



CARNE SALADA

chef AGOSTINO BRUNO

ANTIPASTO

Vorspeise Starter

La nostra tipica carne salada cruda di Cologna in carpaccio con giardiniera fatta in casa di verdure sott'aceto, servita con il nostro Balsamico Trentino Cru e il nostro olio extravergine di oliva

Unser typisches rohes Carne Salada aus Cologna als Carpaccio mit hausgemachter Giardiniera aus eingelegtem Gemüse, serviert mit unserem Balsamico Trentino Cru und unserem nativem Olivenöl extra

Our typical raw Cologna carne salada in carpaccio with homemade pickled vegetable giardiniera, served with our Trentino Cru Balsamic and our extra virgin olive oil

PRIMO

Erster Gang First course

Spaghetti di grano duro "ubriachi", cotti nel nostro vino rosso con speck, finferli e fonduta di formaggio Bonomì di nostra produzione

In unserem Rotwein gekochte „betrunkene“ Hartweizenspaghetti mit Speck, Pfifferlingen und Fondue aus Bonomì-Käse aus eigener Herstellung

“Drunken” durum wheat spaghetti, cooked in our red wine with speck, chanterelles, and our own Bonomì cheese fondue

SECONDO

Zweiter Gang Main course

La tipica carne salada di Cologna, di nostra produzione, cotta alla piastra accompagnata da “fasòi en broa”

Das typische Carne Salada aus Cologna aus eigener Herstellung vom Grill, begleitet von “fasòi en broa” (Bohnen im eigenen Saft)

The typical Cologna carne salada, made in-house, grilled and served with “fasòi en broa” (beans in their own juice)

DESSERT

Strudel fatto in casa ripieno di mele trentine, uvetta, pinoli, cannella e amaretti su salsa alla vaniglia

Hausgemachter Strudel, gefüllt mit Trentiner Äpfeln, Rosinen, Pinienkernen, Zimt und Amaretti auf Vanillesauce

Homemade strudel filled with Trentino apples, raisins, pine nuts, cinnamon, and amaretti on a vanilla sauce

Calice di vino di nostra produzione, acqua e caffè

Ein Glas Wein aus eigener Herstellung, Wasser und Kaffee

A glass wine from our own production, water and coffee

€ 50,00