



Per iniziare

IL TAGLIERE MISTO per due

Spessa Nostrana DOP km 0, Caciottina Fresca della Malga Montagnoli, Miele Millefiori della Nostra Arnia Certificata, Speck dell'Alto Adige Stagionato 24 Settimane, Prosciuttino e Salame di Cervo, Lardo stagionato in Vasca della Nostra Valle 23

Abbinalo con..

BRETZEL 5

FORMAGGIO FUSO 10

FUNGHI PORCINI FRITTI 20

Birra Consigliata:
Degustazione di Birre



LE NOSTRE LUMACHE

Con Burro, Prezzemolo, Aglio e Noce Moscata,
Pomodoro, Peperoncino 15

Birra consigliata: Alpine Lager

I Primi



STRANGOLAPRETI AL GORGONZOLA, SPECK E NOCI

Preparati a Mano seguendo la Ricetta Locale
con Pane, Spinaci e Ricotta. Serviti con Gorgonzola di Malga,
Speck tostato e Noci 17

Birra consigliata: Alpine Strong Ale

STRANGOLAPRETI AL BURRO

Preparati a Mano seguendo la Ricetta Locale
con Pane, Spinaci e Ricotta. Serviti con Burro
Nocciolato e Trentingrana 16

Birra consigliata: Alpine Lager

CANEDERLI AL BURRO

Preparati a Mano Seguendo la Ricetta locale
con Pane, Speck, Formaggi Trentini e
Prezzemolo. Serviti con Burro Nocciolato,
Salvia e Trentingrana 17

Birra consigliata: Alpine Lager

CANEDERLI IN BRODO

Preparati a Mano seguendo la Ricetta
Locale con Pane, Speck, Formaggi Trentini
e Prezzemolo. Serviti in Brodo 17

Birra consigliata: Alpine Lager

CANEDERLI AL RAGÙ

Preparati a Mano seguendo la Ricetta Locale
con Pane, Speck, Formaggi Trentini e
Prezzemolo. Serviti con Ragù di Carne 17

Birra consigliata: Alpine Lager

I Secondi



Il Nostro
Classico

STINCO DI MAIALE

Cotto al Forno dopo una Marinatura di Dodici Ore
nella nostra Birra 21

Birra consigliata: Alpine Lager

SALSICCIA ARTIGIANALE

Salsiccia Fresca servita con Polenta di
Storo, Crema di Gorgonzola e Funghi
Trifolati 20

Birra consigliata: Alpine Lager

POLENTA, FUNGHI E GONGORZOLA

Polenta di Storo, Funghi trifolati e Crema di
Gongorzola 15

Birra consigliata: Alpine Strong Ale

GALLETTO RUSPANTE

Galletto Classico marinato con Senape e
Erbe di Montagna, cotto a Bassa
Temperatura e ultimato al Forno 16

Birra consigliata: Alpine Lager

SCRIGNO FONDENTE DELLA MALGA

Formaggella Fondente con Scaglie di
Tartufo Nero del Monte Baldo e Patatine
Bollite 16

Birra consigliata: Alpine Strong Ale

Il più
Venduto

LE NOSTRE COSTINE DI MAIALE IN SALSA BARBECUE o AL MIELE

Marinate una Notte, Spennellate con la Nostra Speciale Salsa Barbecue
oppure al Miele con Senape in Grani 21

Birra Consigliata: Alpine Strong Ale

La Selezione del Nostro Macellaio

Il Nostro Chef Giovanni Andreozzi, Figlio di una Generazione di Macellai, ha realizzato per voi questa Selezione di Proposte.

Lavorando le Mezzene direttamente nel Nostro Laboratorio, curiamo le Carni con Attenzione alla Provenienza e al Trattamento, garantendo una Conoscenza dettagliata degli Ingredienti che vi presentiamo con Orgoglio.



Il più
Venduto

FILETTO CON PORCINI E TARTUFO

Filetto di Scottona da 200 grammi servito
con Porcini Saltati e Tartufo Nero 35

+ Aggiungi 5 grammi di Tartufo Bianco a 25 euro

COSTATA DI SCOTTONA

da 800 grammi circa servita Media Cottura
con Salsina Bernese 65

+ Aggiungi 5 gr di Tartufo Nero a 10 euro
Oppure 5 gr di Tartufo Bianco a 25 euro

FILETTO AL PEPE VERDE

Filetto di Scottona da 200 grammi servito
con la Nostra Salsa al Pepe Verde 28

FILETTO DI MANZO

Filetto di Scottona da 200 grammi servito al
Naturale 26

TARTARE SUL SUO MIDOLLO

Tartare di Manzo servita sul Suo Midollo 23

TAGLIATA DI MANZO

da 300 grammi circa servita con Sale
Maldon 35

FIorentina Edizione Limitata

Chiedi al nostro cameriere la proposta di oggi,
disponibili solo due al giorno

Contorni e Insalate

<u>PURÈ DI PATATE</u>	6
<u>PURÈ DI PATATE CON TARTUFO</u>	10
<u>FUNGHI TRIFOLATI</u>	7
<u>CRAUTI</u>	6
<u>VERDURE MISTE GRIGLIATE</u>	8

<u>PATATE AL FORNO</u>	6
<u>PORZIONE DI POLENTA</u>	6
<u>CAVOLO CAPPuccio CON CUMINO</u>	6
<u>FUNGHI PORCINI FRITTI</u>	20
<u>PATATINE FRITTE</u>	6
<u>INSALATINA MISTA</u>	5

CAESAR SALAD

Insalata Soncino e Misticanza, Tacchino ai Ferri, Scaglie di Trentingrana, Crostini, Noci, Mela e Salsa Caesar 16

Birra consigliata: Alpine Blanche

INSALATA DEL PASTORE

Insalata Soncino e Misticanza, Speck tostato, Caprino, Noci, Mela Verde, Ribes, Crostini, Balsamico del Garda 16

Birra consigliata: Alpine Blanche

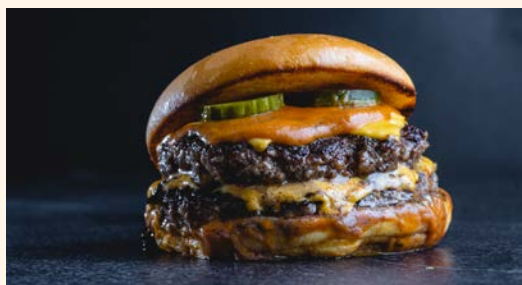
I nostri Hamburger

Aggiunta di Patatine 5
Extra Burger 5

HOME

Bun artigianale, 200gr di Vitellone IGP, Pancetta, Cetriolo, Cheddar, Salsa Burger, Soncino 18

Birra consigliata: Alpine Ipa



HUNTER BURGER

Bun Artigianale, Carne di Cervo, Cipolla Rossa, Salsa ai Mirtilli, Funghi (la Salsa contiene Latticini), Soncino 20

Birra consigliata: Alpine Ipa

1550 BURGER

Bun Artigianale, Pulled Pork delle Nostre Costine, Burratina affumicata DOP, Cipolla di Tropea, Salsa Barbecue, Soncino 20

Birra consigliata: Alpine Strong Ale

VEGGIE BURGER

Bun artigianale, Veggie Burger, Spinaci e Pomodori essiccati con Cuore di Mozzarella, Pomodoro, Salsa al Pesto, Soncino 15

Birra consigliata: Alpine Blanche

Le Birre Prodotte da Noi

Birra 1l 15,00€ | Birra 0,4l 7,00€ | Birra 0,2l 3,50€



STRONG ALE

Prodotta con Miele della Val Rendena.

Dolce, avvolgente, caramellata.

Per chi cerca una Birra Rossa e Piena.

Alta Fermentazione, Gradazione alcolica 7.4 % vol.

+ Prova l'opzione caramellizzata al tavolo

Un Ferro rovente che al tavolo viene inserito nella Birra caramellizza gli Zuccheri creando una Schiuma pannosa.

Costo Aggiuntivo di 2 €

IPA CON LUPPOLO TRENTINO

Prodotta con Luppoli Trentini.

Profumata, amara e con Sapori tropicali.

Per chi ama il Profumo del Luppolo.

Alta Fermentazione, Gradazione alcolica 6 % vol.

BLANCHE

Prodotta con Arancia e Bergamotto del Garda.

Bianca, leggera e amabile.

Per chi non ama il Sapore del Luppolo.

Alta Fermentazione, Gradazione alcolica 4.5 % vol.



CHOCOLATE MILK STOUT



Prodotta con il Cacao della Cioccolateria Ciocomiti.

Nera, avvolgente e cremosa.

Per chi ama le Note di Cacao, Malto tostato e Caffè.

Alta Fermentazione, Gradazione alcolica 5.5 % vol.

LAGER

Prodotta con l'acqua di Campiglio.

Delicata, leggera e beverina.

Per chi ama le Birre dal Gusto fresco e leggero.

Bassa Fermentazione, Gradazione alcolica 6 % vol.

Le Birre Prodotte da Noi

Birra 1l 15,00€ | Birra 0,4l 7,00€ | Birra 0,2l 3,50€

HOPPY PILS

Con numerosissimi Luppoli.
Molto Profumata, Amara e Luppolata.
Per chi ama il Sapore del Luppolo.
Bassa Fermentazione
Gradazione alcolica 6.5 % vol.



SOUR RASPBERRY JUICE

Prodotta con lamponi BIO della Val di Sole.
Avvolgente, acidula e fruttata.
Per chi cerca una birra dal Gusto fresco.
Alta Fermentazione
Gradazione alcolica 5 % vol.



DOPPIO MALTO

Rossa Doppio Malto, Double Bock, in perfetto stile Tedesco.
Aromi rotondi, ricchi e complessi.
Per chi ama il Gusto corposo del Malto.
Bassa Fermentazione
Gradazione alcolica 6 % vol.

WEIZEN

Prodotta con Malto di Frumento.
Ambrata, corposa e dal forte sapore di Malto.
Per chi ama le Birre dal Corpo "pieno".
Alta Fermentazione
Gradazione alcolica 5.5 % vol.

DEGUSTAZIONE

Assaggia 4 delle nostre Birre attraverso un Set di
Degustazione con Bicchieri da 0,10. 12

I Nostri Vini

Bollicine metodo classico

CANTINA F.LLI FERRARI - RAVINA:

Trentodoc Brut "Maximum"	55
Trentodoc Brut Millesimato "Perlé" (Chardonnay)	75
Magnum	175
Trentodoc Brut Millesimato "Perlé Bianco" (Chardonnay)	130
Trentodoc Brut Millesimato "Perlé Nero" (Pinot nero)	160
Trentodoc Riserva del Fondatore "Giulio Ferrari" (Chardonnay)	350
Trentodoc Riserva del Fondatore "Giulio Ferrari" (Rosé)	495
Trentodoc Riserva Lunelli Ferrari	150

POJER E SANDRI - FAEDO:

Vino Bianco Frizzante "Zero Infinito" con lieviti	55
Spumante Metodo Classico Brut Rosé	55

CANTINA ALTEMASI - RAVINA:

Trentodoc Brut Millesimato	45
----------------------------	----

CA' DEL BOSCO - ERBUSCO:

Franciacorta "Cuvée Prestige" ed. 45 (Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco)	65
Franciacorta Vintage Collection Saten (Chardonnay, Pinot Bianco)	110

BISSON - SESTRI LEVANTE:

"Abissi" Dosage Zero Portofino (Bianchetta Genovese, Vermentino, Cimixa)	95
--	----

DONNAFUGATA - MARSALA:

Donnafugata Brut Millesimato (Chardonnay, Pinot Nero)	55
---	----

COSTARIPA DI MATTIA VEZZOLA - MONIGA DEL GARDA:

Mattia Vezzola Brut	50
Mattia Vezzola Rosé	55

Champagne

PERRIER JOUET - EPERNAY:

Grand Brut (Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay)	120
Blason Rosè	140
Belle Epoque (Chardonnay - Pinot Nero)	330

CHAMPAGNE MOET CHANDON - EPERNAY:

Dom Perignon Vintage (Pinot Nero, Chardonnay)	495
Dom Perignon Rosé (Pinot Nero, Chardonnay)	795

CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER - REIMS:

Cristal Vintage (Pinot Nero, Chardonnay)	575
Cristal Rosé (Pinot Nero, Chardonnay)	625

CHAMPAGNE BILLECART SALMON - REIMS:

Billecart Brut Reserve	120
Billecart Salmon Rosé	195

Vini Bianchi

Vini al Calice: Nosiola, Pinot Grigio, Chardonnay, Gewürztraminer

6

CANTINA DI COLTERENZIO – CORNAIANO:

Sauvignon “Lafoa”	55
Gewürztraminer “Lafoa”	55
LR	180
Chardonnay “83”	35

MASO LOERA - PELUGO:

Solaris “Lena”	35
----------------	----

CANTINA MARTINELLI – MEZZOLOMBARDO:

Chardonnay	35
------------	----

CANTINA MARCO DONATI – MEZZOCORONA:

Kerner	35
--------	----

COSTARIPA DI MATTIA VEZZOLA – MONIGA DEL GARDA:

Rosà Mara (rosato) Gropello - Marzemino - Sangiovese	35
Pieveroce (Lugana)	35

CANTINA PELZ – CEMBRA:

Riesling	35
----------	----

EREDI ALDO COBELLI – SORNI DI LAVIS:

Gewürztraminer	40
----------------	----

ELISABETTA FORADORI – MEZZOLOMBARDO:

Nosiola	55
---------	----

Vini Bianchi

Vini al Calice: Nosiola, Pinot Grigio, Chardonnay, Gewürztraminer

6

TENUTA SAN LEONARDO – BORGHETTO:

 Riesling

 15 75

DONNAFUGATA – MARSALA:

Grillo Sicilia "Passiperduti"

35

MASO FURLI – LAVIS:

Sauvignon Bianco Trentino Doc

35

Gewürztraminer Trentino Doc

35

ELENA WALCH – TERMENO:

 Gewürztraminer Doc Riserva

 15 75



Coravin, il sistema definitivo per servire il vino a bicchiere. Il vino viene spillato insufflando argon, un gas inerte che si sostituisce al contenuto impedendo all'aria ogni interazione. Tolto l'ago, il sughero si richiude naturalmente.

Vini Rossi

Vini al Calice: Lagrein, Marzemino, Teroldego, Cabernet 6

MASO CANTANGHEL - CIVEZZANO:


Pinot Nero Vigna Maso Cantanghel 60

CANTINA ROTALIANA – MEZZOLOMBARDO:

Lagrein 35

CANTINA DE VESCOVI ULZBACH – MEZZOCORONA:

Teroldego Rotaliano 35

 Teroldego Rotaliano riserva “Vigilius”  15 75


MARCO DONATI – MEZZOCORONA:

Teroldego Rotaliano Riserva “Sangue di Drago” 50

AZIENDA AGRICOLA F.LLI ZENI - GRUMO SAN MICHELE ALL’ADIGE:

Teroldego Rotaliano “Pini” 75

CANTINA FEDRIZZI - MEZZOLOMBARDO:

 “Gran Masetto” Teroldego Rotaliano  15 95

FRANZ HAAS – MONTAGNA:

Pinot nero Riserva “Schweizer” 55



Coravin, il sistema definitivo per servire il vino a bicchiere. Il vino viene spillato insufflando argon, un gas inerte che si sostituisce al contenuto impedendo all’aria ogni interazione. Tolto l’ago, il sughero si richiude naturalmente.

Vini Rossi

Vini al Calice: Lagrein, Marzemino, Teroldego, Cabernet 6

CANTINA COLTERENZIO – COLTERENZIO:

Pinot Nero Riserva “St. Daniel”	40
Lagrein Riserva “Mantsch”	40

TENUTA J. HOFSTATTER - TERMENO SULLA STRADA DEL VINO:

Pinot Nero “Meczan”	35
---------------------	----

LA VIGNE - ISERA:

Cabernet Sauvignon Riserva Fior di Ciliegio	95
---	----

GAJA - BARBARESCO:

Barbaresco '20	300
Barolo “Dagromis” '19	160

DONNAFUGATA - MARSALA:

Sul Vulcano Rosso (Nerello Mascalese)	40
Mille e una Notte (Nero d'Avola, Petit Verdot, Syrah)	110

TENUTA LUCE - TOSCANA:

Luce (Sangiovese e Merlot)	200
Lucente (Sangiovese e Merlot)	75

GIOVANNI CORINO – LA MORRA:

Nebbiolo	35
----------	----

Vini Rossi

Vini al Calice: Lagrein, Marzemino, Teroldego, Cabernet 6

GIUSEPPE QUINTARELLI - VALPOLLICELLA:

Amarone della Valpolicella Classico '05 350

BRUNO ROCCA – BARBARESCO:

Barbaresco 95

BERTANI – GREZZANA:

Ripasso della Valpolicella Valpantena (Corvina, Rondinella) 35

Amarone Classico della Valpolicella '12 210

Amarone Classico della Valpolicella Magnum '12 420

MARCHESI ANTINORI - TOSCANA:

Tignanello '20 230

Il Bruciato "Tenuta Guado al Tasso - Bolgheri" 55

Villa Antinori igt Rosso Toscana 35

Chianti Classico Docg "Peppoli" (Sangiovese) 35

DOMAINE BALLOT MILLOT - MEURSAULT:

BOURGOGNE Pinot Noir 80

DOMAINE LAURENT PERRACHON & FILS - JULIÉNAS:

Beaujolais Moulin à Vent "Terres Roses" 35

Menu senza glutine

È comunque importante segnalare al Cameriere la propria Allergia o Intolleranza per essere certi che i Piatti siano preparati senza Glutine.

IL TAGLIERE MISTO PER DUE

Spresa Nostrana DOP km 0, Caciottina Fresca della Malga Montagnoli, Miele Millefiori della Nostra Arnia Certificata, Speck dell'Alto Adige Stagionato 24 Mesi, Prosciuttino e Salame di Cervo, Lardo stagionato in Vasca della Nostra Valle 23

GALLETTO RUSPANTE

Galletto Classico marinato con Senape e Erbe di Montagna, cotto a bassa Temperatura e ultimato al Forno 16

COSTINE DI MAIALE

Costine di Maiale Marinate una Notte, spennellate con Salsa bbq 21

INSALATA CAESAR

Iceberg, Misticanza, Tacchino ai ferri, scaglie di Trentingrana, Noci, Mela, Ribes e Crema Caesar 16

SCRIGNO DELLA MALGA CON CUORE

CALDO

Formaggella Fondente con Scaglie di Tartufo Nero del Monte Baldo e Patatine Bollite 16

SALSICCIA ARTIGIANALE

Salsiccia Fresca servita con Polenta di Storo, Crema di Gorgonzola e Funghi Trifolati 20

POLENTA, FUNGHI E GONGORZOLA

Polenta di Storo, Funghi Trifolati e Crema di Gorgonzola 15

LUMACHE NELLA LORO CHIOCCIOLA

Con Burro, Prezzemolo, Aglio e Noce Moscata 15

INSALATA DEL PASTORE

Iceberg, Soncino e Misticanza, Speck Tostato, Caprino, Noci, Mela verde, Ribes, Balsamico del Garda 16

HAMBURGER AL PIATTO

200 gr. Vitellone IGP. 12

Contorni

PURÈ DI PATATE 6

PURÈ DI PATATE CON TARTUFO 10

FUNGHI TRIFOLATI 7

CRAUTI 6

VERDURE MISTE GRIGLIATE 8

PATATE AL FORNO 6

PORZIONE DI POLENTA 6

CAVOLO CAPPUCCIO CON CUMINO 6

INSALATINA MISTA 5

La Selezione del Nostro Macellaio

Il Nostro Chef Giovanni Andreozzi, Figlio di una Generazione di Macellai, ha realizzato per voi questa Selezione di Proposte.

Lavorando le Mezzene direttamente nel Nostro Laboratorio, curiamo le Carni con Attenzione alla Provenienza e al Trattamento, garantendo una Conoscenza dettagliata degli Ingredienti che vi presentiamo con Orgoglio.



Il più
Venduto

FILETTO CON PORCINI E TARTUFO

Filetto di Scottona da 200 grammi Servito
con Porcini Saltati e Tartufo Nero 35

+ Aggiungi 5 grammi di Tartufo Bianco a 25 euro

COSTATA DI SCOTTONA

da 800 grammi circa Servita Media Cottura con
Salsina Bernese 65

+ Aggiungi 5 gr di Tartufo Nero a 10 euro
Oppure 5 gr di Tartufo Bianco a 25 euro

FILETTO AL PEPE VERDE

Filetto di Scottona da 200 grammi Servito
con la Nostra Salsa al Pepe Verde 28

FILETTO DI MANZO

Filetto di Scottona da 200 grammi Servito
al Naturale 26

TARTARE SUL SUO MIDOLLO

Tartare di Manzo Servita sul Suo Midollo 23

TAGLIATA DI MANZO

da 300 grammi Circa Servita con Sale Maldon 35

FIorentina Edizione Limitata

Chiedi al nostro Cameriere la proposta di Oggi,
disponibili solo due al Giorno