

## I NOSTRI ANTIPASTI

Il carpaccio di carne salada con rucola e scaglie di grana

*Tasty beef carpaccio with rocket and grana cheese*

L'assortimento di formaggi misti

*Mixed local cheese*

Il taglierino di salumi nostrani

*Assortment of cold cuts*

Lo sformatino di verdure con salsa al Casolet

*Vegetable flan with cheese sauce*

Insalata mista

*Raw salad*

## I NOSTRI PRIMI PIATTI

Gli strangolapreti con burro fuso

*"Val di Sole" spinach dumplings with melted butter*

Gli spezzi tirolesi gorgonzola e noci

*Tyrol spätzle in gorgonzola and walnut sauce*

Le pappardelle al ragu di capriolo

*Pappardelle with venison ragu*

L'orzotto mantecato al Casolet e Lamponi

*Orzotto creamed with cheese and raspberries*

I canederli casalinghi in brodo

*Homemade dumplings in stock*

Le pennette all'arrabbiata

*Short 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 allo speck

*Spaghetti with matured smoked ham*

Le penne al pesto di basilico

*Short pasta with basil pesto*

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

*Buckwheat tortelloni with roe deer*

Le pennette al ragù

*Little pasta with ragout*

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*



## 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'involto di maiale con speck e formaggio

*Rolade 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*

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 pistacchi

*Oven fillet of char with pistachios*

Roast beef all'inglese

*English roast beef*

La bresaola della Valtellina con rucola e grana a scaglie

*Air-dried salted beef with rocket and grana cheese*

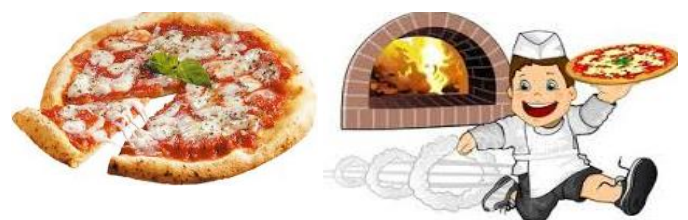
La cotoletta alla milanese con patatine fritte

*Milanese veal cutlet*

Il wurstel nostrano con patatine fritte

*Wurstel with potatoes chips*

## OPPURE



## PIZZA A SCELTA

**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.*



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

Per i vostri pasti all'aria aperta possiamo  
preparare cestino da asporto come pranzo  
al sacco, ad un costo di Euro 10.00  
(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