

# 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*

La porchetta di coniglio alla trentina con millefoglie  
di barbabietole, caprino all'olio  
e spugna al pesto di prezzemolo € 11,00

Il carpaccio di polpo all'acqua di pomodoro, capperi,  
olive taggiasche e maionese al lime € 12,00

Il manzo nostrano affumicato su insalatina di pomodorini  
canditi, mais soffiato, salsa al balsamico  
e scaglie di Trentingrana € 12,00

La tartare di trota marinata al miele di rododendro su crostone  
di pane integrale, salsa allo yogurt  
e verdure disidratate € 13,00

La quaglia al foie gras e tartufo nero con scalogni affumicati  
alla brace, insalatine e riduzione al porto € 11,00

La "finta" tagliata di melanzane arrosto con pomodoro, rucola,  
scaglie di Trentingrana e olio al prezzemolo € 11,00

## *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*

Le tagliatelle di pasta fresca affumicata  
al sugo di capriolo nostrano  
con briciole di pan "fritto" alle erbe di montagna € 11,00

I canederlotti della tradizione trentina ai funghi porcini, salsa  
ai formaggi di malga, spinacini e tegole di pane tostato € 12,00

Il riso carnaroli mantecato all'estratto di pomodoro,  
profumo di limone e pesto di basilico croccante € 11,00

Gli gnocchi di polenta di Storo  
con intingolo di coniglio ruspante,  
perlage di tartufo nero e Trentingrana soffiato € 11,00

Gli spätzli al nero di seppia con salmerino affumicato,  
pomodorini essiccati, polvere di capperi ed erbe € 12,00

## *I NOSTRI SECONDI PIATTI*

La guancetta di vitello fondente al ginepro su polenta taragna mantecata ai formaggi di malga, scorzanera e funghi di bosco trifolati € 19,00

Il filetto di manzo alla griglia, patata fondente, cipollotti alla cenere, lamelle di tartufo e salsa al teroldego € 21,00

Il trancio di salmerino alpino in crosta di panko ed erbette di montagna su giardiniera di verdure all'olio € 18,00

Il maialino iberico cotto a bassa temperatura su pavè di pannocchie arrostate, purea di sedano rapa, mele caramellate e popcorn di cotenna € 18,00

L'hamburger di seitan arrosto con tempura di verdure, salsa agrodolce ai semi di sesamo tostati € 17,00

## ... LE DOLCI TENTAZIONI

Il cilindro al cioccolato bianco con kumquat candito,  
mousse al cioccolato fondente,  
salsa all'arancio e lamponi croccanti € 7,00

La mela cremosa alla vaniglia bourbon su salsa al caramello,  
gelato al cioccolato e crispy al cappuccino € 7,00

La crostatina di pasta frolla frizzante alla gianduja,  
meringhe alla liquirizia e fragole € 6,00

Il lingotto al cioccolato croccante con pere cotte a bassa  
temperatura e gelato mantecato alla panna

Il tiramisù classico con bastoncini al cioccolato € 6,00

Lo strudel della tradizione trentina alla mele della val di Non  
con salsa inglese e gelato mantecato alla vaniglia € 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 TRENINO**

*La porchetta di coniglio alla trentina con millefoglie di  
barbabietole, caprino all'olio  
e spugna al pesto di prezzemolo*

*I canederlotti della tradizione trentina ai funghi porcini, salsa  
ai formaggi di malga, spinacini e tegole di pane tostato*

*Il maialino iberico cotto a bassa temperatura  
su pavè di pannocchie arrostate, purea di sedano rapa,  
mele caramellate e popcorn di cotenna*

*Lo strudel della tradizione trentina alla mele della val di Non  
con salsa inglese e gelato mantecato alla vaniglia*

*€ 40,00*

*(scelta uguale per tutto il tavolo)*



## *MENU' DEGUSTAZIONE PESCE*

La tartare di trota marinata al miele di rododendro su crostone di pane integrale, salsa allo yogurt e verdure disidratate

Gli spätzli al nero di seppia con salmerino affumicato, pomodorini essiccati, polvere di capperi ed erbe

Il trancio di salmerino alpino in crosta di panko ed erbe di montagna su giardiniera di verdure all'olio

La mela cremosa alla vaniglia bourbon su salsa al caramello, gelato al cioccolato e crispy al cappuccino

€ 40,00

*(scelta uguale per tutto il tavolo)*

## *MENU' DEGUSTAZIONE CARNE*

Il manzo nostrano affumicato su insalatina di pomodorini  
canditi, mais soffiato, salsa al balsamico  
e scaglie di Trentingrana

Le tagliatelle di pasta fresca affumicata  
al sugo di capriolo nostrano  
con briciole di pan "fritto" alle erbe di montagna

La guancetta di vitello fondente al ginepro su polenta taragna  
mantecata ai formaggi di malga, scorzanera  
e funghi di bosco trifolati

Il cilindro al cioccolato bianco con kumquat candito,  
mousse al cioccolato fondente,  
salsa all'arancio e lamponi croccanti

€ 40,00

*(scelta uguale per tutto il tavolo)*

## *MENU' DEGUSTAZIONE* *VEGETARIANO*

La "finta" tagliata di melanzane arrosto con pomodoro, rucola, scaglie di Trentingrana e olio al prezzemolo

Il riso carnaroli mantecato all'estratto di pomodoro, profumo di limone e pesto di basilico croccante

L'hamburger di seitan arrosto con tempura di verdure, salsa agrodolce ai semi di sesamo tostati

Il lingotto al cioccolato croccante con pere cotte a bassa temperatura e gelato mantecato alla panna

€ 40,00

*(scelta uguale per tutto il tavolo)*

*Per abbinare il miglior  
vino a vostra scelta  
richiedete direttamente  
al Maître Roberto Molon  
La Carta dei Vini*

La Direzione e tutto  
Lo staff Vi augurano  
BUON APPETITO