



IDENTITÀ, APPARTENENZA, RESPONSABILITÀ

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 GRISSINI, RADICCHIO
E POMODORO DOLCE

16.00

TROTA SALMONATA AFFUMICATA, YOGURT DI MALGA,
SEDANO RAPA E RAVANELLO

16.00

SPAGHETTINO TIEPIDO "DOLOMITI"
IL CAPPELLI MONOGRANO FELICETTI

16.00

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

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

11.00

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

15.00

CANEDERLI ALLA VERZA, LAURINO E SPECK*

14.00

GNOCCHETTI DI POLENTA, PESTO ALLE ERBE DI CAMPO,
RICOTTA AFFUMICATA E LIMONE

15.00

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

16.00

SPAGHETTI DI PATATA
CON FONDUTA DI MALGA TARTUFATA

16.00

TAGLIOLINI AL RAGÙ DI SELVAGGINA*

17.00

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, PUZZONE DI MOENA,
SPECK E PANE TOSTATO

15.00

TROTA BIANCA GIGANTE, INSALATA STUFATA,
PINOLI, UVETTA E PANNA ACIDA

20.00

CAPOCOLLO DI MAIALE, CAVOLO CAPPUCCIO, MELA
E LA NOSTRA SALSA BBQ

19.00

TAGLIATA DI MANZO, BIETOLE, SCALOGNO E TRENTINGRANA

26.00

SPEZZATINO DI VITELLO FILIERA FERRARI KM 0,
POLENTA, PORCINI E PANCETTA*

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*

20.00

I CONTORNI

VERDURE COTTE DI STAGIONE

10.00

FUNGHI MISTI TRIFOLATI*

12.00

PATATE RUSTICHE

6.00

POLENTA

5.00

INSALATA MISTA

10.00

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*

10.50

PERA ALL'ANICE E CIOCCOLATO*

10.50

ICE BANANA GLASSATA 70% E ANANAS*

10.00

MOUSSE DI PASTINACA, CREMOSO AL LIMONE, SEMI
E GELATO AL CAPRINO*

11.00

SPUMA AL MIELE, CAMOMILLA, YOGURT E LAMPONE*

10.00

KAISERSCHMARREN CON COMPOSTA DI PRUGNE

10.00

TIRAMISÙ

7.00

PANNA COTTA O YOGURT NATURALE CON FRUTTI DI BOSCO

7.00

MACEDONIA DI FRUTTI DI BOSCO CON PANNA MONTATA

7.00

LE TORTE

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

6.50

CROSTATA DEL GIORNO*

6.00

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI CON LE NOSTRE MOSTARDE

11.00

LISTA ALLERGENI

GLUTINE:

tomino in crosta di grissini, trota salmonata, spaghetti tiepido, orzotto mantecato, canederli, gnocchetti, cjajoncie, tagliolini, fusilloni, uovo poché, spezzatino di vitello, capocollo, cervo scottato, insalata kaiser, vaniglia ghiacciata, spuma al miele, pera all'anice, mousse di pastinaca, tiramisù, kaiserschmarren, le nostre torte, crostate

UOVA:

tomino in crosta di grissini, trota salmonata, canederli, gnocchetti, tagliolini, cjajoncie, uovo poché, vaniglia ghiacciata, spuma al miele, pera all'anice e cioccolato, mousse di pastinaca, tiramisù, kaiserschmarren, le nostre torte, crostate

PESCE:

trota salmonata affumicata, spaghetti tiepido, trota bianca, capocollo

ARACHIDI:

vaniglia ghiacciata

SOIA:

capocollo

LATTICINI:

selezione di formaggi, tomino in crosta di grissini, trota salmonata, spaghetti tiepido, tartare di carne salada, orzotto mantecato, canederli, gnocchetti, cjajoncie, spaghetti di patata, tagliolini, fusilloni, uovo poché, trota bianca, spezzatino di vitello, capocollo, cervo scottato, fonduta, vaniglia ghiacciata, mousse di pastinaca, pera all'anice e cioccolato, tiramisù, spuma al miele, kaiserschmarren, panna cotta, yogurt, le nostre torte, crostate, degustazione di formaggi

FRUTTA A GUSCIO:

spaghetti tiepido, tagliolini al profumo di bosco, trota bianca, insalata Kaiser, vaniglia ghiacciata, le nostre torte, crostate

SEDANO:

orzotto mantecato, zuppa del giorno, ragù di selvaggina, ragù bolognese, salsa di pomodoro, cervo scottato, spezzatino di vitello

SENAPE:

mostarde, insalata Kaiser

SOLFITI:

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