

I NOSTRI PRIMI PIATTI

STARTERS

Le pappardelle all'uovo al ragù di capriolo

Large eggtagliatelle with venison ragout

Gli strangolapreti con burro fuso

"Val di Sole" spinach dumplings with melted butter

Gli spezli tirolesi alla panna e speck

Tyrol spätzle with cream and smoked ham

I canederli casalinghi al burro, ragù o brodo

Homemade dumplings with melted butter, ragout or stock

Le penne all'arrabbiata

Short pasta with with tomato sauce, garlic and hot pepper

Il risotto ai porcini

Rice with mushrooms

Le farfalle al salmone affumicato

Short pasta with smoked salmon

Gli gnocchi di patate viola ai porri e speck

Potatoes dumplings with porridge and speck

Le orecchiette al pesto e pomodorini

Pasta with pesto sauce and small tomatoes

Il risotto all'aglio, olio e peperoncino

Rice with garlic, oil, hot pepper, turmeric and smoked cheese

Le tagliatelle fresche ai funghi

Fresh Tagliatelle with mushrooms

Gli spaghetti integrali al condimento nero

Wholemeal Spaghetti with anchovies, capers and hot pepper

Gli spaghetti alla carbonara

Spaghetti with carbonara sauce

Gli spaghetti aglio,olio e peperoncino

Spaghetti with garlic, oil and hot pepper

Gli spaghetti all'amatriciana

Spaghetti with amatriciana sauce

Gli spaghetti allo speck

Spaghetti with matured smoked ham

Gli spaghetti ai frutti di mare

Spaghetti with seafood

LE NOSTRE ZUPPE SOUP

La nostra zuppa d'orzo

Barley soup

La zuppa patate e polenta di storo con crostini

Potatoes soup with polenta and bread

Il minestrone di verure

Vegetable soup

I SECONDI DI CARNE

MEAT DISHES WITH HOT SIDE DISHES

La scaloppina ai funghi

Escalope with mushrooms

Il cervo in umido con polenta

Pickled deer with polenta

Le polpettine in salsa di gorgonzola e noci

Meatballs with gorgonzola sauce and walnuts

L'involentino di maiale con speck e formaggio

Rolade with smoked ham and cheese

La scaloppina alla pizzaiola

Escalope with tomato sauce and mozzarella cheese

Il formaggio alla piastra con polenta e funghi

Grilled cheese with and mushrooms

La fettina di manzo ai ferri

Grilled beef steak

L'arrostito con salsa alle mele

The roast with apple sauce

Il gulasch con polenta

Gulash with polenta

La coppata di maialino nostrano con salsa estiva

Pork loin with catalan sauce

Il filetto di maiale con finferli

Fillet of pork with mushrooms

Il petto di pollo ai ferri

Sliced turkey with thyme oil

Il carrè affumicato con crauti

The smoked loin with sauerkraut

Le costine di maiale con polenta

Roast ribs with polenta

I SECONDI DI PESCE di FIUME

OUR FISH DISHES WITH HOT SIDE DISHES

Il filetto di trota salmonata ai ferri

Grilled salmon trout

Il filetto di salmerino in crosta di pistacchi

Owen fillet of char with pistachios

I NOSTRI SECONDI FREDDI

OUR COLD DISHES

Il carpaccio di carne salada

con rucola e scaglie di grana

Tasty beef carpaccio with roket and grana cheese

Roast beef all'inglese

English roast beef

L'assortimento di formaggi misti

Mixed local cheese

Il taglierino di salumi nostrani

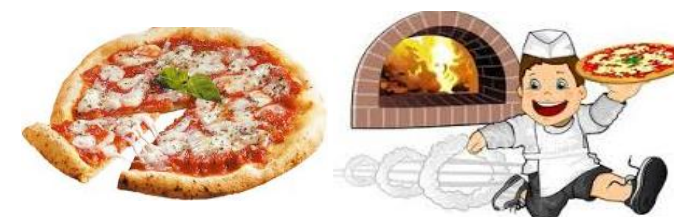
Assortment of cold cuts

La bresaola della Valtellina con rucola

e grana a scaglie

Air-dried salted beef with roket and grana cheese

OPPURE



PIZZA A SCELTA

or a large variety of pizza



**...E PER I PIU'
PICCINI:
OUR CHILDREN MENU**

Le farfalline al burro, al pomodoro o alla bolognese

Little pasta with butterm, tomato sauce or ragout

I tortellini di carne panna e spek

Ravioli with cream and smoked ham

I raviolini Kinds ripieni al formaggio al burro e salvia

The small ravioli with cheese butter and sage

La cotoletta alla milanese con patatine fritte

Milanese veal cutlet

Il wurstel nostrano con patatine fritte

Wurstel with potato chips

**DESSERT e DISTILLATI
A LA CARTE**



**Il Ristorante Pizzeria IL MANIERO
ha recentemente ottenuto il
MARCHIO DI QUALITA' AMBIENTALE
ECORISTORAZIONE TRENTO
rilasciato dalla Pr. Autonoma di Trento
ai ristoratori che dimostrano di attuare
azioni per la salvaguardia dell'ambiente
e la riduzione degli impatti ambientali**



**Gentili ospiti,
BENVENUTI A IL MANIERO**

*qui di seguito alcune informazioni utili
riguardo al ristorante*

*Dear guests, we are very pleased to welcome you to
IL MANIERO. Here you will find some information
about the restaurant*

- *Per motivi organizzativi Vi chiediamo di accedere al ristorante tra le ore 19,00 e le 19,30 in modo tale da evitare il momento di massima affluenza ed il conseguente allungamento dei tempi di servizio*
For organizational reasons is kindly requested to be in the restaurant between 7pm and 7,30 pm
- *Tutte le sere avrete a disposizione un buffet con verdure cotte e crude*
Fresh raw and cooked vegetable buffet every evening
- *Se avete delle necessità particolari, non esitate a chiederlo al personale di servizio che provvederà, nel limite del possibile, ad accontentarvi*
For any particular request, pleas ask the waitres,They will be pleased to help you