

Antipasti

<i>Prosciutto di cervo marinato con Spressa di Malga e verdure in Agrodolce</i>	€ 7.00
<i>Carpaccio di carne Salada Rendena su Crostone di Pane e Trentin Grana</i>	€ 7.00
<i>Speck del Brenta tagliato sottile e radicchio dell'orso *</i>	€ 7.00
<i>Tagliere di salumi misti nostrani con verdura casereccia sott'olio</i>	€ 7.00



Primi Piatti

<i>Tagliolini ai funghi porcini</i>	€ 7.00
<i>Riccioli fatti in casa alla Magnabò</i>	€ 6.50
<i>Risotto ai funghi misti (minimo 2 persone)</i>	€ 7.00
<i>Tortellone aperto alla Spressa di Pinzolo e porcini</i>	€ 6.50
<i>Pappardelle panna, speck, croccante e noci</i>	€ 6.50
<i>Canederli di salumi al burro fuso</i>	€ 6.50
<i>Gnocchi alle ortiche primaverili ripieni di formaggio al burro</i>	€ 6.50
<i>Strangolapreti al burro e salvia</i>	€ 6.50
<i>Orzetto alla trentina (minestra d'orzo con verdure)</i>	€ 6,50
<i>Reginette al sugo di selvaggina</i>	€ 6.50
<i>Tris della casa composto da :</i>	€ 8.00

gnocchi verdi ripieni di formaggio al burro fuso

reginette al sugo di cervo

tortellone aperto alla Spressa di Pinzolo e porcini



La pasta e tutti gli altri primi sono preparati in casa

- *non sempre disponibile*

I Nostri Piatti Unici

Polenta Mista

*Polenta, selvaggina in umido, funghi misti trifolati,
salamella alla griglia , formaggio alla brace e crauti stufati* € 15.00

Piatto Rustico

*Polenta , gnocchi verdi alle ortiche con ripieno di spessa al burro nocciola,
salamella alla griglia formaggio fuso e crauti stufati* € 15.00

Piatto "Maso Calchera"

*Risotto alla parmigiana, stinco di maiale al forno, crauti stufati
patate al rosmarino spessa di Pinzolo alla brace* € 15.00

Secondi Piatti

Controfiletto di manzo ai ferri o al pepe verde con contorno a scelta € 9.50
Salamella rendenera fatta in casa alla brace con contorno a scelta € 9.50
Medaglioni di cervo su marmellata di ribes e patate del Bleggio € 11.00
Carne salada cotta con fagioli in umido e cipolla € 9.50
Stinco di maiale intero alla Birra Rendena con patate € 11,00
Filetto di salmerino alpino alle erbe aromatiche € 9,50
Degustazione di formaggi accompagnati da miele e marmellate nostrane € 9,50
Patate e uova alla tirolese € 9,50



Contorni

Patate del Bleggio saltate alla tirolese (burro speck e cipolla) € 3.50
Funghi misti trifolati € 3,50
Grigliata di verdure € 3,50
Formaggio alla griglia € 3,50
Crauti stufati della val di Gresta alla casalinga € 3,50
Insalata di verdure miste € 3,50

e per i più piccoli

Menu' del Fanciullo

N° 1: Pasta al pomodoro, dessert o gelato a scelta e bibita € 9.50
N° 2 : Cotoletta alla milanese, dessert o gelato a scelta e bibita € 9.50
Coperto € 1,60 a persona

MENU' DEGUSTAZIONE



Antipasto misto alla trentina



Bis di primi

Gnocchi verdi

Reginette cervo



Polenta capriolo salamella e crauti



Tris di dessert



1/4 Vino della casa – acqua – caffè

€ 25,00

CARTA DEI VINI



Vini Rossi



TEROLDEGO DELLA ROTALIANA

Vitigno autoctono per eccellenza, rappresenta l'esempio di stretto rapporto tra vitigno e territorio, infatti viene coltivato solo nella Piana Rotaliana.

Colore : rosso rubino, vivo e brillante.

Gusto : secco, sapido e di corpo, ben strutturato.

Profumo : intenso e fruttato.

Territorio : Piana Rotaliana e zone circostanti.

Accostamenti : con piatti di mezzo e specialmente con selvaggina e carne salada.

Euro 13.00 cl 0,75

Euro 2.00 al bicchiere

TEROLDEGO RISERVA MASO LE CERVARE

Euro 18.00 cl 0,75

TEROLDEGO ZANINI DA 0,375 CL

Euro 7.00



MARZEMINO

E' diventato una colonna portante dell'enologia trentina, è un vitigno molto delicato, ma le alture su cui cresce lo riparano dal freddo.

Colore : rubino intenso , quasi scuro.

Gusto : elegante, secco, sapido e pieno, con tannini composti e gentili.

Profumo : frutti di bosco leggermente acerbi, poco speziato.

Territorio : Vallagarina lungo le pendici dei monti , Rovereto lungo le sponde dell'Adige.

Accostamenti : con funghi, salsicce, piatti aromatizzati alle erbe e peperoncino.

Euro 13.00

EURO 2,00 AL BICCHIERE

PINOT NERO

*Nobile vitigno originario della Borgogna, in Trentino Alto Adige
diffuso dal secolo scorso. E' molto esigente, di difficile coltivazione
(visto che solo in zone particolarmente esposte e
con molte attenzioni diventa elegante e armonioso)*

Colore : rosso rubino più o meno intenso.

Gusto : secco, piacevolmente amarognolo.

Profumo : fruttato, con sentori marcati di ciliegia selvatica e ribes.

Territorio : Val di Cembra, Pinè, Valle dell'Adige, Trento.

Euro 18.00

Euro 2,00 al bicchiere



MERLOT

*.Le uve provengono originariamente dalla zona francese di Bordeaux
ma hanno trovato un ambiente favorevole anche nelle zone collinari trentine.*

Colore : rosso rubino intenso.

Gusto : asciutto, con sottofondo amaro, i tannini dolci lo rendono morbido.

Profumo : fruttato, con una lieve nota erbacea.

Territorio : Rovereto e Vallagarina.

*Accostamenti : ideale per accompagnare minestre asciutte, carni grigliate, formaggi stagionati e
piatti di mezzo.*

Euro 13.00

Euro 2.00 al bicchiere



LAGREIN

*Questo tipo di uve si presta sia alla vinificazione in rosso che in rosato
dando luogo a due diversi prodotti, il primo più fresco e immediato,
l'altro decisamente più robusto e strutturato.*

Colore : cerasuolo scarico il rosato, rubino intenso e granato il rosso.

Gusto : fresco dal leggero sentore di mandorle il rosato, austero e corposo il rosso.

Profumo : delicato, con piacevoli sfumature di frutta, viola e vaniglia.

Territorio : diffuso in particolare nel campo Rotaliano.

Euro 13.00

Euro 2.00 al bicchiere

NAVESEL

Da uve Merlot, Cabernet Franc e Sauvignon che donano struttura e aromi a questo uvaggio degno di nota, invecchiato in barriques per 18 mesi.

Colore , rosso intenso e carico.

Gusto , persistente, ricco e complesso.

Profumo , frutti di bosco con note balsamiche.

Territorio , località Navesel (da cui prende il nome) nella zona di Rovereto.

Accostamenti , carni rosse arrosto o alla griglia, selvaggina, piatti ben strutturati e succulenti.

Euro 18.00

Euro 2.00 al bicchiere

Vini Bianchi



CHARDONNAY

La sua terra d'origine è la Borgogna in Francia. Da questo vitigno derivano i migliori vini bianchi, è un ingrediente essenziale anche per produrre spumanti.

Colore , giallo paglierino, verdognolo.

Gusto , secco, asciutto, pieno.

Profumo , delicatamente fruttato con sentori di mela.

Territorio , il suo ambiente ideale è sui pendii pedemontani.

Accostamenti , ideale come aperitivo, ma piacevole anche con antipasti magri e minestre asciutte o in brodo.

Euro 13.00

Euro 2.00 al bicchiere



MULLER THURGAU

Questo uvaggio è stato ottenuto dallo svizzero Hermann Muller incrociando la varietà Riesling Renano con Chasselas.

Colore , giallo paglierino con riflessi verdolini.

Gusto , molto particolare, che lo contraddistingue.

Profumo , fruttato, floreale.

Territorio , Alto Adige, in Trentino in alt collina.

Accostamenti , ottimo aperitivo, adatto con primi piatti con salse a base di pesce, pesce alla griglia.

Euro 13.00

Euro 2.00 al bicchiere

PINOT GRIGIO

Il suo mosto è molto zuccherino quindi il suo vino riesce ad esprimere al meglio le proprie doti in gioventù, quando la finezza è sorretta dall'eleganza di corpo.

Colore : giallo paglierino, a volte con toni ramati.

Gusto : secco, sapido e di struttura equilibrata.

Profumo : fruttato, ricorda la pera matura.

Territorio : Vallagarina e Valle dell'Adige.

Accostamenti : adatto a vari abbinamenti, primi piatti con salse sostenute, piatti a base di uova.

Euro 13.00

Euro 2.00 al bicchiere



PINOT BIANCO

Come il pinot grigio anch'esso si esprime al meglio in gioventù, ma non disdegna un moderato invecchiamento che esalta la sua personalità.

Colore : giallo paglierino con lievi riflessi verdolini.

Gusto : armonico ed elegante.

Profumo : delicato, fruttato e fragrante.

Territorio : coltivato in alta e media collina.

Accostamenti : con paste all'uovo, strangolapreti.

Euro 13.00

Euro 2.00 al bicchiere



NOSIOLA

Questo vitigno si esprime con note di grande finezza ed eleganza

Ottenuto da uve coltivate nella Valle dei Laghi da questa vite

(con la vendemmia tardiva) si ottiene il conosciuto Vino Santo trentino.

Colore : giallo paglierino.

Gusto : armonico, con note di noce.

Profumo : fruttato, con toni freschi di pera e mela.

Territorio : basso Sarca e Valle dei Laghi.

Accostamenti : grazie alla freschezza del suo sapore si trova in sintonia con antipasti, piatti a base di pesce e carni bianche.

Euro 13.00

Euro 2.00 al bicchiere

Vino rosso della casa (uvaggio di merlot Cabernet e reboso)

Euro 6.50 cl 0,375

Caraffa da 1 lt

Euro 9.00

Caraffa da ½ lt

Euro 4.50

Caraffa da ¼ lt

Euro 2.50



SPUMANTI TRENTO DOC

La caratteristica che rende spumanti vini di grande pregio è lo speciale processo di produzione che attraversano per arricchirsi di bollicine e del loro inconfondibile aroma (metodo classico o charmat).

Prima di tutto però bisogna scegliere accuratamente il tipo di uva da usare.

Nella maggior parte dei casi è Pinot Nero o Chardonnay.

La prima è una qualità prelibata di uva nera che viene “vinificata in bianco”, cioè utilizzata senza bucce. Mentre la seconda è un’uva bianca pregevole dal sapore delicato. Sfatiamo un mito...gli spumanti non vanno serviti obbligatoriamente solo come aperitivi o vini da dessert perché questi vini nascono con un sapore secco ed amarognolo e solo se vengono ammorbiditi in fase di produzione acquistano una certa dolcezza.

Prosecco Valdobbiadene dry e brut

Euro 13.00 cl 0.75

Spumante Trento doc Siris Gaierhof

Euro 18.00 cl 0.75



ACQUA di MONTAGNA

Sorgente Plan dell’asen s.l.m.2180.

Comune di Carisolo

Prendendo come punto di riferimento il decreto ministeriale n. 43 del 21 dicembre del 1990 del Ministero della Sanità, che stabilisce le caratteristiche di qualità delle acqua destinate al consumo umano, abbiamo deciso di soffermarci a descrivere in poche righe la particolarità della nostra acqua che ogni giorno serviamo per accompagnare le nostre specialità.

L’acqua da noi somministrata è acqua potabile, che sgorga dalla sorgente Plan dell’asen nel Comune di Carisolo e viene trattata con apparecchiatura filtrante, capace di eliminare sostanze in sospensione, adatta anche per la riduzione di carica batterica e cloro residuo. È un’acqua erogata alla spina, dall’apparecchiatura MATIC, che è situata all’interno del nostro locale, imbottigliata al momento per il consumo estemporaneo, dopo essere stata sottoposta ad un trattamento di microfiltrazione.

Naturale - gassata o Leggermente frizzante

Bottiglia da 0.75 cl € 2.50

BIRRE SPECIALI

HELLES BRAU

BRENTA BIER alc. 5,0%

Birra alla spina

bicchiere da 0.20 cl Euro 2.20

bicchiere da 0.40 cl Euro 4.40

HELLES BIER birra chiara alc. 4.8%

Birra artigianale trentina

formato da 0.50 cl Euro 5.00

WEINZENBIER alc. 4.8%

formato da 0.50 cl Euro 5.00

LAGER BIER

***Birra rossa a fermentazione, ambrata
con schiuma compatta e aderente***

formato da 0.50 cl Euro 5.00

BIRRA DA L'ORS AMBRATA

formato da 0.75 cl Euro 10.00

