

I NOSTRI ANTIPASTI

Tartare di carne salada con sedano e Shuttelbrot

Salted meat tartare with celery and crunchy Shüttelbrot

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 Trentingrana

Vegetable flan with cheese sauce

I NOSTRI PRIMI PIATTI

Gli spätzle tirolesi con salsa al gorgonzola

Tyrolese spätzle in gorgonzola sauce

Le tagliatelle all'uovo al ragù di cervo

Tagliatelle with venison ragu

Tortelloni di grano saraceno ripieni al capriolo

Con burro aromatizzato al ginepro

Buckwheat ravioli filled in roe meat with butter and parmesan

I canederli casalinghi in brodo, al burro o al ragu

Homemade dumplings in stock

Le penette all'arrabbiata

Short pasta with tomato sauce, garlic and hot pepper

Gli strigoli al pesto e pomodorini

Strigoli pasta with pesto and cherry tomatoes

Le tagliatelle al mirtillo con salsa ai funghi

Blueberry fresh tagliatelle with mushrooms

Le penne al pomodoro o al ragù

Short pasta with tomato sauce or bolognese sauce

L'orzotto mele e Casolet

Barley soup with apples and Casolet cheese

Le penette alla carne salada e funghi

Short pasta with carne salada and mushrooms

Gli spaghetti aglio, olio e peperoncino

Spaghetti with garlic, oil and hot pepper

Gli spaghetti allo speck

Spaghetti with speck sauce

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

CONTORNO A SCELTA TRA:

Verdure miste al burro

Spinach with butter

Polenta

Polenta

Funghi misti trifolati

Mixed mushrooms

Patate al forno o fritte

Roasted potatoes or French fries

Insalata mista

Raw salad

I NOSTRI SECONDI

Il cervo in umido

Venison stew

L'omelette al casolet della Val di sole

Cheese omelette

La scaloppina ai funghi

Escalope with mushrooms sauce

Rostie di patate con funghi misti e composta di mirtillo rosso

Potatoes rostie with mushrooms and cranberry jam

Le scaloppine alla pizzaiola

Escalope with tomato sauce and mozzarella

La fettina di manzo ai ferri

Grilled beef steak

Le guancette di maialino da latte brasate

Braised pork cheeks

L'arrostito con salsa alle mele

Roast with apple sauce

L'insalata caprese con bufala, pomodori e basilico

Caprese salad with tomatoes, mozzarella and basil

Il Tomino alla piastra con verdure cotte

Grilled tomino cheese with vegetables

La cocottina di polenta concia formaggio e funghi

Polenta with melted cheeses

Il filetto di trota salmonata alle erbe aromatiche

Grilled salmon trout

L'involtino di maiale con speck e formaggio

Pork roll with speck and cheese

Il roast beef all'inglese

English roast beef

La bresaola della Valtellina con rucola e grana

Bresaola with rocket and grana flakes

I nuggets di pollo

Chicken nuggets

Il wurstel nostrano

Wurstel



...oppure

PIZZA A SCELTA

...or choose your pizza!

DESSERT:

La zuppetta calda di lamponi con gelato e di cioccolato

Hot raspberry soup with ice cream

La nostra torta al tiramisù - Tiramisù

La mousse al cioccolato bianco con fragole fresche

White chocolate mousse with fresh strawberries

Lo strudel di mele

Homemade apple strudel

Il tortino caldo dal cuore morbido di cioccolato

Warm chocolate mini cake

Il sorbetto al limone - Lemon sorbet

La coppa di fragole fresche

Cup of fresh strawberries

Le grappe aromatizzate alle erbe

Euro 3-4

Asperula (Azienda Pisoni) 40 % vol.

Genziana (Azienda Pisoni) 40 % vol.

Ruta (Azienda Pisoni) 40 % vol.

Ginepro (Azienda Pisoni) 40 % vol.

Pino mugo (Azienda Pisoni) 40 % vol.



FIOR DI ROCCIA:

Grappa Trentina e miele, di Stelle Alpine, coltivate nei suoi prati della Val di Pejo.

PIGNE DI LARICE:

Liquore ottenuto dall'infusione, in grappa Trentina, di Pigne di Larice



CIRMOLO:

Liquore ottenuto dall'infusione, in grappa Trentina, di Pigne di Pino cembro



Le grappe bianche monovitigno

Moscato (Azienda Pisoni) 43 % vol.

Nosiola (Azienda Pisoni) 43 % vol.

Müller Thurgau (Azienda Pisoni) 43 % vol

Chardonay (Azienda Pisoni) 43 % vol.

Terolodego (Azienda Pisoni) 43 % vol.

Essenzia (Az. Pojer e Sandri) 48 % vol.

Le grappe affinate in legno (barricate):

Diciotto Lune (Az. Marzadro) 41 % vol.

Le Giare riserva (Az. Marzadro) 41 % vol.

I liquori alla frutta:

Mirtillo (Azienda Pisoni) 23 % vol.

Frutti di bosco (Azienda Pisoni) 23 % vol.

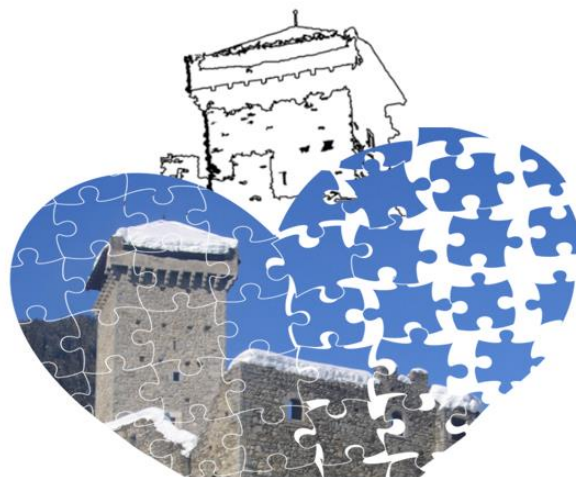
Mela verde (Azienda Pisoni) 23 % vol.



Gentili Ospiti,
vi diamo il benvenuto a IL MANIERO!

Da questo menù potrete scegliere ogni sera 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 pranzi all'aria aperta
è possibile ordinare il vostro cestino.*

È necessaria la prenotazione entro la sera prima.

Euro 10 cad.

