

Di Sopra

PATASCOS

Da quest'anno aperto anche a cena
This year, also open for dinner



ANTIpaSTi • APPETiZERS

Clearwater

euro **22**

Trota di montagna alla brace, dry aged, glassata con il suo fondo e funghi shiitake

Grilled mountain trout, dry-aged, glazed with its own jus and shiitake Mushrooms

“Al lardo! Al lardo?”

euro **20**

Lardo vegano, Focaccia di polenta alla brace, ganache di Trentingrana lunga stagionatura e tartufo fresco

Vegan lard, grilled polenta focaccia with aged Trentingrana ganache and fresh truffle

Tagliere assortito (min. 2 persone)

euro **36**

Taglierone di montagna della nostra dispensa servito con focaccia fatta in casa

Mountain Platter from Our Pantry, Served with Homemade Focaccia

“Fuori dal bosco”

euro **20**

Tartare di Grigia Alpina, scalogno, cipolla caramellata, nocciole, mostarda, luppolo con burro affumicato al sapore di pino mugo

Alpine grey beef tartare with shallots, caramelized onions, hazelnuts, mustard, hops, and smoked butter infused with mountain pine flavor



PRIMI • FIRST COURSES

“Alpeviolo”

euro **24**

Raviolo fondente con ricotta di montagna e sugo alle erbe alpine

Melt-in-the-mouth raviolo with mountain ricotta and alpine herb sauce

Risotto riserva San Massimo

euro **26**

Risotto riserva San Massimo con Zafferano Dolomiti
e crema di funghi

*Risotto with San Massimo reserve rice, Zafferano Dolomiti,
and licorice root extract*

“Benvenuti in montagna”

euro **24**

Canederli al tartufo di montagna, crema di Trentingrana
e noce moscata

Mountain truffle canederli, Trentingrana cream and nutmeg

La Gourmandise delle Dolomiti

euro **18**

Tipica zuppa francese, con gruvier e crostone di pane abbrustolito

Traditional French Soup with Gruyère and Toasted Bread



SECONDi • SECOND COURSES

“Ring Master”

euro **27**

Pollo ruspante Trentino di Massimo Goloso in fricassée ai funghi
Free-range Trentino chicken by Massimo Goloso in a mushroom fricassée

“Zo de qua”

euro **45**

Filetto di grigio alpina alla Rossini (ricetta originale),
foie gras premium d'allevamento etico, tartufo di montagna
Alpine grey beef fillet à la Rossini (original recipe)
Premium ethical farmed foie gras, mountain truffle

Cotillon di sedano rapa alle erbe di montagna

euro **22**

Cotoletta vegetariana
Celeriac cotillon with mountain herbs - Vegetarian cutlet

“Melt-in-Your-Mouth”

euro **30**

Costolette di maiale trentino fondenti
Trentino Pork Ribs

Wiener Schnitzel

euro **28**

Costoletta di vitello servita con marmellata di mirtillo.
Veal Chop Served with Lingonberry Jam

Polenta di Storo con funghi porcini

euro **24**

Storo Polenta with Porcini Mushrooms

CONTORNI • SIDE DISHES

Cavolo cappuccio marinato con cumino - *Marinated cabbage with cumin*

euro **8**

Patatine Fritte - *French Fries*

euro **6**

Funghi porcini - *Porcini Mushrooms*

euro **10**

Patate Patascoss - *Patascoss Potatoes*

euro **8**

Il nostro pane e burro - *Our Bread and Butter*

euro **4**

DOLCI • DESSERTS

“3-Tremisu”

Tiramisu con uova di montagna
Tiramisu with mountain eggs

euro **9**

Torta Sacher

euro **9**

Panettone Italo Vezzoli

con crema Patascoss
with Patascoss cream

euro **9**

Coperto - Cover charge

euro **4**