

Di Sopra[®]

PATASCOS

Segui le nostre avventure
e i nostri eventi su  @Patascos



ANTIPIASTI • APPETIZERS

Tagliere “Sapori di Montagna” - ideale per due euro **32**

Selezione pregiata di salumi artigianali e formaggi di malga, accompagnata da Mieli Thun e giardiniera della val di Gresta.

Fine selection of artisanal cured meats and alpine cheeses, served with Thun honey and pickled vegetables from Val di Gresta - Ideal for two.

Speck del Maso Trentino euro **20**

Prodotto “dal Massimo Goloso” servito con cetriolini croccanti, salsa cren fresca e bretzel caldo appena sfornato.

Product by “Il Massimo Goloso,” served with crisp gherkins, fresh horseradish sauce, and a warm, freshly baked pretzel.

Tartare di Manzo Trentino “Fai da Te” 80g / 120g euro **18/26**

Carne cruda di manzo locale tagliata al coltello, servita scomposta con prezzemolo fresco, capperi, cipolla rossa, senape di Digione, cetriolini e sale Maldon.

Raw local beef hand-cut with knife, served deconstructed with fresh parsley, capers, red onion, Dijon mustard, gherkins, and Maldon salt.

Sfogliatina con Cipolla Caramellata euro **16**

Delicato sformato di cipolla in crosta dorata con Tosella di Primiero grigliata, adagiato su una fondente crema di Trentingrana Riserva 30 mesi.

Delicate onion flan in golden crust, topped with grilled Tosella cheese from Primiero, served on a velvety 30-month aged Trentingrana cream.

Carne Salada Trentina alla Brace euro **18**

Specialità di Massimo Goloso passata sulla brace, servita con fagioli Borlotti e cipolle rosse bio.

Speciality by Massimo Goloso, flame-grilled and served with Borlotti beans and organic red onions.

Tomino di Malga ai Porcini euro **18**

Formaggio fresco di malga avvolto dal profumo intenso dei funghi porcini freschi.

Fresh mountain cheese infused with intense aroma of fresh porcini mushrooms.



PRIMI • FIRST COURSES

Canederli trentini in Fonduta * euro **18**

Gnocchetti di pane con speck su letto cremoso di formaggi di malga.

Bread dumplings with speck on a creamy bed of mountain cheeses.

Strangolapreti alla Trentina euro **18**

Gnocchetti di pane raffermo e spinaci, conditi con burro fuso, salvia fresca e scaglie di Trentingrana.

Spinach and stale bread dumplings, dressed with melted butter, fresh sage, and shavings of Trentingrana.

Garganelli allo Stracotto di Grigio Alpina euro **20**

Pasta all'uovo del Antico Pastificio Granarolo di Bologna, condita con un ricco ragù di carne di Grigio Alpina a lenta cottura.

Egg pasta from Antico Pastificio Granarolo in Bologna, served with a rich slow-cooked Grigio Alpina meat ragù.

Pappardelle al ragù di cervo euro **22**

Pasta all'uovo condita con ragù di Cervo.

Egg pasta served with venison ragù.

L'Uovo euro **18**

“Uova di Montagna” cotto a bassa temperatura affogato in salsa di pomodoro bio della val di Gresta.

“Uova di Montagna” egg slow-cooked and poached in organic tomato sauce from Val di Gresta.



SECONDI • SECOND COURSES

Filetto di Grigio Alpina con Spugnole

euro **38**

Filetto di manzo locale grigliato, accompagnato con fondo bruno e spugnole di montagna.

Local beef tenderloin, paired with a dark demi-glace and wild morel mushrooms.

La Croccante del Trentino

euro **24**

Cotoletta sottile di manzo trentino, impanata con erbe aromatiche di montagna e frita fino alla doratura perfetta.

Thin veal cutlet from Trentino, breaded with mountain herbs and fried to golden perfection.

Costata di Grigio Alpina alla Brace (500-600g)

euro **8/h**

Taglio pregiato di manzo locale, cotto alla brace per esaltarne il sapore intenso.

Premium local beef cut, grilled over flame to enhance its bold, intense flavour.

Filetto di hucho hucho

euro **24**

Filetto di hucho hucho cotto alla brace, spennellato di burro e timo fresco servito con funghi shiitake del trentino.

Grilled hucho hucho filet, brushed with butter and fresh thyme, served with Trentino shiitake mushrooms.

Polenta Concia di Storo

euro **16**

Polenta di Storo con formaggi di malga, gratinata al forno.

Traditional Storo polenta with alpine cheeses, oven-baked and lightly gratinée.

Coniglio di montagna in Olio Cottura

euro **24**

Coniglio tenero e gustoso, cotto a bassa temperatura in olio alle erbe aromatiche, servito con un'insalatina di verdure croccanti condita con maionese artigianale.

Tender and flavorful rabbit, slow-cooked at low temperature in herb-infused oil, served with a crisp vegetable salad dressed with homemade mayonnaise.



CONTORNI • SIDE DISHES

Patatine Fritte Rustiche

euro **7**

Patate dorate, condite con rosmarino fresco e sale Maldon.

Golden potatoes seasoned with fresh rosemary and Maldon sea salt.

Patate alla Brace

euro **7**

Patate novelle cotte alla brace con erbe aromatiche.

Early potatoes grilled over embers, with mountain herbs

Cavolo cappuccio condito

euro **7**

Insalata fresca di cavolo cappuccio condita con aceto di mele trentino e semi di cumino.

Fresh white cabbage salad seasoned with Trentino apple vinegar and caraway seeds.

Verdure di Stagione alla Brace

euro **7**

Selezione di verdure fresche grigliate su carboni in stile yakitori.

Selection of fresh vegetables grilled over charcoal in yakitori style.



DOLCI • DESSERTS

Selezione di Formaggi dal nostro carrello

Assortimento di formaggi locali, accompagnati da conserve di Primitivizia e mieli Thun.

Assorted local cheeses, served with Primitivizia preserves and Thun honeys.

3pz euro **8**

5pz euro **15**

Torta di Rose con Gelato allo Yogurt di Malga

Soffice torta di rose fatta in casa, servita con gelato artigianale allo yogurt di malga.

Soft homemade rose cake, served with artisanal mountain yogurt ice cream.

euro **9**

Kaiserschmarren

Spessa crêpe spezzettata, zucchero a velo, servita con confettura di mirtilli rossi.

Thick shredded crêpe, dusted with powdered sugar and served with lingonberry jam

euro **8**

Tiramisù

euro **8**

Insalata di Fragole

Fragole fresche di stagione condite con zucchero e limone.

Fresh seasonal strawberries dressed with sugar and lemon.

euro **9**

Torte del giorno - selezione dello Chef

Cakes of the day – Chef's selection.

euro **7**

Coperto / Cover Charge

euro **4**