



La Cucina del Convivio

Light Lunch

<i>La nostra selezione di salumi e formaggi locali serviti con chatney di frutti di bosco e piadina calda</i> <i>Our selection of local cured meats and cheeses served with berry chatney and hot piadina</i>	€26,00
<i>Hamburger di Scottona, insalata, pomodoro, cheddar e patatine fritte</i> <i>Fassona burger, salad, tomato, cheddar and french fries</i>	€18,00
<i>Piadina calda con crudo, stracchino e rucola</i> <i>Hot piadina with raw ham, stracchino and rocket</i>	€10,00
<i>Vellutata di porri e patate, speck croccante, scaglie di Trentingrana</i> <i>Leek and potato cream soup, crunchy speck, Trentingrana flakes</i>	€16,00
<i>Carpaccio di carne salada Trentina, insalatina di cavolo cappuccio, aceto di mele e semi di sesamo tostati</i> <i>Carpaccio of Trentino salted meat, cabbage salad, apple cider vinegar and toasted sesame seeds</i>	€20,00
<i>Burrata di Battipaglia, rucola, pesto di basilico, rape rosse e fiocchi di mandorle tostate</i> <i>Battipaglia burrata, rocket, basil pesto, red turnips and toasted almond flakes</i>	€18,00
<i>Tagliatelle al ragù di cervo</i> <i>Tagliatelle with venison ragout</i>	€18,00
<i>Tagliolino al limone, aglio, olio e peperoncino, bottarga di muggine e crudo di gambero</i> <i>Tagliolini with lemon, garlic, oil and chilli pepper, mullet bottarga and raw prawn</i>	€25,00
<i>Spaghetto al pomodoro fresco e basilico di montagna</i> <i>Spaghetti with fresh tomato and mountain basil</i>	€14,00
<i>Caesar Salad con pollo, Trentingrana, crostini di pane e maionese</i> <i>Caesar Salad with chicken, Trentingrana, croutons and mayonnaise</i>	€16,00
<i>Il nostro gelato artigianale</i> <i>Our artisanal ice cream</i>	€9,00
<i>Strudel Tirolese</i> <i>servito con gelato fior di latte</i> <i>Tyrolean strudel served with fior di latte ice cream</i>	€12,00



Dinner

Antipasti

Burrata pesto e rucola €18,00 <i>Burrata di Battipaglia, rucola, pesto di basilico, rape rosse e fiocchi di mandorle tostate</i> <i>Battipaglia burrata, rocket, basil pesto, red turnips and toasted almond flakes</i>
Tartare Vegetariana €16,00 <i>Tartare di pomodoro Wine, olive del Garda, capperi di Pantelleria, salsa harissa servita con segalini croccanti di Cles</i> <i>Tomato tartare, Garda olives, capers from Pantelleria, harissa sauce served with crunchy rye from Cles</i>

Il tagliere €26,00 <i>La nostra selezione di salumi e formaggi locali serviti con chatney di frutti di bosco e piadina calda</i> <i>Our selection of local cured meats and cheeses served with berry chatney and hot piadina</i>

Salmone al gin €24,00 <i>Salmone Gravlax al gin Melagorai, pickled cetriolo, mousse di avocado</i> <i>Salmon Gravlax with Melagorai gin, pickled cucumber, avocado mousse</i>
Carne Salada €20,00 <i>Carpaccio di carne salada Trentina, insalatina di cavolo cappuccio, aceto di mele e semi di sesamo tostati</i> <i>Carpaccio of Trentino salted meat, cabbage salad, apple cider vinegar and toasted sesame seeds</i>

Vellutata saporita €16,00 <i>Vellutata di porri e patate, speck croccante, scaglie di Trentingrana</i> <i>Leek and potato cream soup, crunchy speck, Trentingrana flakes</i>

Contorni

Verdure grigliate €8,00 <i>Grilled vegetables</i>
Insalatina Mista €8,00 <i>Mixed salad</i>
Verdure al vapore €8,00 <i>Steamed vegetables</i>
Spinaci al burro e Trentingrana al vapore €8,00 <i>Steamed spinach, butter and Trentingrana</i>
Patate al forno €8,00 <i>Baked potetoes</i>

Primi

Gnocchi di canederli €18,00 <i>Gnocchi di canederli allo speck con fonduta di Fontal Cavalese</i> <i>Dumpling dumplings with speck and Fontal Cavalese fondue</i>
--

Tagliatelle al cervo €18,00 <i>Tagliatelle al ragù di cervo</i> <i>Tagliatelle with venison ragout</i>

Risotto ai porcini €22,00 <i>Risotto ai porcini mantecato al burro di Malga e Trentingrana</i> <i>Risotto with porcini mushrooms creamed with Malga butter and Trentingrana</i>
--

Mezzelune di montagna €22,00 <i>Mezzelune ripiene alla ricotta ed erbe di bosco, saltate con burro, nocciola e salvia</i> <i>Mezzelune stuffed with ricotta and wild herbs, sautéed with butter, hazelnuts and sage</i>
--

Tagliolino limone, gambero e bottarga €25,00 <i>Tagliolino al limone, aglio, olio e peperoncino, bottarga di muggine e crudo di gambero</i> <i>Tagliolini with lemon, garlic, oil and chilli pepper, mullet bottarga and raw prawn</i>

Dolci

Il nostro tiramisù €12,00 <i>Our Tiramisù</i>
Bavarese al pistacchio €12,00 <i>con cioccolato bianco e terra di cacao</i> <i>pistachio bavarois with white chocolate and cocoa ground</i>
Panna cotta alla mela €10,00 <i>con gel di Calvados e crackers di mele</i> <i>Apple panna cotta with Calvados gel and apple crackers</i>
Strudel Tirolese €12,00 <i>servito con gelato fior di latte</i> <i>Tyrolean strudel served with fior di latte ice cream</i>
Gelato artigianale €9,00 <i>Our artisanal ice-cream</i>
Tagliata di frutta €12,00 <i>Fresh sliced fruit</i>

Secondi

Salmone grigliato €28,00 <i>Salmone grigliato accompagnato da dauphinoise di patate e mele</i> <i>Grilled salmon accompanied by potato and apple dauphinoise</i>

Tagliata di manzo alla griglia €28,00 <i>Tagliata di manzo alla griglia, fondo bruno di manzo, spinaci al vapore, burro e Trentingrana</i> <i>Grilled sliced beef with brown beef stock, steamed spinach, butter and Parmesan</i>
--

Stinco alla birra €24,00 <i>Stinco di maiale alla birra di Campiglio, purè di patate e funghi trifolati</i> <i>Pork shank with Campiglio beer, mashed potatoes and sautéed mushrooms</i>

Guancia di manzo e polenta €28,00 <i>Guancia di manzo cbt servita con polenta morbida e crostino al rosmarino</i> <i>CBT beef cheek served with soft polenta and rosemary crouton</i>
--

Wiener Schnitzel €22,00 <i>Cotoletta di vitello servita con brasato, cavolo cappuccio e pancetta, patate al forno</i> <i>Veal cutlet served with braised meat, cabbage and bacon, baked potatoes</i>



I NOSTRI SERVIZI SONO APERTI ANCHE AGLI ESTERNI

COLAZIONE 7:30 - 10:00

PRANZO 12:30 - 14:30

CENA 19:00 - 21:00

LOUNGE BAR & CIGAR ROOM

