

MENU DEGUSTAZIONE





Possibilità di piatti singoli con abbinamento della birra

oppure

Menu degustazione € 65 comprensivo di aperitivo e degustazione birra



BENVENUTO DELLA CUCINA

Americano Homemade alla birra

ANTIPASTO

Battuta di manzo trentino, stracciatella di bufala e carciofi fritti

аввінаменто Heart of Glass del Birrificio Km8

€ 14 piatto + € 7 birra da 33 cl

PRIMO

Spaghetti alla chitarra, spuma alla carbonara, asparagi e pancetta croccante

ABBINAMENTO
Bianco Cavallo Galattico del Birrificio BirraFon

€ 14 piatto + € 7 birra da 33 cl

SECONDO

Stinchetto d'agnello laccato alla birra servito con vellutata di patate e chutney di cavolo viola e mela Golden

> аввінаменто Lynx del Birrificio Birra Pejo

> > € 23 piatto + € 9 birra da 50 cl

DESSERT

Dolce tentazione

ABBINAMENTO
Sweet Dreams del Birrificio BirraFon

€ 7 piatto + € 7 birra da 33 cl







Focaccina alle trebbie con lardo trentino al rosmarino

PRIMO

Riso vialone nano, Agra Berliner Weisse al lampone, gorgonzola piccante

SECONDO

Rollé di pollo ruspante, speck cotto e cipolla rossa, sfumato con birra Lynx e servito con patate di Rumo al forno

DESSERT

Dolce a scelta

ABBINAMENTO
Agra Berliner Weisse del Birrificio BirraFon
oppure
Lynx del Birrificio Birra Pejo







Bocconcini di salmerino alpino fritti in pastella alla birra Agra BirraFon e salsa agrodolce al succo di mela caramellato

ABBINAMENTO
Agra Berliner Weisse del Birrificio BirraFon

€ 14 piatto + € 4 birra

PRIMO

Tagliatelle di pasta fresca agli asparagi bianchi di Zambana, cime di luppolo e croccante di speck

ABBINAMENTO
Bianco Cavallo Galattico del Birrificio BirraFon

€ 15 piatto + € 4 birra

SECONDO

Stinchetto di maialino glassato al miele primaverile e birra Grhop BirraFon con contorno del giorno

ABBINAMENTO
Grhop del Birrificio BirraFon

€ 22 piatto + € 4 birra







BIRRAMISÙ

ABBINAMENTO
Birra Predaia Melchiori

€ 5 dessert + € 2,20 birra







PRIMO

Tartare di carne salada con maionese alla birra Bianco Cavallo Galattico BirraFon

аввінаменто Bianco Cavallo Galattico del birrificio BirraFon

€ 13 piatto + € 5 birra

SECONDO

Costine di maiale laccate alla birra Grhop BirraFon con rösti di patate

аввінаменто Birra Grhop del Birrificio BirraFon

€ 16 piatto + € 5 birra







PRIMO

Spätzlé di farina saracena alla birra con mele e guanciale affumicato

SECONDO

Stinco con cotenna brasato alla birra con crauti e polenta

in alternativa

Costine ribs cotte a bassa temperatura laccate al miele e birra con patate al forno

DESSERTI dessert di Lorenzo

аввінаменто Birra Bitter Fruit del Birrificio Km8







Polpettine di rape rosse dorate, insalatina di cavolo cappuccio marinato alla birra

аввінаменто Birra Alpina del Birrificio Birra Pejo

PRIMO

Caserecci di pasta fresca all'ortica, ragù di vitello alla birra

аввінаменто Birra Rio Saaz del Birrificio BirraFon

SECONDO

Filetto di salmerino alpino bagnato alla birra, patate, speck croccante, erba cipollina

аввінаменто Birra Rio Saaz del Birrificio BirraFon oppure Birra Alchemy del Birrificio Birra Pejo

DESSERT

Frittelle di mele in pastella di birra

аввінаменто Birra Alpina del Birrificio Birra Pejo







Tortèi de patate con carne salada fatta in casa, da manzo a Km O allevato con solo erbe e fieno della Val di Rabbi su letto di cavolo cappuccio

€ 12

PRIMO

Margherite di pasta fresca ripiene alle erbette spontanee con trota affumicata e germogli di larice

€ 12

SECONDO

Flan al Trentingrana con germogli di luppolo selvatico e fonduta al Casolet della Val di Sole

€ 17

DESSERT

Frittelle di fiori di sambuco alla birra con gelato alla vaniglia

€ 6

аввінаменто Birra Alpina del Birrificio Birra Pejo

€ 9





mangia e ama

Una perfetta alchimia di eventi, emozioni, profumi e sapori alla scoperta delle valli del Noce.

> Un viaggio d'amore da portare nel cuore.





