

L'Osteria
dei Tóni

L'Osteria
dei Tóni

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 13,00
Gerauchert Schwertfisch und gerauchert Thunfish mit Fantasiesalat und Brotwürfel
- 2. Bresaola punta d'anca con scaglie di grana e funghi porcini sott'olio** Euro 12,00
Bresaola mit rasierter Parmesan-Käse und Steinpilzen
- 3. Prosciutto di cervo con cavolo cappuccio e marmellata di mirtilli rossi** Euro 13,00
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 12,00**
Pappardelle in Rehsosse
6. **Tagliatelle fatte in casa* con tartufo, mandorle tostate e scaglie di grana**  **Euro 13,00**
Hausgemachte Tagliatelle mit Trüffel, gerösteten Mandeln und Granakase
7. **Tagliolini* ai funghi porcini**    **Euro 11,00**
Bandnudeln mit Steinpilzen
8. **Spätzle Tirolesi con crema ai formaggi di malga**   **Euro 10,00**
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 11,00**
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 16,00**
Rinderwangen in Teroldego geschmort mit Polenta
15. **Tagliata di manzo con rucola e Trentingrana all'aceto balsamico** **Euro 20,00**
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 5,00**
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

