



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
12.00

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

17.00

SELEZIONE DI FORMAGGI CON LE NOSTRE MOSTARDE

18.00

TOMINO IN CROSTA DI SCHÜTTELBROT, RADICCHIO
E POMODORO DOLCE

16.00

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

16.00

TARTARE DI CARNE SALADA, HUMMUS DI FAGIOLI, CIPOLLA ROSSA
E RICOTTA DI MALGA AFFUMICATA

16.00

GUANCIA DI MANZO, SEDANO RAPA, POLVERE DI MIRTILLO
E PANNA ACIDA

16.00

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

18.00

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

11.00

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

15.00

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

13.00

GNOCCHETTI DI POLENTA CON SALSICCIA E VERZA

15.00

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

16.00

SPAGHETTI DI PATATA
CON FONDUTA DI MALGA TARTUFATA E CIPOLLA STUFATA

16.00

TAGLIOLINI AL RAGÙ DI SELVAGGINA*

16.00

TAGLIOLINI AL PROFUMO DI BOSCO

16.00

FUSILLONI MATT MONOGRANO FELICETTI AL POMODORO
O AL RAGÙ BOLOGNESE

13.00

I SECONDI PIATTI

UOVO POCHÉ BIO, CREMA DI PATATE, PANE TOSTATO ALLA CANNELLA,
CAVIALE E CAVIALE

15.00

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

20.00

PUNTINA DI MAIALE,
BROCCOLO E GREMOLADA

19.00

TAGLIATA DI MANZO, BIETOLE, SCALOGNO E TRENTINGRANA 40 MESI

25.00

SCAMONE D'AGNELLO, UVA FRAGOLA DEL GARDA E POLENTA TARTUFATA*

25.00

CERVO SCOTTATO AL GIN, ACQUA TONICA E CETRIOLO

28.00

POLENTA E FONDUTA DI MALGA

16.00

POLENTA E FUNGHI*

17.00

POLENTA E SALSICCIA

15.00

POLENTA, SALSICCIA, FUNGHI E FONDUTA DI MALGA*

19.00

I CONTORNI

VERDURE COTTE DI STAGIONE

8.00

FUNGHI MISTI TRIFOLATI*

10.00

PATATE RUSTICHE

5.00

POLENTA

4.00

INSALATA MISTA

8.00

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

15.00

LA PASTICCERIA

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

10.00

DOLCE UOVO
MANGO, CIOCCOLATO BIANCO, COCCO, TARTUFO E OLIVA

10.00

MELA AROMATICA SCOTTATA
SEDANO, ORZO, PINOLI E CHANTILLY

10.00

SPUMA AL MIELE, CAMOMILLA, YOGURT E LAMPONE*

10.00

KAISERSCHMARREN CON COMPOSTA DI PRUGNE

10.00

TIRAMISÙ

6.00

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*

6.00

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI CON LE NOSTRE MOSTARDE

11.00

Tutta la pasticceria è di nostra produzione.

LISTA ALLERGENI

GLUTINE:

tomino in crosta di schüttelbrot, testina di vitello, orzotto mantecato, canederli, gnocchetti, cjaioncie, tagliolini, fusilloni, uovo poché, scamone d'agnello, cervo scottato, insalata kaiser, vaniglia ghiacciata, mela scottata, dolce uovo, spuma al miele, tiramisù, kaiserschmarren, le nostre torte

CROSTACEI:

testina di vitello

UOVA:

salmerino affumicato, testina di vitello, canederli, gnocchetti, tagliolini, cjaioncie, uovo poché, vaniglia ghiacciata, mela scottata, dolce uovo, spuma al miele, tiramisù, kaiserschmarren, le nostre torte

PESCE:

salmerino affumicato, trota bianca

ARACHIDI:

vaniglia ghiacciata

LATTICINI:

selezione di formaggi, tomino in crosta di schüttelbrot, guancia di manzo, salmerino affumicato, tartare di carne salada, orzotto mantecato, canederli, gnocchetti, cjaioncie, spaghetti di patata, tagliolini, fusilloni, uovo poché, trota bianca, puntina di maiale, scamone d'agnello, cervo scottato, fonduta, vaniglia ghiacciata, mela scottata, dolce uovo, tiramisù, spuma al miele, kaiserschmarren, panna cotta, yogurt, le nostre torte

FRUTTA A GUSCIO:

vaniglia ghiacciata, mela scottata, le nostre torte

SEDANO:

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

SENAPE:

mostarde, salmerino affumicato

SOLFITI:

giardiniera, tartare di carne salada, testina di vitello, ragù di selvaggina, cervo scottato, insalata Fuciade, canederli, insalata Kaiser