

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 demiglance

\*(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