

RISTORANTE



La Perla
Del Lago

Menu à la carte

Lo Chef Diego Rigotti
Vi Propone una vasta scelta
Di piatti tipici Trentini e non

Coperto € 2,50

Si informano i Gentili Ospiti che:

- *il Ristorante in caso di necessità utilizza prodotti surgelati e congelati all'origine.*
- *avendo una sola cucina, non ci è possibile garantire la gestione di intolleranze alimentari acute e che per il processo di lavorazione o conservazione, alcune pietanze possono essere surgelate all'origine.*
- *alcuni piatti del menù contengono allergeni.*

Potete richiedere la consultazione del Registro degli allergeni al personale di sala per conoscere i cibi e le bevande che li contengono

I NOSTRI ANTIPASTI

Il carpaccio di trota salmonata affumicata al legno d'ulivo con insalatina di finocchio, arance, perlage di alga wakame e cialde di pane integrale € 12,00

La carne "fumada" all'essenza di muschio bianco con pomodorini canditi, crumble al Trentingrana, insalatine novelle e glassa di aceto balsamico € 11,00

Il maialino marinato al ginepro con cavolo cappuccio al cumino, insalata di mele renette, speck nostrano e schiuma di grappa al moscato € 10,00

L'insalata trentina liquida con pomodoro, mozzarella, crescione e mais soffiato € 10,00

La scaloppa di foie gras alla plancia con pan brioche tostato e composta di mele cotogne al rosmarino € 13,00

LE NOSTRE INSALATE

L'insalatona Belvedere (insalata mista, caprino in crosta di guanciaiale, prugne, funghi marinati, scaglie di Trentingrana) € 10,00

L'insalatona Paganella (insalata mista, bocconcini di trota marinata, pomodori appassiti e mozzarella) € 10,00

L'insalatona Caprese (insalata mista, mozzarella di bufala, pomodoro ed olive perline) € 10,00

L'insalata Mista € 5,00

I NOSTRI PRIMI PIATTI

I tortelli di pasta fresca al grano saraceno ripieni di polenta
concia su intingolo di coniglio ruspante alla trentina,
fonduta e spinacini croccanti € 11,00

Gli gnocchi di patate "la montagnina" al burro d'alpeggio
affumicato, caviale di tartufo nero, foglie di timo
e formaggio croccante € 12,00

I maccheroni al nero di seppia ai gamberi rossi, pomodorini
confit, olive taggiasche e pesto di basilico disidratato € 12,00

Gli spaghetti selezione monograno felicetti alla crema di
cavolfiore, salmerino affumicato e bagnet verde € 12,00

Il riso carnaroli mantecato ai funghi di bosco
con polvere di spinaci e erbe di montagna € 11,00

I NOSTRI SECONDI PIATTI

Il filetto di manzo rendenese alla "rossini" con polenta di Storo croccante e spinacini all'uvetta e pinoli € 20,00

Il trancio di trota salmonata profumata al limone su giardiniera di verdure e terra di olive € 16,00

La guancetta di vitello brasata al teroldego con polenta concia, lamelle di tartufo essiccato e scorzanera € 17,00

La cotoletta di cervo nostrano scomposta con salsa civet purea di sedano rapa, zeste di limone candito e mele renette caramellate € 18,00

La composizione di verdure cotte e crude con formaggio di malga alla griglia, olio alle erbe e cialde di pane ai semi di sesamo € 13,00

.....LE DOLCI TENTAZIONI

Il vaso ai tre cioccolati con marroni glassati,
polvere di mini fregolotti speziati al cacao € 7,00

Il semifreddo al frutto della passione con fonduta al cioccolato
fondente e ragout di fragole alla vaniglia bourbon € 6,00

La tatin alle mele renette con salsa al caramello
e sorbetto al cacao € 6,00

Il tortino alla caprese tiepido
con zuppetta ai frutti di bosco e gelato al fiordilatte € 6,00

Lo strudel di mele dalla tradizione trentina
con salsa alla cannella e mantecato alla crema € 6,00

Il nostro tiramisù moderno € 6,00

Il sorbetto al limone € 5,00

La coppa di gelato variegato € 5,00

La Trilogia di Formaggi con Mostarda
e Pane alla Frutta € 7,50

Lo chef Diego Rigotti propone
dei menù degustazione

MENU' DEGUSTAZIONE
TIPICO TARENTINO

Il maialino marinato al ginepro con cavolo cappuccio al cumino,
insalata di mele renette, speck nostrano
e schiuma di grappa al moscato

I tortelli di pasta fresca al grano saraceno ripieni di polenta
concia su intingolo di coniglio ruspante alla trentina,
fonduta e spinacini croccanti

La guancetta di vitello brasata al teroldego con polenta concia,
lamelle di tartufo essiccato e scorzanera

La tatin alle mele renette con salsa al caramello
e sorbetto al cacao

€ 37,00

(scelta uguale per tutto il tavolo)

MENU' DEGUSTAZIONE PESCE

Il carpaccio di trota salmonata affumicata al legno d'ulivo con insalatina di finocchio, arance, perlage di alga wakame e cialde di pane integrali

Gli spaghetti selezione monograno felicetti alla crema di cavolfiore, salmerino affumicato e bagnet verde

Il trancio di trota salmonata profumata al limone su giardiniera di verdure e terra di olive

Il semifreddo al frutto della passione con fonduta al cioccolato fondente e ragout di fragole alla vaniglia bourbon

€ 40,00

(scelta uguale per tutto il tavolo)

MENU' DEGUSTAZIONE CARNE

La carne "fumada" all'essenza di muschio bianco con pomodorini canditi, crumble al Trentingrana, insalatine novelle e glassa di aceto balsamico

Gli gnocchi di patate "la montagnina" al burro d'alpeggio affumicato, caviale di tartufo nero, foglie di timo e formaggio croccante

Il filetto di manzo rendenese alla "rossini" con polenta di Storo croccante e spinacini all'uvetta e pinoli

Il tortino alla caprese tiepido
con zuppetta ai frutti di bosco e gelato al fiordilatte

€ 39,00

(scelta uguale per tutto il tavolo)

MENU' DEGUSTAZIONE VEGETARIANO

L'insalata trentina líquida
con pomodoro, mozzarella, crescione e maís soffiato

Il ríso carnarolí mantecato ai funghi di bosco
con polvere di spinaci e erbe di montagna

La composizione di verdure cotte e crude
con formaggio di malga alla griglia, olio alle erbe
e cialde di pane ai semi di sesamo

Il vaso ai tre cioccolati con marroni glassati,
polvere di mini fregolotti speziati al cacao

€ 36,00

(scelta uguale per tutto il tavolo)



Per Abbinare il Miglior
Vino Alle vostre scelte
richiedete direttamente
al Maître Roberto Molon
La Carta dei Vini

La Direzione e tutto
Lo staff vi augurano
BUON APPETITO