

I NOSTRI ANTIPASTI

Il carpaccio di carne salada con rucola e scaglie di grana

Tasty beef carpaccio with roket and grana cheese

L'assortimento di formaggi misti

Mixed local cheese

Il taglierino di salumi nostrani

Assortment of cold cuts

Il piatto di verdure grigliate

Grilled vegetables

Insalata mista

Raw salad

I NOSTRI PRIMI PIATTI

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 in brodo

Homemade dumplings in stock

Le pennette all'arrabbiata

Schort pasta with tomato sauce, garlic and hot pepper

Le mezzelune di patate ripiene di salsiccia e ricotta

Potato ravioli with sausage and ricotta cheese

Le tagliatelle al mirtillo con salsa ai funghi misti

Blueberry Tagliatelle with mushrooms

Il tris di canederli ai tre colori con salsa al Casolet della Val di Sole e burro spimeggiante

Homemade dumplings with cheese sauce and melted butter

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

Le penne al pesto di basilico

Schort pasta with basil pesto

I tortelloni di grano saraceno ripieni al capriolo con burro al ginepro

Buckwheat tortelloni with roe deer

Le polpettine di zucchine con passata di pomodoro e pistacchi tostati

Zucchini balls with tomato sauce and pistachios

La nostra zuppa d'orzo

Barley soup

La zuppa patate, polenta di Storo e porcini

Potatoes soup with polenta and mushrooms



Il minestrone di verdure

Vegetable soup



Le pennette al burro, al pomodoro o alla bolognese

Little pasta with butterm, tomato sauce or ragout

I NOSTRI SECONDI

Il cervo in umido con polenta

Pickled deer with polenta

Le polpettine nostrane con salsa di gorgonzola e noci

Meatballs with gorgonzola cheese and nuts

L'involtino di maiale con speck e formaggio

Rulade with smoked ham and cheese

Rostie di patate con funghi misti e composta di mirtillo rosso

Potatoes rostie with mushrooms and red cranberry jam



La scaloppina alla pizzaiola

Escalope with tomato sauce and mozzarella cheese

La fettina di manzo ai ferri

Grilled beef steak

Le guancette di maialino da latte brasate al Teroldego

Braised pork cheek with polenta

L'arrostito con salsa ai funghi

The roast with mushrooms sauce

Il gulasch con polenta

Gulash with polenta

Le alette di pollo al forno con patatine fritte

Chicken wings with fries

Il carrè affumicato con crauti

The smoked loin with sauerkraut

La cocottina di polenta concia con formaggi fusi

Polenta with malted cheeses

Il filetto di trota salmonata ai ferri

Grilled salmon trout

Il filetto di salmerino in crosta di polenta e mandorle

Oven fillet of char with polenta and almonds

Roast beef all'inglese

English roast beef

La bresaola della Valtellina con rucola e grana a scaglie

Air-dried salted beef with roket and grana cheese

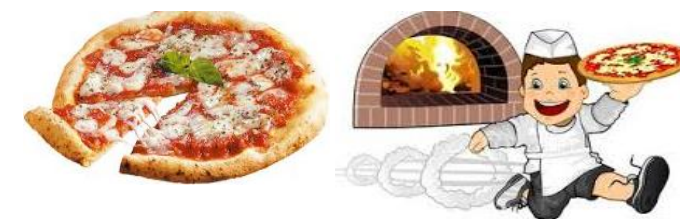
La cotoletta alla milanese con patatine fritte

Milanese veal cutlet

Il wurstel nostrano con patatine fritte

Wurstel with potatoes chips

OPPURE



PIZZA A SCELTA

I NOSTRI DESSERT



La nostra torta tiramisù

Tiramisù cake

Lo strudel di mele fatto in casa

Apple strudel

Il semifreddo alle mandorle

con miele aromatizzato al pino mugo

Almond parfait with honey

Il tortino caldo dal cuore morbido al cioccolato

Hot chocolate cake

Coppa gelato assortita con panna montata

Ice-cream cup with whipped cream

La coppa di fragole fresche

Fresh strawberries

INFUSO DEPURATIVO E DIGESTIVO € 3.00

- Lamponi e aloe
- Limone e aloe



Per i vostri pasti all'aria aperta possiamo preparare cestino da asporto come pranzo al sacco, ad un costo di Euro 8.00 (su prenotazione anticipata entro la sera prima)

composto da:

- due panini a scelta
- bottiglietta di acqua naturale o frizzante ½ lt
- yogurt e mela del Trentino

Le grappe bianche monovitigno:

Moscato (Azienda Pisoni) 43 % vol.	€ 3.00
Nosiola (Azienda Pisoni) 43 % vol.	€ 3.00
Chardonnay (Azienda Pisoni) 43 % vol.	€ 3.00
Terolodego (Azienda Pisoni) 43 % vol.	€ 3.00
Pinot nero (Az. Pojer e Sandri) 48 % vol.	€ 3.00
Essenzia (Az. Pojer e Sandri) 48 % vol.	€ 3,50

Le grappe affinate in legno (barricate):

Diciotto Lune (Az. Marzadro) 41 % vol.	€ 4.00
Le Giare riserva (Az. Marzadro) 41 % vol.	€ 4.00

Le grappe aromatizzate alle erbe:

Asperula (Azienda Pisoni) 40 % vol.	€ 3.00
Genziana (Azienda Pisoni) 40 % vol.	€ 3.00
Ruta (Azienda Pisoni) 40 % vol.	€ 3.00
Pino mugo (Azienda Pisoni) 40 % vol.	€ 3.00
Ortica (Azienda Rossi d'Anaunia) 40 % vol.	€ 3.00

I liquori alla frutta:

Mirtillo (Azienda Pisoni) 40 % vol.	€ 3.00
Lamponi (Azienda Pisoni) 40 % vol.	€ 3.00
Frutti di bosco (Azienda Pisoni) 40 % vol.	€ 3.00
Mela verde (Azienda Pisoni) 40 % vol.	€ 3.00

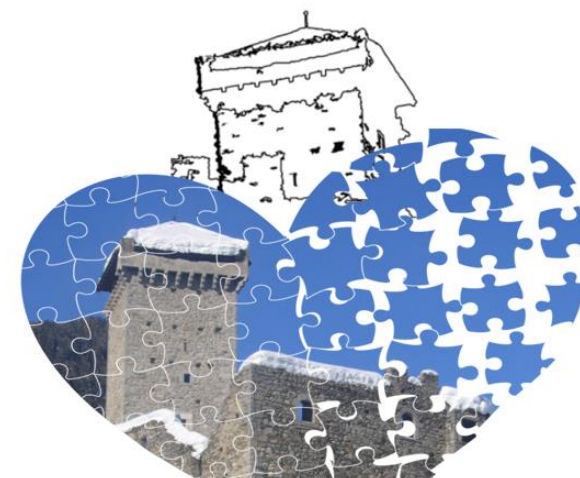
FIOR DI ROCCIA: € 3,50

Delicato liquore Ottenuto dall'infusione, in grappa Trentina e miele, di Stelle Alpine, coltivate da Olga Casanova, nei suoi prati in alta Val di Pejo.



Gentili Ospiti,
vi diamo il benvenuto a IL MANIERO!

Da questo menù potrete scegliere ogni sera un antipasto, un primo e un secondo per la cena successiva. In caso di esigenze particolari non esitate a chiedere al nostro staff che farà il possibile per accontentarvi.



IL MANIERO 

Vi ricordiamo che è necessario indossare la mascherina protettiva per ogni spostamento all'interno della struttura. La mascherina potrà essere tolta solamente al tavolo.