

PRIMI PIATTI

Gnocchi alle ortiche

*Gnocchi with nettles
Gnocchi mit Brennesseln*

11,00

Tagliatelle fresche con ragù di cervo e ginepro

Fresh Tagliatelle with game ragu and juniper - Tagliatelle mit Hirsch ragù

10,50

Spätzle tricolore alla tirolese con speck rosolato

Little dumplings made of milk, flour with a slice of browned speck on top

9,00

Tortelloni con formaggio Asiago e radicchio serviti con burro, salvia e Parmigiano



Tortelloni with Asiago cheese and radicchio served with sage, butter and Parmesan

Tortelloni mit Asiago Käse und radicchio mit Butter, Salbei und Parmesan

11,50

Tortelloni ai porcini serviti con burro, salvia e papavero.

Tortellini with dish up with sage and Parmesan

Tortelloni mit Steinpilze mit Butter, Salbei und Mohn

12,50



SECONDI PIATTI

Salmerino ai ferri

Grilled Salmerino trout fillet - Gerillte Saibling Filet

15,50

Formaggio di malga alla piastra con polenta e funghi di bosco

Gently grilled cheese - Gegrillte Alm käse

15,00



Cervo in salmì

Deer meat - Hirsch

16,50

Stinco di maiale al forno

Baked pork shank - Gebacken Schweinshaxe

13,50

Braciola ai ferri

Grilled steak and fillet - gegrillte Steak

14,50

Filetto di persico al timo

Perch fillet with thymus - Nilbarsch mit Thymian

18,00

Tris di carni alla griglia

Three type of Grilled meat - Drei gegrillte Fleischsorten

23,00

***Su ogni secondo piatto sono compresi e vengono serviti i contorni del giorno**

**Second course served with daily sides - Auf jedem zweiten Gang sind enthalten und werden die Beilagen des Tages serviert.*



ANTIPASTI

Carpaccio di carne salada con formaggio Grana Padano e olio d'Oliva del Garda

Beef carpaccio with Grana Padano cheese and olive oil - Rindfleisch carpaccio mit Grana Padano Käse und olivenöl

11,00

Lardo al miele di bosco e noci

Lard with honey and nuts - Schmalz mit honig und Nüsse

9,50

Tagliere di salumi e formaggi misti della casa (per 4 persone)

Cold cuts of meat and cheese for four person - Gemischte Kalte platte für vier Personen

36,00

Tagliere di salumi e formaggi misti della casa (per 2 persone)

Cold cuts of meat and cheese for two person - Gemischte Kalte platte für zwei Personen

24,00



CONTORNI

<i>Polenta di Storo fresca e/o alla griglia</i>	4,00
<i>Funghi misti di bosco</i>	6,00
<i>Contorni del giorno</i>	5,00
<i>*Patatine fritte</i>	4,50
<i>Insalata mista media - grande</i>	6,00 - 12,00
 <i>*Verdure grigliate miste</i>	 9,00
 <i>(non sempre disponibili)</i>	

Lista vini Wine list



SPUMANTI

	<i>bottiglia</i>
<i>Trentino</i>	
Altemasi Trento Doc	32,00
Ferrari, Perlè	56,00
Bellaveder, Trento DOC Nature Riserva	38,00
 <i>Veneto</i>	
Prosecco Superiore	17,00
Bortolomiol Valdobbiadene	23,00

BIANCHI

	anno	bottiglia
<i>Trentino</i>		
Villa Corniole, Gewurztraminer Pietramontis	2017	24,00
Villa Corniole, Müller Thurgau Pietramontis	2017	26,00
Bellaveder, Trentino Chardonnay Selez. Faedi	2018	27,00
Bellaveder, Sauvignon i.g.t	2017	28,00
Ritterhof, Sauvignon	2018	24,00
Ritterhof, Lenz	2018	19,00

ROSATI

Bellaveder, Lagrein Kretzer	2018	21,00
-----------------------------	------	-------

PASSITI

Bellaveder, Bianco passito 0,375l	2016	42,00
-----------------------------------	------	-------

<i>Veneto</i>		
Bennati, Bianco di Custoza	2016	14,00
Tenuta Sant'Antonio, Télòs il bianco i.g.t. "Garganega & Chardonnay"	2017	24,00
Tenuta Sant'Antonio, Soave Vecchie Vigne	2016	24,00

ROSSI

	anno	bottiglia
<i>Trentino</i>		
Bellaveder, Trentino DOC Lagrein Dunkel Riserva	2016	37,00
Bellaveder, Trentino DOC Pinot Nero FAEDI Riserva	2016	41,00
Ritterhof, Lagrein	2016	25,00
Villa Corniole, Cimbri Rosso	2016	26,00
Bellaveder, Teroldego Mas Picol i.g.t	2018	24,00
Bellaveder, Pinot Nero San Lorenz i.g.t	2016	24,00
Ritterhof, Lagrein	2016	25,00
Ritterhof, Santa Maddalena Perlhof	2018	22,00
Ritterhof, Cabernet	2018	23,00

<i>Veneto</i>		
Tenuta Sant'Antonio, Amarone della Valpolicella, Antonio Castagnedi	2015	82,00
Tenuta Sant'Antonio, Valpolicella Sup. Ripasso Monti Garbi	2016	29,00
Tenuta Sant'Antonio, Télòs il rosso,	2015	28,00
Tenuta Sant'Antonio, Scaia Corvina 0.75 i.g.t	2016	24,00
Tenuta Sant'Antonio, Scaia Corvina 0.375 i.g.t	2016	14,00

BIRRE e VINI AL CALICE

Bier list and wine glass

BIRRE

alla spina

Moretti 0,2 c.l.

2,50

Moretti 0,4 c.l.

4,50

in bottiglia

Franziskaner 0,50 c.l.

5,00



VINO DELLA CASA

1/4 lt. €3,00

1/2 lt. €5,00

1lt. €9,00

Vino al calice da € 3,00
Altre bevande da lista bar da € 2,50

(*) vino non al momento disponibile

I prezzi possono subire variazioni, alcuni elementi potrebbero essere surgelati, teniamo a disposizione una lista degli allergeni.
La sera è gradita la prenotazione. T. (+39) 046 478 3222 - www.hotel-al-lago.com Coperto €2,00

