mista/ <i>mixed salad</i>	4.50	Patatine fritte/ <i>french fries</i>	4.50

INSALATE

A7	GRECA	8.50	A3 A4 A7	TONNATA	8.50
	Insalata , olive, cipolle, feta, pomodorini, cetrioli e origano fresco <i>Green salad, olives, onions, Feta cheese, tomatoes, cucumbers and oregano</i>			Insalata, radicchio, cappuccio, mozzarella, tonno, uova sode e pomodori <i>Green salad, radicchio, cabbage, mozzarella, tuna, hard boiled eggs and tomatoes</i>	
			A7 A8	TRENTINA	10
				Insalata, grana, noci, radicchio, mais, pomodori secchi, mele e rape rosse <i>Green salad, grana Cheese, Walnuts, radicchio, corn and sun-dried tomatoes, apples and beets</i>	

Menu degustazione

Per iniziare...

-
La tartare di carne salada

-
La „Polenta concia“

-
La bruschetta Trentina

-
La faraona agli aromi

I primi della tradizione..

Risotto del giorno

-
Tagliatelle ai funghi

I secondi di montagna...

Serviti con polenta e verdure di stagione

Gli involtini di asino in umido

-
Il filettino di maiale al teroldego

-
Il formaggio fuso

Per finire in dolcezza...

Dolce della casa

30€ a persona

Bevande escluse

Il menu si intende a tavolo