

## I NOSTRI ANTIPASTI

Il carpaccio di carne salada con rucola e scaglie di grana

*Salted meat carpaccio with rocket and grana flakes*

L'assortimento di formaggi misti

*Assortment of local cheeses*

Il taglierino di salumi nostrani

*Assortment of cold cuts*

Lo sformatino di verdure con salsa al Casolet

*Vegetable flan with Casolet cheese sauce*

## I NOSTRI PRIMI PIATTI

Gli spätzle tirolesi gorgonzola e noci

*Tyrolese spätzle in gorgonzola and walnut sauce*

Le pappardelle al ragù di capriolo

*Pappardelle with venison ragu*

Le mezzelune al formaggio di malga e polenta

su salsa al porro con pancetta croccante

*Malga cheese and polenta ravioli on leek sauce with crispy bacon*

Le penne alla trota salmonata e arancia

*Pasta with smoked trout and orange*

I canederli casalinghi in brodo

*Homemade dumplings in stock*

Le pennette all'arrabbiata

*Short pasta with tomato sauce, garlic and hot pepper*

Gli gnocchi di patate con salsa di carne salada, funghi e rucola

*Potato gnocchi with salted meat, mushrooms and rocket*

Le tagliatelle al mirtillo con salsa ai funghi misti

*Blueberry tagliatelle with mushrooms*

Le penne al pesto di basilico o al ragù

*Short pasta with basil pesto or ragout sauce*

Gli strangolapreti con ricotta affumicata

*"Val di Sole" spinach gnocchi with smoked ricotta*

Gli spaghetti alla carbonara

*Spaghetti carbonara*

Gli spaghetti aglio, olio e peperoncino

*Spaghetti with garlic, oil and hot pepper*

Gli spaghetti allo speck

*Spaghetti with speck*

La crema di patate e polenta al profumo di tartufo

*Creamy potato and polenta soup with truffle scent*



La zuppa d'orzo alla trentina

*Typical barley soup*

Il minestrone di verdure

*Vegetable soup*



## I NOSTRI SECONDI

Il cervo in umido

*Venison stew*

Le polpettine nostrane con salsa di gorgonzola e noci

*Meatballs with gorgonzola and walnuts sauce*

L'involto di maiale con speck e formaggio

*Pork roll with speck and cheese*

Rostie di patate con funghi misti e composta di mirtillo rosso



*Potatoes rostie with mushrooms and cranberry jam*

La scaloppina alla pizzaiola

*Escalope with tomato sauce and mozzarella*

La fettina di manzo ai ferri

*Grilled beef steak*

Le guancette di maialino da latte brasate al Teroldego

*Braised pork cheek*

L'arrostino con salsa ai funghi

*Roast with mushrooms sauce*

Il gulasch

*Gulash with polenta*

Le alette di pollo al forno

*Chicken wings*

La cocottina di polenta concia con formaggi fusi

*Polenta with melted cheeses*

Il filetto di trota salmonata ai ferri

*Grilled salmon trout*

Il filetto di salmerino in crosta di pistacchi

*Char fillet in a pistachio crust*

Roast beef all'inglese

*English roast beef*

La bresaola della Valtellina con rucola e grana a scaglie

*Bresaola with rocket and grana flakes*

La cotoletta alla milanese

*Milanese cutlet*

Il wurstel nostrano

*Wurstel*

## I NOSTRI CONTORNI

Spinaci al burro

*Spinach with butter*

Polenta

*Polenta*

Patate al forno o fritte

*Roasted potatoes or French fries*

Insalata mista

*Raw salad*

# OPPURE



# PIZZA A SCELTA

*...or pizza to choose!*

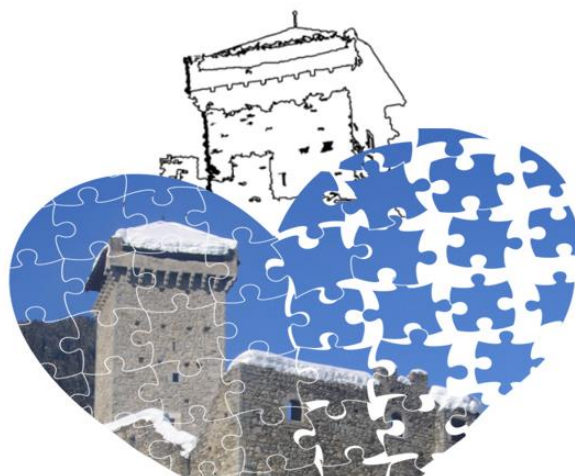
# IL MANIERO

ristorante - pizzeria



**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 

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