



## IDENTITÀ, APPARTENENZA, RESPONSABILITÀ

È un viaggio nel tempo e nello spazio  
che parte dalla tradizione e guarda al futuro.

Esserci adesso con il desiderio di ritornare quelli di ieri,  
restando consapevoli e rispettosi della natura e  
dell'ambiente che ci circondano.

## L'APERITIVO

UN CALICE DI TRENTODOC  
ACCOMPAGNATO DA UN ASSAGGIO DELLA CUCINA  
10.00

## IL MENÙ DEGUSTAZIONE A SORPRESA

SEI PORTATE

1/2 L. ACQUA, CAFFÈ E PICCOLA PASTICCERIA  
65.00

CON ABBINAMENTO VINI  
85.00

Il Menù Degustazione viene servito all'intero tavolo.  
Chiediamo cortesemente di segnalare allergie ed intolleranze al personale di sala.

\*Per motivi organizzativi alcuni prodotti sono stati sottoposti ad abbattimento rapido.

# GLI ANTIPASTI

AFFETTATI TIPICI CON GIARDINIERA DELLA CASA  
15.00

FORMAGGI CON LE NOSTRE MOSTARDE  
17.00

TOMINO IN CROSTA DI PISTACCHIO, RADICCHIO  
E POMODORO DOLCE  
15.00

SALMERINO AFFUMICATO, CREMOSO AL LATTE,  
GELATO ALLA SENAPE E INSALATA AMARA  
15.00

TARTARE DI CARNE SALADA, CAPPERI, LIMONE  
E RICOTTA DI MALGA  
15.00

BRUTTO E BUONO DI FASSONA, CIPOLLA ROSSA, SEDANO RAPA  
E NOCCIOLE  
15.00

TESTINA DI VITELLO FRITTA CON CRUDO DI GAMBERO ROSSO  
E SALSA VERDE\*  
16.00

Affettati e formaggi vengono stagionati ed affinati nella nostra cantina.  
Giardiniera, mostarde, marmellate e composte sono di nostra produzione.  
Puoi acquistarle per portare a casa i sapori di Fuciade.

# I PRIMI PIATTI

ZUPPA DEL GIORNO

9.00

ORZOTTO MANTECATO ALLA BARBABIETOLA,  
MOENA BLU, AGLIO NERO E MELA

14.00

CANEDERLI TIPICI CON BURRO FUSO,  
CAVOLO CAPPUCCIO, CUMINO E SPECK\*

11.00

GNOCCHETTI DI POLENTA CON SALSICCIA E VERZA

13.00

CIAJONCIE RIPIENI DI PERE SELVATICHE E FICHI,  
PAPAVERO E CANNELLA\*

14.00

SPAGHETTI DI PATATA CON FONDUTA DI MALGA,  
CIPOLLA E PANCETTA AFFUMICATA

14.00

TAGLIONI AL RAGU' DI SELVAGGINA\*

14.00

TAGLIONI AI FUNGHI\*

14.00

PACHE AL MATT MONOGRANO FELICETTI AL POMODORO  
O RAGÙ BOLOGNESE

10.00

## I SECONDI PIATTI

UOVO AFFOGATO IN CREMA DI PATATE,  
PUZZONE DI MOENA E SPECK CROCCANTE

14.00

TROTA BIANCA GIGANTE, INSALATA STUFATA,  
PINOLI, UVETTA E SALSA ALLO YOGURT

17.00

PUNTINA DI MAIALE,  
POLENTA MORBIDA TARTUFATA E SCALOGNO

17.00

TAGLIATA DI MANZO, BIETOLE, PATATE E OLIVE

21.00

SCAMONE D'AGNELLO, RAPA E AGLIO NERO\*

20.00

CERVO SCOTTATO, BROCCOLI E ACCIUGHE

23.00

POLENTA E FONDUTA DI MALGA

15.00

POLENTA E FUNGHI\*

15.00

POLENTA E SALSICCIA

13.00

POLENTA, SALSICCIA, FUNGHI E FONDUTA\*

16.00

# I CONTORNI

VERDURE COTTE DI STAGIONE

7.00

FUNGHI MISTI TRIFOLATI\*

10.00

PATATE RUSTICHE

4.00

POLENTA

4.00

INSALATA MISTA

6.00

INSALATA FUCIADE  
CAVOLO CAPPUCCIO CONDITO, CUMINO, CIPOLLA, SPECK E MELA

10.00

INSALATA DEL KAISER  
LONZA DI MAIALE AFFUMICATA, INSALATA MISTA,  
PERE KAISER, TRENTINGRANA, PINOLI E CROSTINI

13.00

# LA PASTICCERIA

VANIGLIA GHIACCIATA IN CIOCCOLATO, CRUMBLE D'ARACHIDI  
E COLATA DI PICCOLI FRUTTI\*

9.00

PAN DOLCE SPEZIATO, MELA E RIDUZIONE AL TEROLDEGO

9.00

CREMINO AL CIOCCOLATO, CAFFÈ, WHISKY E CARDAMOMO\*

9.00

SPUMA AL MIELE, CAMOMILLA, YOGURT E LAMPONE\*

9.00

KAISERSCHMARREN CON COMPOSTA DI PRUGNE

7.00

TIRAMISÙ

5.00

PANNA COTTA O YOGURT NATURALE CON FRUTTI DI BOSCO

6.00

MACEDONIA DI FRUTTI DI BOSCO CON PANNA MONTATA

6.50

LE TORTE

SACHER, FORESTA NERA, AI FRUTTI DI BOSCO, RICOTTA,  
STUDEL DI MELE, CROSTATE\*

5.00

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI CON LE NOSTRE MOSTARDE

10.00

Tutta la pasticceria è di nostra produzione.

# LISTA ALLERGENI

## GLUTINE:

tomino in crosta di pistacchi, testina di vitello, orzotto mantecato, canederli, gnocchetti, cjaioncie, tagliolini, pache, uovo affogato, scamone d'agnello, cervo scottato, insalata kaiser, vaniglia ghiacciata, pan dolce speziato, cremino al cioccolato, tiramisù, kaiserschmarren, le nostre torte

## CROSTACEI:

testina di vitello

## UOVA:

tomino in crosta di pistacchi, salmerino affumicato, testina di vitello, canederli, gnocchetti, tagliolini, cjaioncie, uovo affogato, vaniglia ghiacciata, pan dolce speziato, cremino al cioccolato, spuma al miele, tiramisù, kaiserschmarren, le nostre torte

## PESCE:

salmerino affumicato, trota bianca

## ARACHIDI:

vaniglia ghiacciata

## LATTICINI:

selezione di formaggi, tomino in crosta di pistacchi, salmerino affumicato, tartare di carne salada, orzotto mantecato, canederli, gnocchetti, cjaioncie, spaghetti di patata, tagliolini, pache, uovo affogato, trota bianca, puntina di maiale, scamone d'agnello, cervo scottato, fonduta, vaniglia ghiacciata, pan dolce speziato, cremino al cioccolato, tiramisù, spuma al miele, kaiserschmarren, panna cotta, yogurt, le nostre torte

## FRUTTA A GUSCIO:

tomino in crosta di pistacchi, brutto e buono di fassona, vaniglia ghiacciata, cremino al cioccolato, le nostre torte

## SEDANO:

brutto e buono di fassona, orzotto mantecato, zuppa del giorno, ragù di selvaggina, ragù bolognese, pomodoro, cervo scottato

## SENAPE:

mostarde, salmerino affumicato

## SOLFITI:

giardiniera, brutto e buono di fassona, testina di vitello, ragù di selvaggina, cervo scottato, cavolo cappuccio, pan dolce speziato