

# Antipasti

Tagliere con salumi e formaggi Alpini (per 2 persone)  
Plate with local cold cuts and Alpine cheeses (for 2 person)

Tartare di Ricciola  
Amberjack tartar

Salmono marinato su cuscino di verdure fresche con salsa di mirtillo  
Raw marinated salmon on a fresh vegetable pillow with cranberry/bluberry sauce

Tartare di Black Angus con tuorlo (Bio) e salsa Worcestershire  
Black Angus tartar with egg yolk (Organic) and Worcestershire sauce

Bruschetta su letto di funghi selvatici e finferli  
Bruschetta on a bed of wild mushrooms and golden chanterelles

Bruschetta con formaggio puzzone e speck croccante  
Bruschetta with puzzone cheese and crispy speck

Carpaccio di carne salada e scaglie di Trentingrana  
Carne salada and Trentingrana Cheese flakes

## Primi

Tagliatelle con abete alpino ai finferli (Fatte in casa)  
Home-made alpine spruce tagliatelle with golden chanterelle mushrooms

Gnocchi di patate all'ortica con formaggi Alpini e carpaccio di tartufo (Fatti in casa)  
Nettle potato gnocchi home-made with variety of aromatic Alpin cheeses and truffle Carpaccio

Spaghetti al nero di seppia con gamberoni e tartare di salmone  
Spaghetti with cuttlefish ink with prawn and salmon tartare

Risotto al Teroldego con chips di zucca  
Teroldego risotto with crispy pumpkin

La "Vera" Carbonara  
Mezze maniche Felicetti, tuorlo, guanciale di Norcia, pecorino romano D.O.P.  
"Real" Carbonara  
Crispy stripes of guanciale, red egg yolk and pecorino romano D.O.P.

Quadris di canederli (fatti in casa)  
fieno alpino, funghi selvatici, rapa rossa, formaggio puzzone  
Quadris of canederli homemade  
Alpin hay, wild mushrooms, red beets, puzzone cheese

Vellutata The Sora 50.12  
finocchio, porro e mela Trentina  
The Sora 50.12 creamy soup  
fennel, leek, Trentino apple

## Secondi

Trota locale fario BIO alle erbe di montagna servita con asparagi trentini  
Organic fario local trout with mountain herbs served with green asparagus

Filetto di manzo con bouquet di verdura (200gr)  
Beef filet with bouquet of seasonal vegetables (200gr)

Costolette d'agnello alle erbe Alpine con patate e salsa di mirtillo  
Lamb chops with Alpin herbs served with potatoes and cranberry sauce

Gamberoni al forno su letto di polenta  
Baked prawns on a bed of polenta

Stinco di maiale con polenta e funghi selvatici  
Pork knuckle with polenta and wild mushrooms

Goulash di manzo con canederli allo speck  
Beef goulash with speck canederli

Polenta mantecata con funghi selvatici e salsiccia locale  
Whisked polenta with local sausage and wild mushrooms

Tagliata di manzo, rucola con scaglie di Trentingrana e bouquet di verdura  
Sliced beef with rocket and parmesan Trentingrana cheese served with vegetables

## Insalate

### Insalata Trentina

Insalata mista, speck croccante, scaglie di Trentingrana

### Trentin salad

Mixed leafy greens, crispy speck, trentingrana flakes

### Insalata sfiziosa

Insalata mista, mozzarella, pomodorini, frutti di bosco

### Sfiziosa salad

Mixed leafy greens, mini mozzarella balls, berries and fresh tomatoes

### Insalata mista

Insalata mista, pomodorini

### Mix salad

Mixed leafy greens with fresh plum tomatoes

## Contorni - Side dishes

Verdure fresche di giornata grigliate

Fresh Grilled vegetables

Patate al forno / Patatine fritte

Baked potatoes / French fries

Porzione Polenta

Polenta

Funghi trifolati

Mushrooms



-Fatti in casa- Dolci -Homemade-

Tortino al cioccolato caldo con gelato locale alla vaniglia  
Chocolate souffle and locally made vanilla ice cream

Tiramisù 50.12 senza glutine, uova Bio  
Gluten free, organic eggs

Panna cotta al bombardino

Strudel di mele fatto in casa con gelato locale alla vaniglia  
Apple strudel homemade with locally made vanilla ice cream

Torta Sacher rivisitata 50.12  
Sacher cake 50.12

Tartufo artigianale al pistacchio  
Artisan pistachio truffle ice cream