



IDENTITÄT, ZUGEHÖRIGKEIT, VERANTWORTUNG

Es ist eine Reise durch Zeit und Raum
zwischen Tradition und Innovation.

Wir sind hier und jetzt mit
unseren kulturellen Hintergrund, bewusst und respektvoll
gegenüber der umgebenden Natur.

GEDECK UND HAUSGEMACHTES BROT MIT QUALITÄTSMEHLE

Euro 2.50

DER APERITIF

EIN GLAS TRENTODOC
BEGLEITET VON EINER VERKOSTUNG VON MARTINOS KÜCHE
10.00

ÜBERRASCHUNGS - DEGUSTATIONSMENÜ

SECHS GÄNGE
70.00

MIT WEIN PAARUNG
100.00

Degustationsmenü nur für den gesamten Tisch verfügbar.

Wir bitten Sie, Nahrungsmittel Allergien oder-unverträglichkeiten unserem
Personal zu melden.

*Einige Lebensmittel wurden aus organisatorischen Gründen einem Schnell
Gefrierprozess.

DIE VORSPEISEN

GEMISCHTER AUFSCHNITT MIT HAUSGEMACHTEM EINGELEGTEM GEMÜSE

Antipasto misto di affettati tipici con giardiniera della casa

16.00

AUSWAHL AN LOKALEM KÄSE MIT UNSEREN MOSTARDA

Selezione di formaggi con le nostre mostarde

18.00

TOMINOKÄSE MITPISTAZIENKRUSTE, RADICCHIO UND SÜSSE TOMATE

Tomino in crosta di pistacchi, radicchio e pomodoro dolce

16.00

GERÄUCHERTER ALPENSAIBLING, CREMIGE MILCH, SENFEIS UND BITTERER SALAT

Salmerino affumicato, cremoso al latte, gelato alla senape e insalata amara

16.00

GESALZENES RINDERTATAR, KAPERN, ZITRONE UND RICOTTA

Tartare di carne salada, capperi, limone e ricotta

16.00

RINDERBACKE, ROTE ZWIEBELN, SELLERIE UND HASELNÜSSE

Guancia di manzo, cipolla rossa, sedano rapa e nocciole

16.00

GEBRATENER KALBSKOPF MIT ROHEN GARNELEN UND GRÜNER SAUCE*

*Testina di vitello fritta con crudo di gambero e salsa verde**

17.00

Aufschnitt und Käse werden in unserem Keller gewürzt.
Eingelegtes Gemüse, Mostarda, Marmeladen und Obstkonserven sind alle hausgemacht.
Sie können sie kaufen, um ein bisschen Fuciade-Aromen mit nach Hause zu nehmen.

DIE ERSTE GERICHTE

TAGESSUPPE

Zuppa del giorno

10.00

CREMIGE GERSTE MIT ROTER BETE, MOENA-BLU-KÄSE, SCHWARZEM KNOBLAUCH UND APFEL

Orzotto mantecato alla barbabietola, Moena Blu, aglio nero e mela

15.00

SPECKKNÖDEL MIT GESCHMOLZENER BUTTER, KREUZKÜMMEL UND KOHL*

Canederli con burro fuso, cavolo cappuccio, cumino e speck

12.00

POLENTA GNOCCHI MIT WURST UND WIRSING

Gnocchetti di polenta con salsiccia e verza

14.00

CIAJONCIE GEFÜLLT MIT WILDEN BIRNEN UND FEIGEN MIT MOHN UND ZIMT*

Ciajencie ripieni di pere selvatiche e fichi con papavero e cannella

15.00

KARTOFFELSPAGHETTI MIT LOKALES FONDUE, ZWIEBEL UND GERÄUCHERTER SPECK

Spaghetti di patata con fonduta di malga, cipolla e pancetta affumicata

15.00

TAGLIOLINI MIT WILDRAGOÛT ODER MIT PILZEN*

Tagliolini alla selvaggina o ai funghi

15.00

MONOGRANO FELICETTI PACHE AL MATT MIT TOMATENSAUCE ODER BOLOGNESE RAGOÛT

Pache al matt Monograno Felicetti al pomodoro o alla bolognese

11.00

Gnocchi, Knodeln, Ciajencie, Kartoffelspaghetti und Tagliolini sind ausgemacht.

DIE HAUPTGÄRICHTE

POCHIERTE EIER AUF KARTOFFELNCREME, PUZZONE DI MOENA KÄSE
UND KNUSPRIGENSPECK

Uovo affogato in crema di patata, Puzzone di Moena e speck croccante

15.00

RIESIGE WEISSE FORELLE, EINTOPFSALAT, PINIENKERNE, ROSINEN
UND JOGURT-SAUCE

Trota bianca gigante, insalata stufata, pinoli, uvetta e salsa allo yogurt

18.00

SCHWEINERIPPCHEN, GETRÜFFELTE CREMIGE POLENTA UND SCHALOTTEN

Puntina di maiale, polenta morbida tartufata e scalogno

18.00

IN SCHEIBEN GESCHNITTENES RINDERSTEAK, MANGOLD, KARTOFFELN
UND OLIVEN

Tagliata di manzo, bietole, patate e olive

23.00

LAMMHÜFTE, RÜBE UND SCHWARZER KNOBLAUCH*

*Scamone d'agnello, rapa e aglio nero**

22.00

WILDBRET, BROKKOLI UND SARDELLEN

Cervo scottato, broccoli e acciughe

25.00

POLENTA MIT LOKALEM FONDUE

Polenta e fonduta di malga

16.00

POLENTA UND PILZE*

*Polenta e funghi**

16.00

POLENTA UND WURST

Polenta e salsiccia

14.00

POLENTA, WURST, PILZE UND FONDUE*

*Polenta, salsiccia, funghi e fonduta**

17.00

DIE BEILAGEN

GEDÄMPFTES GEMÜSE DER SAISON

Verdure cotte di stagione

7.00

GEMISCHTE PILZE*

*Funghi misti trifolati**

10.00

RUSTIKALE KARTOFFELN

Patate rustiche

5.00

POLENTA

4.00

GEMISCHTER SALAT

Insalata mista

6.00

FUCIADE SALAT

KOHL-SALAT MIT KREUZKÜMMEL, ZWIEBEL, SPECK UND APFEL

Insalata Fuciade, cavolo cappuccio condito, cumino, cipolla, speck e mela

10.00

KAISER SALAT

GERÄUCHERTE SCHWEINELENDEN MIT SALAT, KAISERBIRNE, PINIENKERNEN, TRENTINGRANA-KÄSE UND CROUTONS

Insalata del kaiser, lonza di maiale affumicata, insalata mista, pere Kaiser, Trentingrana, pinoli e crostini

14.00

DIE KONDITOREI

SCHOKOLADENKUGEL GEFÜLLT MIT VANILLEEIS SERVIERT
MIT ERDNUSSKROKANT UND WARMEN BEEREN*

*Vaniglia ghiacciata in cioccolato, crumble d'arachidi e colata di piccoli frutti**

9.00

GEWÜRZTES SÜSSES BROT, APFEL UND TEROLDEGO-REDUKTION

Pan dolce speziato, mela e riduzione al Teroldego

9.00

SCHOKOLADEN-BROWNIE MIT KAFFEESAHNE, WHISKY-GANACHE
UND KARDAMOM EIS*

*Cremino al cioccolato, caffè, whisky e cardamomo**

9.00

HONIGSCHAUM, KAMILLE, JOGHURT UND HIMBEERE*

*Spuma al miele, camomilla, yogurt e lampone**

9.00

KEISERSCHMARREN MIT PFLAUMENKOMPOTT

Keiserschmarren con composta di prugne

8.00

TIRAMISÙ

5.00

PANNA COTTA ODER NATURJOGHURT MIT BEEREN

Panna cotta o yogurt naturale con frutti di bosco

6.50

GEMISCHTER BEERENFRUCHTSALAT MIT SCHLAGSAHNE

Macedonia ai frutti di bosco con panna montata

6.50

UNSERE TORTEN

RICOTTA, SACHER, SCHWARZWALD, BEEREN, APFELSTRUDEL, KUCHEN*

Le nostre torte: Ricotta, Sacher, Foresta nera, Frutti di bosco, Strudel di mele, Crostate

5.00

KÄSEVERKOSTUNG MIT UNSEREM MOSTARDA

Degustazione di formaggi con le nostre mostarde

11.00

Die Gebäckherstellung ist hausgemacht.

LISTE DER ALLERGENE

GLUTEN:

Tominokäse mit Pistazienkruste, gebratener Kalbskopf, cremige Gerste, Speckknödel, Gnocchi, Ciajoncie, Tagliolini, Pache, pochierte Eier, Lammhüfte, Wildbret, Kaiser Salat, Schokoladenkugel, gewürztes süßes Brot, Honigschaum, schokoladen Brownie, Tiramisù, Kaiserschmarren, unsere Torten

KRUSTEN- UND SCHALENTIERE:

gebratener Kalbskopf

EIER:

Tominokäse mit Pistazienkruste, geräucherter Alpensaibling, gebratener Kalbskopf, Speckknödel, Gnocchi, Ciajoncie, Tagliolini, pochierte Eier, Schokoladenkugel, gewürztes süßes Brot, Schokoladen-Brownie, Honigschaum, Tiramisù, Kaiserschmarren, unsere Torten

FISCH:

geräucherter Alpensaibling, riesige weisse Forelle

ERDNUSS:

Schokoladenkugel

MILCHPRODUKTE:

auswahl an lokalem Käse, Tominokäse mit Pistazienkruste, geräucherter Alpensaibling, gesalzenes Rindertatar, cremige Gerste, Speckknödel, Gnocchi, Ciajoncie, Kartoffelpaghetti, Tagliolini, Pache, pochierte Eier, riesige weisse Forelle, Schweinerippchen, Lammhüfte, Wildbret, Fondue, Schokoladenkugel, gewürztes süßes Brot, Schokoladen-Brownie, Tiramisù, Kaiserschmarren, unsere Torten, Honigschaum, Tiramisù, Panna cotta, Yogurt

NÜSSE:

Tominokäse mit Pistazienkruste, Rinderbacke, Schokoladenkugel, Schokoladen-Brownie, unsere Torten

SELLERIE:

Rinderbacke, cremige Gerste, Tagessuppe, Wildragoût, Ragoût Bolognese, Tomatensauce, Wildbret

MUSTARD:

Mostarda, geräucherter Alpensaibling

SULFITE:

eingelegte Gemüse, Rinderbacke, gebratener Kalbskopf, Wildragoût, Wildbret, Kohl, gewürztes süßes Brot