



**Menu**  
**Ristorante**  
**Le Vallene**

# Antipasti

- A7 Torretta di polenta con Speck e fonduta di formaggi trentini 1 0  
*Polenta tower with speck and cheese*
- A7 Tortel di patate con Scamorza, Speck e cappucci 1 3  
*Potato hashbrowns with speck and scamorza cheese*
- A7 Polenta e funghi 1 0  
*Polenta with mushrooms*
- A1 A7 Tagliere di affettati misti con bocconcini di grana Trentino 1 6  
*Local cold cuts platter with Grana cheese*
- A1 Bruschetta al pomodoro 8  
*Tomato bruschetta*
- A7 Carpaccio di carne salada con rucola e scaglie di Grana 1 5  
Local cured beef carpaccio with arugula and Grana cheese

## Antipasto

## fantasia

A selection  
of appetizers

- Carne Salada alla trentina** 1 5  
Local cured Beef
- A7 **La "Polenta concia"**  
Polenta with cheese and speck
- A1 **La bruschetta ai pomodori**  
Tomato bruschetta
- La faraona agli aromi**  
Roasted guinea fowl
- A3 A1 A7 **Strudel di verdure e formaggio**  
Cheese and vegetables strudel

# Primi

- A3 A1 A7 Tagliatelle ai funghi 1 2  
*Tagliatelle with mushrooms*
- A3 A1 A7 Canederlotti alle erbe con specchio di 1 0  
Vezzena, burro e salvia  
*Bread and vegetables dumplings with sage butter  
and Vezzena cheese fondue*
- A3 A1 A7 A8 Maccheroncini con Speck, vellutatina di Scamorza 1 0  
e noci  
*Maccheroncini pasta with Speck,  
Scamorza cheese and walnuts*
- A1 A7 Gnocchetti di patate fatti in casa al pomodoro/ 1 0  
ragù/ gorgonzola/ burro e salvia  
*Potato gnocchi with tomato sauce/Bolognese  
sauce/Gorgonzola cheese/ sage butter*
- A7 Risotto del giorno 1 2  
*Today's risotto*
- A3 A1 A7 A9 Pasta e fagioli 1 0  
*Pasta and beans soup*
- A9 A1 A7 Zuppa contadina 1 0  
*Vegetable soup with barley and spelt*

A1 A7 Pasta al ragù/burro/pomodoro 8  
*Pasta with ragù/tomato sauce/bolognese sauce*

A3 A1 A7 Lasagna 10

## Secondi

A7 **La toro** 20  
Tagliata di manzo con rucola e scaglie di grana  
Beef tagliata with arugula and cheese flakes

A7 Petto di pollo cotto a bassa temperatura con patate al forno 12  
*Sous- vide chicken breast with roast potatoes*

A3 A1 A7 Cotoletta alla milanese con patate al forno 12  
*Cutlet with French fries*

A10 A9 A7 Costine di maiale cotte a bassa temperatura con salsa barbecue e patate croccanti 17  
*Sous - vide pork ribs with barbecue sauce and crispy potatoes*

A7 A4 Filetto di trota alla trentina 15  
*Slow cooked local-style trout fillet*

A7 Carne salada del Varon alla griglia con fagioli in bronzon 18  
*Grilled local cured beef with local-style beans*

Filettino di maiale cotto a bassa temperatura  
con patate al forno 16  
*Sous - vide Pork fillet with roast potatoes*

## I tipici

- A3 A1 A7 **La principe** 17  
Involtini di asino in umido, canederlotti alle  
erbette con formaggio Vezzena  
*Stewed donkey rolls, bread and vegetable  
dumplings, Vezzena Cheese*
- A7 **La boscaiola** 16  
Polenta, salsiccia, funghi e fonduta di formaggio  
*Polenta, sausages, mushrooms and cheese fondue*
- A7 **La cacciatora** 16  
Polenta con bocconcini di Cervo cucinati Come  
dice la tradizione trentina  
*Polenta with venison stew*
- A7 **Formaggio fuso con polenta** 15  
*Melted cheese with polenta*
- A7 **La conte** 10  
Würstel con patatine  
*Wurstel with French fries*

# Menu degustazione

## **Per iniziare...**

Carne salada alla trentina

La „Polenta concia“

La bruschetta Trentina

La faraona agli aromi

## **I primi della tradizione..**

Risotto del giorno

Canederlotti alle erbe

## **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

35€ a persona Bevande escluse

Il menu si intende a tavolo

# Contorni

<span>A7</span> Patate al forno 4	<span>A7</span> Fasoi en bronzon 5
Roast potatoes	local style beans
<span>A7</span> Tortel di patate 4.50	Insalata mista 5
hash-browns	Mixed salad
Verdure alla griglia 8	Patatine fritte 4.50
grilled vegetables	French fries

# Insalate

<span>A8</span> <span>A7</span> <b>TRENTINA</b> 10
insalata, grana, noci, radicchio, mais, pomodori secchi, mele
<i>Green salad, Grana cheese, walnuts, corn, apples and sun-dried tomatoes</i>
<span>A4</span> <span>A7</span> <b>TONNATA</b> 10
Insalata, radicchio, cappuccio, mozzarella, tonno e pomodori
<i>Green salad, radicchio, cabbage, mozzarella, tuna and tomatoes</i>
<span>A7</span> <b>SERBA</b> 10
Insalata, pomodori, cetriolo, olive, cipolle rosse, capperi e feta greca
<i>Green salad, tomato, cucumber, olives, capers, red onions and greek feta cheese</i>

Alcuni ingredienti possono essere surgelati.  
Per informazioni su allergeni rivolgersi al personale, e  
richiedere il registro degli allergeni.

---

#### **LEGENDA DEGLI ALLERGENI**

- |     |                |     |           |
|-----|----------------|-----|-----------|
| A1  | Glutine        | A14 | Molluschi |
| A7  | Lattosio       | A2  | Crostacei |
| A3  | Uova           | A9  | Sedano    |
| A10 | Senape         | A4  | Pesce     |
| A8  | Futta a guscio |     |           |