

Il nostro Chef Enrico Bretti
vi da il benvenuto nel Ristorante
“La Filanda”



Se avete piacere, lasciateci una recensione su Google!

ANTIPASTI

Crudités di manzo con emulsione all'olio del Garda

pan brioches tostato, maio al lime, gazpacho bianco

(cetriolo, yogurt, limone, aceto di mele e cipolla bianca)

*(17,16)

€ 18,00

Roastbeef di petto d'anatra

con tartare di pera rossa Williams

e gel di liquirizia di Rossano

*(16)

€ 14,00

Uovo barzotto

con sformato agli asparagi

con spuma sifonata di patate, Trentingrana e zafferano

e sale nero di Cipro

*(1,3,7,16)

€ 15,00

Tartare di tonno mediterranea

con mousse all'avocado e kiwi

e gel di basilico

*(4,16)

€ 18,00

Polipo cotto a bassa temperatura e ripassato

con croccante di patata fritta, ripiena di crema fraiche all'erba cipollina,

gel di Tabasco, mela e lime

e maio al lime e maio al peperone e zenzero

*(16)

€ 18,00

PRIMI

Tagliolino fatto in casa
crema di patate al brodo di cozze,
cozze e crumble di pane al finocchietto

*(1,2,3,4,14,15)

€ 15,00

Tortelli di pasta fresca all'uovo e zafferano
ripieni di capasanta e scampo
crema di piselli e crumble di olive Taggiasche

*(1,2,3,4,14,16)

€ 18,00

Tortelli di pasta verde agli spinaci
ripieno di ricotta di capra aromatizzata alle erbe officinali
e pomodorino confit
con fondue di formaggio di capra

*(1,16)

€ 16,00

Tagliatella fatta in casa all'uovo e zafferano
con ragù di anatra a punta di coltello,
salsa allo zafferano e Maso Martis rosé
e filetti di mandorla

*(1,3,7,8,9,16)

€ 17,00

Gnocco verde all'ortica
con fondue di Taleggio
bieta arcobaleno croccante e demiglacé

*(1,7,16)

€ 16,00

SECONDI

Petto d'anatra

con sedano rapa cotto a bassa temperatura,
gel di arancia e gin ed emulsione all'olio Evo del Garda e limone

*(9,15)

€ 22,00

Trancio di salmone

in crosta di pane croccante ed erbe aromatiche
cipolla rossa in agrodolce, creme fraiche all'erba cipollina
zucchine dorate e gel di Trento DOC

*(1,4,7,3,16)

€ 23,00

Tataki di tonno mediterraneo in crosta di sesamo bianco e nero
con roll di carpaccio di cetriolo ripieno di mousse di ricotta Trentina
aromatizzata al limone, aglio e sale affumicato

e gel di mango

*(4,16,11)

€ 25,00

Filetto di manzo Francese

con millefoglie di patata rossa
e riduzione di vino rosso

*(12,16)

€ 26,00

*Tomahawk di manzo Irlandese

con verdure grigliate

€ 6 all'etto

DOLCI

Semifreddo alla nocciola

salsa ai frutti rossi

e crumble salato al cioccolato

*(1,7,8,16)

€ 8,00

Mousse di cioccolato bianco

con frutta fresca e gel di arancia

*(1,7,16)

€ 10,00

Mascarpone e Baileys

con cuore al caffè

*(3,7,16)

€ 8,00

Panna cotta al basilico

con gelè di mango e Gin

*(1,7,16)

€ 7,00

Mousse al cioccolato nero

con gel di arancia e dressing al lampone

*(7,16)

€ 6,00

Sorbetto agli agrumi e zenzero

€ 5,00

Le nostre proposte di degustazione...

PROPOSTA DI CARNE

*Crudités di manzo con emulsione all'olio del Garda
pan brioches tostato, maio al lime, gazpacho bianco
(cetriolo, yogurt, limone, aceto di mele e cipolla bianca)*

**(17,16)*

*Tagliatella fatta in casa all'uovo e zafferano
con ragù di anatra a punta di coltello,
salsa allo zafferano e Maso Martis rosé
e filetti di mandorla*

**(1,3,7,8,9,16)*

*Filetto di manzo Francese
con millefoglie di patata rossa
e riduzione di vino rosso*

**(12,16)*

*Mousse di cioccolato bianco
con frutta fresca e gel di arancia*

**(1,7,16)*

€ 72,00 con calice di Trento DOC

PROPOSTA DI PESCE

*Tartare di tonno mediterranea
con mousse all'avocado e kiwi e gel di basilico*

**(4,16)*

*Tortelli di pasta fresca all'uovo e zafferano
ripieni di capasanta e scampo
crema di piselli e crumble di olive Taggiasche*

**(1,2,3,4,14,16)*

*Trancio di salmone
in crosta di pane croccante ed erbe aromatiche
cipolla rossa in agrodolce, creme fraiche all'erba cipollina
zucchine dorate e gel di Trento DOC*

**(1,4,7,3,16)*

*Semifreddo alla nocciola
con salsa ai frutti rossi,
meringa alle clementine e crumble salato al cioccolato*

**(1,7,8,16)*

€ 70,00 con calice di Trento DOC

PROPOSTA “I NOSTRI SAPORI”

Uovo barzotto

con sfornato agli asparagi

con spuma sifonata di patate, Trentingrana e zafferano

e sale nero di Cipro

*(1,3,7,16)

Gnocco verde all’ortica

con fondue di Taleggio

bieta arcobaleno croccante e demiglaces

*(1,7,16)

Petto d’anatra

con sedano rapa cotto a bassa temperatura,

gel di arancia e gin ed emulsione all’olio Evo del Garda e limone

*(12,15)

Panna cotta al basilico

con gelè di mango e Gin

*(1,7,16)

€ 62,00 con calice di Trento DOC

ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena o i loro derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)
8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti, superiore a 10 mg/kg o 10 mg/litro
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi
15. Prodotto congelato
16. Prodotto fresco e abbattuto
17. Aglio