







# Menu Ristorante Zeledria



## ANTIPASTI

1. Spiedino di caciotta e speck con cappella di porcino grigliata  5, 12	20,00 €
2. Tagliere di affettati misti  12	15,00 €
3. Tagliere di formaggi misti   5	15,00 €
4. Carpaccio di cervo con rucola e grana   5, 12	18,00 €
5. Cappelle di porcino grigliate con scaglie di Trentingrana    5	20,00 €
6. Spiedini di caciotta e speck   5, 12	15,00 €
7. Trota salmonata al pepe rosa   9	16,00 €

## PRIMI PIATTI

10. Gnocchi di patate ai finferli   4, 5, 14	15,00 €
11. Tagliolini ai funghi porcini   4, 14	16,00 €
12. Strangolapreti al burro fuso (gnocchi di spinaci)   4, 5, 14	15,00 €
13. Pennette integrali all'ortolana  4	14,00 €
14. Canederli al burro fuso  4, 5, 10, 12, 14	14,00 €

## ZUPPE

20. Canederli in brodo  4, 5, 10, 12, 14	14,00 €
21. Orzetto alla trentina   4, 10	10,00 €
22. Zuppa di finferli   4, 5	15,00 €
23. Gulasch Suppe  4, 10	15,00 €

## SPECIALITÀ DELLA CASA

30. Delizia alla piastra: misto di carni, verdure e formaggio  5	27,00 €
31. Supplemento di carni, verdure o formaggio 5	12,00 €
32. Delizia alla piastra di verdure e formaggio   5	20,00 €
33. Polenta concia salsicce e funghi trifolati  4, 5	22,00 €
34. Capriolo in salmì con polenta  4, 10	22,00 €
35. Tagliata con verdure alla griglia	25,00 €
36. Salmerino alla griglia (trota di alta montagna)  9	22,00 €

**LISTA ALLERGENI** 1. Arachidi e derivati | 2. Crostacei e derivati | 3. Frutta a guscio e derivati | 4. Glutine | 5. Latte e derivati | 6. Lupino e derivati | 7. Molluschi e derivati | 8. Senape e derivati | 9. Pesce e derivati | 10. Sedano 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. Soia e derivati | 14. Uova e derivati.



Piatto tipico



Vegetariano





Gluten free











## SECONDI PIATTI

40. Gulasch alla tirolese con polenta  4	17,00 €
41. Funghi porcini trifolati con polenta  	20,00 €
42. Salsicce e polenta  4, 5, 12	16,00 €
43. Wurstel con patate fritte 12	14,00 €
44. Formaggio al forno con polenta   5	17,00 €
45. Cotoletta di vitello alla milanese con patate fritte 4, 14	21,00 €

## GRIGLIA

50. Costata di manzo con patate	35,00 €
51. Filetto di vitellone con patate	35,00 €
52. Costolette di agnello con patate	25,00 €
53. Costolette di cervo con patate 	25,00 €
54. Paillard di vitello con patate	20,00 €
55. Cappelle di porcino grigliate con scaglie di Trentingrana   	25,00 €

## CONTORNI

60. Verdure alla griglia  	12,00 €
61. Funghi porcini e finferli trifolati   	15,00 €
62. Verdura cotta  	7,00 €
63. Insalata mista  	7,00 €
64. Patate fritte  	6,00 €
65. Porzione polenta   	6,00 €

## DOLCI

Dolci al carrello €6,00 - €7,00 - €8,00 3, 4, 5, 14

## COPERTO

Coperto	3,00 €
---------	--------

In caso di necessità tutti i prodotti possono essere di origine congelata. Per qualsiasi informazione su sostanze che provocano allergie o intolleranze è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio su richiesta.

**LISTA ALLERGENI** 1. Arachidi e derivati | 2. Crostacei e derivati | 3. Frutta a guscio e derivati | 4. Glutine | 5. Latte e derivati | 6. Lupino e derivati | 7. Molluschi e derivati | 8. Senape e derivati | 9. Pesce e derivati | 10. Sedano 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 SO<sub>2</sub> | 13. Soia e derivati | 14. Uova e derivati.



Piatto tipico



Vegetariano



Gluten free