



Menu Ristorante Artini

ANTIPASTI

| | | |
|--|---------|---------|
| Spiedino di caciotta e speck nostrano al forno | 7, 12 | 18,00 € |
| Pinzimonio di verdure fresche | 1 | 16,00 € |
| Cappelle di porcino grigliate con scaglie di Trentingranata | 7 | 22,00 € |
| Salmone affumicato con burro e crostini | 1, 4, 7 | 18,00 € |
| Carpaccio di cervo su rucola e grana | 7, 12 | 18,00 € |
| Affettato di cacciagione con pane nero | 1 | 18,00 € |
| Tagliere di speck trentino con sottaceti | 12 | 16,00 € |
| Tagliere di formaggi misti trentini | 7 | 16,00 € |
| Cubetti di fondua al formaggio fritta con coulis di pomodoro | 1, 3, 7 | 15,00 € |
| Tagliere di speck e formaggi (per 2 persone) | 7, 12 | 28,00 € |

PRIMI PIATTI

| | | |
|--|-------------|---------|
| Tortelli di grano saraceno ripieni al capriolo saltati con salsa zafferano e verdure | 1, 3, 7, 9 | 16,00 € |
| Fiocchi di neve ripieni al gorgonzola spadellati con pere, burro fuso e salvia | 1, 3, 7 | 16,00 € |
| Tagliolini ai funghi porcini trifolati | 1, 3, 7, 9 | 18,00 € |
| Strangolapreti burro fuso, salvia e pomodoro | 1, 3, 7 | 16,00 € |
| Gnocchi di polenta al ragù di salsiccia | 1, 3, 7 | 16,00 € |
| Canederli al burro fuso e salvia | 1, 3, 7, 12 | 16,00 € |
| Pennette all'ortolana | 1 | 16,00 € |

LISTA ALLERGENI 1. Glutine | 2. Crostacei e derivati | 3. Uova e derivati | 4. Pesce e derivati | 5. Arachidi e derivati | 6. Soia e derivati | 7. Latte e derivati | 8. Frutta a guscio e derivati | 9. Sedano e derivati | 10. Senape e derivati | 11. Semi di sesamo e derivati | 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ | 13. Lupino e derivati | 14. Molluschi e derivati.

 Piatto tipico

 Vegetariano

 Senza glutine

ZUPPE

| | |
|--|---------|
| Zuppa del giorno | 13,00 € |
| Canederli in brodo  1, 3, 7, 9, 12 | 16,00 € |
| Cappelletti in brodo 1, 3, 7, 9 | 16,00 € |
| Zuppa di cipolla gratinata con Trentingrana  1, 7 | 16,00 € |

SECONDI PIATTI

| | |
|---|---------|
| Bocconcini di capriolo in umido con polenta  1, 9 | 25,00 € |
| Gulasch trentino con polenta di Storo  1, 9 | 20,00 € |
| Formaggio di malga al forno con polenta    7 | 18,00 € |
| Polenta concia con salsicce e funghi trifolati  1, 7, 9 | 25,00 € |
| Polenta salsicce e funghi  1, 9 | 22,00 € |
| Polenta con funghi porcini e finferli trifolati    | 20,00 € |
| Polenta con salsiccia  1, 9 | 16,00 € |
| Filetto di maialino alla senape con polenta 1, 9, 10 | 25,00 € |

ALLA GRIGLIA

| | |
|---|---------|
| Paillard di vitello con patate | 22,00 € |
| Tagliata di Scottona con grana, balsamico e verdure grigliate 7 | 28,00 € |
| Filetto di Scottona con patate | 35,00 € |
| Costata di Scottona "tomahawk" con verdure e patate (min. 2 persone) € 10/hg | |
| Chateaubriand con verdure grill e patate (min. 2 persone) € 18/hg | |
| Costolette di cervo con confettura di mirtilli e patate  1 | 28,00 € |
| Filetti di salmerino alla griglia con spinaci    4 | 25,00 € |

CONTORNI

| | |
|---|---------|
| Insalata mista  | 6,00 € |
| Verdure miste alla griglia  | 10,00 € |
| Verdure cotte a vapore  | 8,00 € |
| Spinaci al burro di malga o naturali 7 | 8,00 € |
| Porcini trifolati    9 | 12,00 € |
| Patate al forno o fritte  | 6,00 € |
| Polenta   | 6,00 € |

LISTA ALLERGENI 1. Glutine | 2. Crostacei e derivati | 3. Uova e derivati | 4. Pesce e derivati | 5. Arachidi e derivati | 6. Soia e derivati | 7. Latte e derivati | 8. Frutta a guscio e derivati | 9. Sedano e derivati | 10. Senape e derivati | 11. Semi di sesamo e derivati | 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ | 13. Lupino e derivati | 14. Molluschi e derivati.

INSALATONE

| | |
|---|---------|
| Pradalago | 12,00 € |
| Misticanza, cavolo cappuccio, pollo grigliato, noci e semi di finocchio | 8 |
| Bellavista | 12,00 € |
| Misticanza, trota marinata, pomodori, mela della Val di Non e pinoli | 4,8 |
| Rendena | 12,00 € |
| Misticanza, Julienne di formaggio Spressa e Speck, pere, noci | 7,8,12 |
| Campiglio  | 12,00 € |
| Misticanza, uovo sodo, scaglie Trentingrana, pomodori pachino | 7 |
| Italiana  | 12,00 € |
| Misticanza, pomodoro, olive, mozzarella e tonno | 4,7 |

DESSERT

| | | |
|-------------------|---------|--------|
| Dolci al carrello | 1,3,7,8 | 7,00 € |
|-------------------|---------|--------|

COPERTO

| | |
|---------|--------|
| Coperto | 3,00 € |
|---------|--------|

MENU BABY

| | | |
|------------------------------------|--------------|---------|
| Pasta corta con pomodoro | 1 | 10,00 € |
| Pasta corta con ragù di carne | 1 | 10,00 € |
| Mini cotoletta con patatine fritte | 1,2,3,4,7,14 | 15,00 € |
| Wurstel con patatine fritte | 1,2,3,4,7,14 | 12,00 € |
| Petto di pollo con patate fritte | 1,2,3,4,7,14 | 12,00 € |
| Salsicce con polenta | 12 | 12,00 € |

In caso di necessità o irreperibilità tutti i prodotti possono essere di origine congelato. Informiamo che tutte le pietanze possono contenere prodotti allergeni – l'elenco completo degli ingredienti è consultabile nell'apposito registro da richiedere.

LISTA ALLERGENI 1. Glutine | 2. Crostacei e derivati | 3. Uova e derivati | 4. Pesce e derivati | 5. Arachidi e derivati | 6. Soia e derivati | 7. Latte e derivati | 8. Frutta a guscio e derivati | 9. Sedano e derivati | 10. Senape e derivati | 11. Semi di sesamo e derivati | 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ | 13. Lupino e derivati | 14. Molluschi e derivati.



Piatto tipico



Vegetariano



Senza glutine