



Le nostre proposte...

Menù "Carne"

Testina di vitello € 14,00

Lingua salmistrata, cremoso al broccolo e salsa alle acciughe

Ravioli di ossobuco "burro e salvia" € 14,00

Crema alla zucca e mousse al gorgonzola

Filetto di manzo € 24,00

Con riduzione al Rebo, dragoncello e sedano rapa

il dolce...

Menù degustazione € 55,00 vini esclusi

Menù "Acqua"

Tartare di trota € 14,00

Le sue uova, spuma di patate, polvere di funghi e chips di riso soffiato

Risotto all'Antares al profumo di lime € 14,00

Seppia, aglio nero e finocchietto

Luccio in salsa Gardesana € 23,00

Cavolfiore condito con uvetta e pinoli tostati

il dolce ...

Menù degustazione € 55,00 vini esclusi

Menù "Vegetariano"

Sformatino alla zucca € 13,00

Fonduta di formaggi alpini, maroni di drena e porro fritto

Canederlotti alle erbe € 13,00

Burro affumicato, spuma al Trentingrana e noci del Bleggio

Polpettina di legumi € 16,00

Babaganoush, melanzane sott'olio, pomodoro infornato e maio al limone

il dolce...

Menù degustazione € 42,00 vini esclusi



CANTINA
TOBLINO

Con le nostre sfiziose proposte consigliamo
l'abbinamento con i vini della selezione "Vènt" di **Cantina Toblino**

Dolci

Strudel di mele € 6,00
con gelato alla vaniglia

Susina di Dro € 7,00
Crumble di nocciole, meringa ai lamponi e gelato al fieno

Cioccolato e passion fruit € 7,00

I TAGLIERI

Il tagliere rustico dell'Hosteria € 15,00
carpaccio di carne salada, formaggi delle nostre valli, roesti di patate e
insalata di cavolo cappuccio

Tagliere misto di salumi e formaggi
Piccolo € 8,00
Medio € 13,00

Tagliere di formaggi con miele e mostarde
Piccolo € 9,00
Medio € 15,00

Coperto € 2,50

Per intolleranze o allergie alimentari, il personale di sala sarà disponibile per qualsiasi chiarimento mettendovi a disposizione anche una completa lista allergeni.

Si avverte la gentile clientela che alcuni piatti possono contenere alimenti da noi surgelati

LISTA VINI & MENU

Scannerizza il QR CODE e scopri tutti i nostri vini & il menù!

