

Menù

Dove la famiglia Casagranda è lieta di accogliervi!


I nostri piatti sono fatti con amore utilizzando prevalentemente prodotti genuini della nostra terra. Alcuni sono realizzati con materie prime provenienti da coltivazione biologica, altri ideati per chi ama l'alimentazione vegetariana.

Scegliete il menu che fa per voi e...

Buon appetito!



I nostri antipasti

- 1. Carpaccio di pesce spada e tonno affumicati con insalatina fantasia e crostoni** Euro 12,00
Gerauchert Schwertfisch und gerauchert Thunfish mit Fantasiesalat und Brotwürfel
- 2. Bresaola punta d'anca con scaglie di grana e funghi porcini sott'olio** Euro 11,00
Bresaola mit rasierter Parmesan-Käse und Steinpilzen
- 3. Prosciutto di cervo con cavolo cappuccio e marmellata di mirtilli rossi** Euro 12,00
Schinken vom Hirsch mit mariniertem Kohl und Preiselbeer-Marmelade
- 4. Tagliere di affettati nostrani**  Euro 10,00
Platte mit hauseigenem Aufschnitt

Piatto del Giorno













non esitate a chiedere allo staff cosa
Vi propone di buono la cucina!

Coperto: euro 2,00

SULL'ULTIMA PAGINA DELLA CARTA SONO PRESENTI GLI ALLERGENI INDICATI PER NUMERI



Primi Piatti

5. **Pappardelle* al sugo di capriolo**   **Euro 11,00**
Pappardelle in Rehsosse
6. **Tagliatelle fatte in casa* con tartufo, mandorle tostate e scaglie di grana**  **Euro 12,00**
Hausgemachte Tagliatelle mit Trüffel, gerösteten Mandeln und Granakase
7. **Tagliolini* ai funghi porcini**    **Euro 10,00**
Bandnudeln mit Steinpilzen
8. **Spätzle Tirolesi con crema ai formaggi di malga**   **Euro 9,00**
Tiroler Spätzle mit Alm-Käsecreme
9. **Tortelloni** di ricotta e spinaci al burro salvia e pomodorini**  **Euro 10,00**
Große Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat in Salbeibutter und Kirschtomaten
10. **Gnocchi di polenta con formaggio e funghi**  **Euro 10,00**
Polentaklosschen mit Kaseq und Pilzen
11. **Strangolapreti al burro e salvia**   **Euro 10,00**
Spinatgnocchi mit Butter und Salbei



*prodotto fresco, congelato se non disponibile fresco

**prodotto surgelato

SULL'ULTIMA PAGINA DELLA CARTA SONO PRESENTI GLI ALLERGENI INDICATI PER NUMERI



Secondi Piatti




13. **Carpaccio di carne salada con polenta e fonduta di formaggio con tartufo nero**  **Euro 18,00**
Pökelfleisch-Carpaccio mit Polenta und Käsecreme mit schwarzem Trüffel
14. **Guancetta di manzo brasata al Teroldego e polenta** **Euro 15,00**
Rinderwangen in Teroldego geschmort mit Polenta
15. **Tagliata di manzo con rucola e Trentingrana all'aceto balsamico** **Euro 17,00**
Rinderschnitte mit Rucola und Trentingrana (Käse) mit Balsamessig
16. **Spezzatino di cervo con polenta**   **Euro 15,00**
Hirschragout mit Polenta
17. **Filetto d' Orata* al timo e pomodorini**  **Euro 16,00**
Filet vom Goldbrasse mit Thymian und Kirschtomaten
18. **Filetto di Branzino* ai ferri**  **Euro 16,00**
Wolfsbarsch-Filet vom Grill
- Contorni misti a buffet** **Euro 4,00**
Gemischte Beilagen vom Buffet

*prodotto congelato

SULL'ULTIMA PAGINA DELLA CARTA SONO PRESENTI GLI ALLERGENI INDICATI PER NUMERI



Le fantasie dello Chef

- 19. Semifreddo all'amaretto, guarnito**  **Euro 5,00**
Halbgefrorenes mit Amaretto, garniert
- 20. Pere al vino rosso con semifreddo alla cannella** **Euro 5,00**
Birne in Rotwein mit Zimthalbgefrohrene
- 21. Meringata ai frutti di bosco** **Euro 5,00**
Schaumgebäck mit Waldfrüchten
- 22. Gelato affogato alla crema di caffè** **Euro 5,00**
Eisbecher mit Kaffee
- 23. Tortino al cioccolato** **Euro 5,00**
Schokoladetörtchen
- 24. Strudel di mele con salsa alla vaniglia**   **Euro 5,00**
Apfelstrudel mit Vanille Sauce

SULL'ULTIMA PAGINA DELLA CARTA SONO PRESENTI GLI ALLERGENI INDICATI PER NUMERI

