



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
70.00

CON ABBINAMENTO VINI
100.00

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

16.00

FORMAGGI CON LE NOSTRE MOSTARDE

18.00

TOMINO IN CROSTA DI PISTACCHIO, RADICCHIO
E POMODORO DOLCE

16.00

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

16.00

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

16.00

GUANCIA DI MANZO, CIPOLLA ROSSA, SEDANO RAPA
E NOCCIOLE

16.00

TESTINA DI VITELLO FRITTA CON CRUDO DI GAMBERO
E SALSA VERDE*

17.00

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

10.00

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

15.00

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

12.00

GNOCCHETTI DI POLENTA CON SALSICCIA E VERZA

14.00

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

15.00

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

15.00

TAGLIOLINI AL RAGÙ DI SELVAGGINA*

15.00

TAGLIOLINI AI FUNGHI*

15.00

PACHE AL MATT MONOGRANO FELICETTI AL POMODORO
O RAGÙ BOLOGNESE

11.00

I SECONDI PIATTI

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

15.00

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

18.00

PUNTINA DI MAIALE,
POLENTA MORBIDA TARTUFATA E SCALOGNO

18.00

TAGLIATA DI MANZO, BIETOLE, PATATE E OLIVE

23.00

SCAMONE D'AGNELLO, RAPA E AGLIO NERO*

22.00

CERVO SCOTTATO, BROCCOLI E ACCIUGHE

25.00

POLENTA E FONDUTA DI MALGA

16.00

POLENTA E FUNGHI*

16.00

POLENTA E SALSICCIA

14.00

POLENTA, SALSICCIA, FUNGHI E FONDUTA*

17.00

I CONTORNI

VERDURE COTTE DI STAGIONE

7.00

FUNGHI MISTI TRIFOLATI*

10.00

PATATE RUSTICHE

5.00

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

14.00

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

8.00

TIRAMISÙ

5.00

PANNA COTTA O YOGURT NATURALE CON FRUTTI DI BOSCO

6.50

MACEDONIA DI FRUTTI DI BOSCO CON PANNA MONTATA

6.50

LE TORTE

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

5.00

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI CON LE NOSTRE MOSTARDE

11.00

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, spuma al miele, 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, guancia di manzo, vaniglia ghiacciata, cremino al cioccolato, le nostre torte

SEDANO:

guancia di manzo, orzotto mantecato, zuppa del giorno, ragù di selvaggina, ragù bolognese, pomodoro, cervo scottato

SENAPE:

mostarde, salmerino affumicato

SOLFITI:

giardiniera, guancia di manzo, testina di vitello, ragù di selvaggina, cervo scottato, cavolo cappuccio, pan dolce speziato