

Il Bar

APERITIVI



Alcolici

APEROL SPRITZ 4.5

Aperol, prosecco, soda

PASSOA SPRITZ 4.5

Passoa, prosecco, soda

MANIERO SPRITZ 5

Aloe aromatizzato al mango, prosecco, soda

HUGO 4.5

Sciroppo di sambuco, prosecco, menta, soda

AMERICANO 5

Bitter Campari, vermouth rosso, soda

AMERICANO ALLO ZENZERO 5

Bitter Campari, vermouth rosso, ginger ale, soda

Analcolici

CRODINO 3

Il classico

MANIERO ANALCOLICO 5

Ginger ale, succo di limone, sciroppo alle erbe alpine, cannella, pepe rosa, top di soda

MOJITO ANALCOLICO 5

Succo di limone, succo di mela, sciroppo di zucchero, menta, top di soda





ANTIPASTI



TARTARE DI CARNE SALADA con sedano e Schüttelbrot tirolese	12
TAGLIERE LOCALE Salumi e formaggi con roesti di patate	14
SFORMATINO DI VERDURE su salsa al Blu trentino	11
TROTA MARINATA su rucoletta con crostini, uvetta e vinaigrette agli agrumi	14
Per accompagnare BRETZEL	3



PRIMI DELLA CASA

PACCHERI MATT FELICETTI con pesto di pistacchi, burrata e pomodorini semidry	16
TAGLIATELLE AL MIRTILLO con ragù di speck e finferli	13
SPATZLE TIROLESI con salsa al Blu trentino e noci	12
GNOCCHETTI DI POLENTA E PATATE con salsa ai porcini e scaglie di formaggio nostrano	15
TORTELLONI RIPIENI al ragù di cervo al Lagrein con burro di malga	13
VELLUTATA DI CECI E PATATE con code di gambero e olio EVO	12

CONTORNI

Patatine fritte o al forno	4.5
Insalata mista: insalata verde, radicchio rosso, pomodorini, mais	5
Funghi misti trifolati	5
Polenta di Storo	4
Rostie di patate con composta di mirtillo rosso	4



SECONDI PIATTI

TAGLIATA DI MANZO cotta a bassa temperatura, con patate al forno	19
TAGLIATA DI TACCHINO al timo con senape dolce e patate al forno	17
TROTA SALMONATA IN CROSTA di zucchine con salsa allo yogurt e patate al forno	18
NUGGETS DI POLLO con salsa barbecue e patatine fritte	14
TERRINA DI POLENTA gratinata con formaggio di malga e funghi porcini	15
FILETTINO DI MAIALE alle erbe aromatiche con salsa alle mele e patate al forno	16
CERVO IN SALMÌ con polenta di Storo e composta di mirtillo rosso	18
PIATTO DEL CASTELLO Guancette di maialino al Teroldego, polenta di Storo, funghi, rostie di patate, composta di mirtillo rosso	20
...VERSIONE VEGETARIANA: guancia di maiale sostituita con tomino alla piastra	

INSALATONE

ESTIVA Insalata, pomodorini, petto di tacchino, scaglie di Trentingrana, cetrioli, salsa yogurt	13
COLORATA Insalata, radicchio rosso, pomodorini, tonno, uova sode, mais	12



PIZZERIA MANIERO

CLASSICHE

Bianca Olio, sale, rosmarino	6
Marinara Pomodoro, aglio, origano	6
Margherita Pomodoro, mozzarella	6.5
Bufalina Pomodoro, mozzarella di bufala	9
Calabrese Mozzarella, aglio, peperoncino	7
Napoli Pomodoro, mozzarella, acciughe	9
Siciliana Pomodoro, mozzarella, olive, capperi, acciughe	10
Prosciutto e funghi Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi	9
Capricciosa Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi	9
Quattro stagioni Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi, olive nere	9.5
Ortolana Pomodoro, mozzarella, verdure miste	9.5
Tonno e cipolla Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla	9.5
Diavola Pomodoro, mozzarella, salamino piccante	9
Paperina Pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte	9.5
Salsiccia Pomodoro, mozzarella, salsiccia	9
Porcini Pomodoro, mozzarella, porcini	9.5
Quattro formaggi Pomodoro, mozzarella, ricotta, gorgonzola, panna	10
Calzone classico Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, panna	10



BASE pizza in teglia senza glutine

Il nostro staff adotterà la massima cura nella preparazione della vostra pizza senza glutine.

Tuttavia, operando in un ambiente dove la farina è presente ed usata quotidianamente, non possiamo garantire l'assenza assoluta di contaminazione.

supplemento 5



PIZZERIA MANIERO

Supplemento aggiunte
da 0.5 a 2 euro.

In alcune occasioni, pizzeria e
cucina potrebbero non essere
perfettamente coordinate.

SFIZIOSE

Parmigiana Pomodoro, mozzarella, Trentingrana, prosciutto crudo	10
Boscaiola Pomodoro, mozzarella, funghi sottobosco, speck	10
Maniero Mozzarella, salsiccia, Casolet	9.5
Tirolese Pomodoro, mozzarella, ricotta, speck	9.5
Paesana Mozzarella, speck in cottura, porcini, Trentingrana	10
Nostrana Pomodoro, mozzarella, mortandela della Val di Non, Casolet	9.5
Estate Pomodoro, mozzarella, stracciatella di burrata, prosciutto crudo, rucola	13
San Vigilio Pomodoro, mozzarella, brie, zucchine, speck	10
Non e Sole Pomodoro, mozzarella, mele, Casolet, noci	9.5
Carbonara Pomodoro, mozzarella, uovo, pancetta, Trentingrana	10
Saporita Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, gorgonzola, peperoni, cipolla	9.5
Gustosa Pomodoro, mozzarella, Casolet, rucola, olio tartufato	10
Delicata Mozzarella, panna, gorgonzola, noci	9.5
Castellana Mozzarella, patate, pancetta, rosmarino	9.5
Contadina Pomodoro, mozzarella, radicchio rosso, Casolet, patate, speck	10
San Michele Pomodoro, mozzarella, pancetta, asparagi, gorgonzola, Trentingrana	10
Del Conte Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, prosciutto crudo	10
Mezzaluna Specialità della casa	12

Dessert

SEMIFREDDO AL PINO CIMBRO 6.5

con scaglie di mandorle tostate

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO 5

con fragole fresche e gocce di cioccolato

PANNA COTTA 5

con coulis al mango

ZUPPETTA CALDA AI LAMPONI 5

con gelato e gocce di cioccolato

STRUDEL DI MELE 4.5

Classico ripieno ricoperto da pasta sfoglia croccante

TORTINO CALDO 5

dal cuore morbido di cioccolato

TORTA TIRAMISÙ 5

Il nostro tiramisù classico in versione torta

SORBETTO AL LIMONE 4

Per finire

INFUSO DEPURATIVO E DIGESTIVO 3.5



*Limone & aloe
oppure
Lampone & aloe*



Bevande

Acqua di rete microfiltrata	75 cl	2
Acqua minerale Pejo	75 cl	2.5
Bibite in lattina	33 cl	2.5
Bibite alla spina	piccola 30 cl	3
	media 40 cl	4

BIRRA ALLA SPINA

Forst	piccola 20 cl	2.6
	media 40 cl	4
	grande 1 lt	9
Sixtus scura	piccola 20 cl	2.6
	media 40 cl	4
	grande 1 lt	9
Weissbier	piccola 30 cl	3
	media 50 cl	4.5
	grande 1 lt	10

BIRRA IN BOTTIGLIA

Birra analcolica	33 cl	4.5
Birra gluten-free	33 cl	4.5
BIRRA ARTIGIANALE PEJO	50 cl	6.5



Pejo dorata

Adatta per aperitivo
Da abbinare con: primi
piatti, formaggi freschi,
pizza

Lynx rossa

Da abbinare con:
selvaggina, carni
rosse, formaggi
stagionati, pizza



Cantina

Vino sfuso della casa

VINO BIANCO	¼ lt - 5	½ lt - 7.5	1 lt - 14
VINO ROSSO	¼ lt - 5	½ lt - 7.5	1 lt - 14
PROSECCO	¼ lt - 5	½ lt - 8.5	1 lt - 16

Proposte al calice

VINI SPUMANTI	Prosecco extra dry	3.5
VINI BIANCHI	Müller Thurgau (Cembra)	3.5
	Traminer Aromatico (Pojer & Sandri)	3.8
VINI ROSATI	Lagrein Rosato (Castel Firmin)	3.5
	Schiava (Casimiro)	3.5
VINI ROSSI	Teroldego (Mezzolombardo)	3.5
	Marzemino (Isera)	3.5
	Pinot Nero (Pojer & Sandri)	4
	Lagrein (Gaierhof)	3.5

Mezze bottiglie

VINO BIANCO	Gewürztraminer Termeno	37.5 cl	13
VINO ROSSO	Teroldego Cantina Rotaliana	37.5 cl	12

Vini spumanti

Rotari Trento DOC	Mezzocorona	75 cl	30
Ferrari Perlè Trento DOC	Cantine Ferrari	75 cl	40
Spumante Brut Trento DOC	Pisoni	75 cl	25
Cuveè Prestige	Ca' del Bosco	75 cl	45

Champagne

Champagne Moët & Chandon	75 cl	80
Champagne Veuve Clicquot	75 cl	85

Vini Bianchi

Pinot Grigio	Gaierhof	75 cl	17
Müller Thurgau	Cembra	75 cl	16
Riesling	Ist. A. S. Michele	75 cl	18
Incrocio Manzoni	Ist. A. S. Michele	75 cl	19
Traminer Aromatico	Pojer & Sandri	75 cl	23
Nosiola Biologico	Pisoni	75 cl	22

Vini Rosati

Schiava	Casimiro	75 cl	17
Lagrein Rosato	Castel Firmin	75 cl	18

Vini Rossi

Teroldego Rotaliano DOC	De Vescovi U.	75 cl	22
Teroldego Rotaliano	Cant. Rotaliana	75 cl	18
Teroldego Clesuræ	Cant. Rotaliana	75 cl	35
Marzemino	Simoncelli	75 cl	20
Navesel	Simoncelli	75 cl	25
Pinot Nero	Franz Hass	75 cl	32
Pinot Nero	Pojer & Sandri	75 cl	24
Pinot Nero Biologico	Pisoni	75 cl	22
Rebo	Giovanni Poli	75 cl	20
Lagrein	Ist. A. S. Michele	75 cl	22
Lagrein Trentino	Gaierhof	75 cl	20
St. Magdalener	Caldaro	75 cl	20
Groppello di Revò	Val di Non	75 cl	20
Rosso di Montalcino	Banfi	75 cl	25
Amarone Valpolicella	Masi	75 cl	45

Vini da Dessert al calice

Moscato Giallo dolce	Gaierhof	4
----------------------	----------	---

Merlino - rosso fortificato delle Dolomiti	Pojer & Sandri	5
--	----------------	---

Dal grande profumo viariegato: piccoli frutti, mora, ribes, soprattutto ciliegia marasca che si integra a note speziate di vaniglia, caffè e cacao. Dal sapore caldo, dolce, molto strutturato e armonioso, è un vino da cioccolato.

Grappe e Distillati

Grappe bianche monovitigno

3

Moscato (Pisoni) - 43% vol.

Aromatica, morbida e delicata; profumo intenso.

Nosiola (Pisoni) - 43% vol.

Morbida, aromatica, equilibrata, elegante.

Muller Thurgau (Pisoni) - 43% vol.

Delicata e profumata.

Chardonnay (Pisoni) - 43% vol.

Giovane, gradevole e prestigiosa.

Teroldego (Pisoni) - 43% vol.

Secca e decisa.

Pinot Nero (Pojer & Sandri) - 48% vol.

Profumo ampio ed etereo; dal sapore deciso ma armonico

Essenzia (Pojer & Sandri) - 48% vol.

Questa grappa non viene prodotta ogni anno; la sua uva viene lasciata appassire sulla vigna fino a novembre. Al naso è intensa, ostenta note fruttate tropicali come la banana e l'ananas. Il sapore è morbido e rotondo.

Grappe affinate in legno

4

Diciotto Lune (Marzadro) - 41% vol.

Lasciata affinare per un minimo di diciotto mesi in botti di diversi legni pregiati, il binomio legno-grappa si evolve per creare una piena armonia. Profumo etereo, nel gusto è rotonda con sentore di vaniglia.

Le Giare Riserva (Marzadro) - 41% vol.

Grappa monovitigno, ottenuta da vinacce di Gewurztraminer. Viene affinata per trentasei mesi in piccole botti di legno di rovere. Molto aromatica, vellutata e persistente al palato.

Liquori alla frutta

3

Mirtillo (Pisoni) - 23% vol.

Dalla tradizione delle Dolomiti e del Trentino, leggero e piacevole.

Frutti di bosco (Pisoni) - 23% vol.

Nasce dall'unione dei frutti dei boschi trentini. Molto piacevole, con profumi intensi e dal sapore pieno.

Mela verde (Pisoni) - 23% vol.

Esprime pienamente l'aroma ed il profumo della mela, classico frutto del territorio.

Asperula (Pisoni) - 40% vol.

Dal profumo delicato ma inconfondibile. Si presta ad essere consumata dopo i pasti.

Genziana (Pisoni) - 40% vol.

Il fiore della genziana cresce in montagna in mezzo alle rocce e resistendo a temperature rigide e maltempo. Dal sapore caratteristico ed amaro, ma piacevole.

Ruta (Pisoni) - 40% vol.

Le sue qualità balsamiche sono da sempre apprezzate nella tradizione popolare trentina. Profumo intenso e aroma caratteristico, particolarmente adatta come digestivo.

Pino Mugo (Pisoni) - 40% vol.

Ottenuta dall'infusione delle sue pigne, che donano alla grappa un profumo balsamico ed un sapore piacevole.

Ortica (Rossi d'Anaunia) - 43% vol.

Profumo erbaceo e forte. In bocca è delicata, fresca e piacevole. Ottima grappa digestiva.

Ginepro (Pisoni) - 40% vol.

Il ginepro è un sempreverde montano. Odore resinoso ed aromatico, sapore fresco.

Fior di Roccia (Pojer & Sandri) - 30% vol.

Delicata grappa ottenuta dall'infusione di stelle alpine coltivate in alta Val di Peio, in grappa trentina e miele.

Cirmolo della casa

Liquore ottenuto dall'infusione di pigne di pino cembro della Val di Sole in grappa trentina.

REGISTRO ALLERGENI

ANTIPASTI

- 1 9 11 Tartare di carne salada con sedano e croccante di Schuttelbrot
- 1 7 Tagliere di salumi locali e formaggi del caseificio Presanella
- 3 7 9 Sformatino di verdure su salsa al Blu trentino
- 1 4 Trota marinata su ruculetta con crostini, uvetta e vinaigrette agli agrumi

PRIMI DELLA CASA

- 1 7 8 Paccheri MATT Felicetti al pesto di pistacchi con burrata e pomodorini
- 1 3 7 Tagliatelle al mirtillo al ragù di speck e finferli
- 1 3 7 8 Spatzle tirolesi con salsa al Blu trentino e noci
- 1 3 6 7 Gnocchetti di polenta e patate su salsa ai porcini e formaggio nostrano
- 1 3 7 12 Tortelloni ripieni al ragù di cervo al Lagrein con burro di malga
- 4 Vellutata di ceci e patate con code di gambero e olio EVO

SECONDI PIATTI

- Tagliata di manzo con patate al forno
- 10 Tagliata di tacchino al timo con senape dolce e patate al forno
- 1 7 Trota salmonata in crosta di zucchine con salsa yogurt e patate al forno
- 1 Nuggets* di pollo con salsa barbecue e patatine fritte
- 7 Terrina di polenta gratinata con formaggio e funghi
- Filettino di maiale alle erbe su salsa alle mele con patate al forno
- 9 12 Cervo in salmì con polenta di Storo e composta di mirtillo rosso
- 9 12 Piatto del Castello
- 7 Piatto del Castello vegetariano

CONTORNI

- Patatine fritte* o al forno
- Insalata mista
- Polenta di Storo
- Rostie* di patate con composta di mirtillo rosso
- Funghi trifolati

*prodotto congelato all'origine

DESSERT

- 3 7 8 Semifreddo al pino cembro con mandorle tostate
- 7 Mousse al cioccolato bianco con fragole e cioccolato
- 7 Panna cotta con coulisse al mango
- 7 Zuppetta di lamponi con gelato e croccantini di cioccolato
- 1 3 7 Torta al tiramisù
- 1 3 8 Strudel di mele
- 1 3 7 Tortino caldo dal cuore morbido di cioccolato
- 7 Sorbetto al limone

ALLERGENI

- 1. cereali contenenti glutine
- 2. crostacei e derivati
- 3. uova e derivati
- 4. pesce e derivati
- 5. arachidi e derivati
- 6. soia e derivati
- 7. latte e derivati
- 8. frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, pistacchi)
- 9. sedano e derivati
- 10. senape e derivati
- 11. sesamo e derivati
- 12. anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg
- 13. lupini e derivati
- 14. molluschi e derivati

C: CONTAMINAZIONE

Si chiede di SPECIFICARE SEMPRE LA PRESENZA DI QUALUNQUE ALLERGIA.
Il nostro staff si impegnerà per proporvi una pietanza conforme alle vostre esigenze.

La cucina, pur attenendosi alle normative sanitarie vigenti, è comunque da considerarsi luogo potenzialmente contaminato da tutti i tipi di allergeni.