

MEN
UN

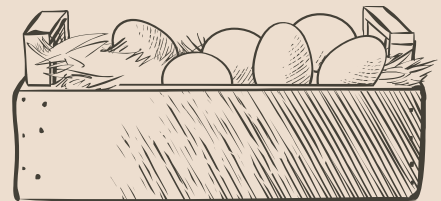
Food



Semplicità fa rima con bontà

UOVO COTTO A 64°C

Uovo di galline allevate a terra, servito con fonduta di puzzone D.O.C.G. di Moena. Accompagnato da funghi freschi raccolti nei nostri boschi e una cialda di pane nero di segale con un delicato profumo di cumino.

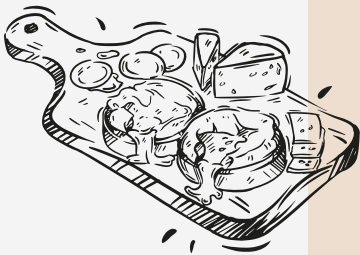


TAGLIERE 3.0 I SAPORI DELLE MONTAGNE

Una selezione di salumi e insaccati, formaggi prelibati delle nostre zone, accuratamente scelti dai migliori produttori locali per offrirti un'esperienza culinaria autentica.

Ogni assaggio è un viaggio nelle montagne, con sapori unici che ti faranno scoprire la bellezza delle nostre terre. Il tutto è servito con grissini fatti in casa e marmellate artigianali, completando così il perfetto equilibrio tra dolce e salato.

-18,00



BATTUTA DI MANZO AL COLTELLO

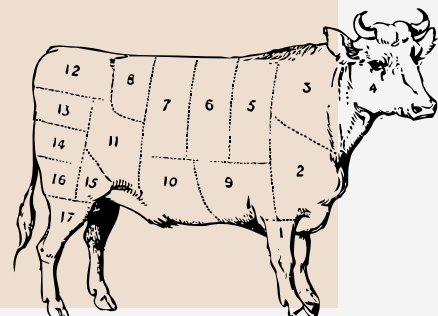
La nostra battuta di manzo, preparata al coltello con la massima semplicità, è un'ode alla carne di qualità. Gustala con la delicatezza del sale di Maldon, il tocco di pepe nero e l'olio extravergine di oliva (EVO) che esalta il suo sapore unico. Un piatto che celebra l'eccellenza della carne bovina, per coloro che apprezzano la semplicità e la purezza dei sapori.

-18,00

BATTUTE DI MANZO AL COLTELLO CON SALSA ALL'ESTRAGONE

Deliziose battute di manzo al coltello, condite con senape all'estragone, salsa verde, bottarga di gallina e midollo caldo aromatizzato alle erbe di montagna. L'estragone, ricco di sapori e proprietà benefiche, completa questa esperienza culinaria unica.

-19,00



Pasta solo un pò di amore

IL NOSTRO CANEDERLO

Pane nero di segale, puzzone di Moena, formaggio di malga e speck scottato su burro al midollo, rilassato su brodo chiarificato al profumo di erba cipollina.

-15,00



ZUPPA DELLA CASA

La nostra Zuppa della Casa è creata con ingredienti freschi e selezionati con attenzione per garantire una bontà straordinaria. Una base di brodo fumante, arricchita con verdure di stagione e aromi naturali, vi farà sentire il comfort ad ogni cucchiata.

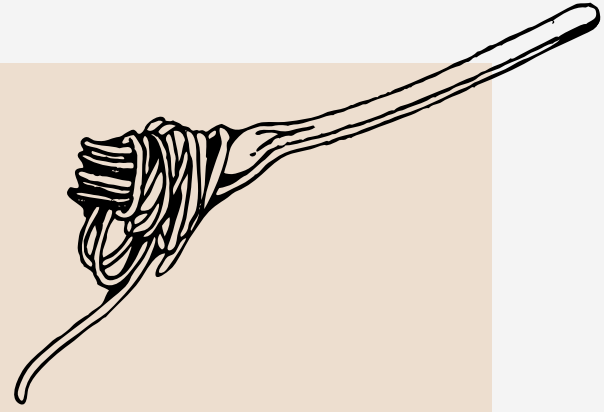
-14,00

GNOCCHI DI ZUCCA CON EMULSIONE DI BURRO E SALVIA

I nostri gnocchi di zucca, una consistenza delicata e saporita, sono serviti su un'aromatica emulsione di burro e salvia. Per una sorprendente esplosione di sapori, abbiamo abbinato il formaggio Blu di Capra e l'amaretto sbriciolato, che aggiungono una nota di complessità a ogni boccone. Un piatto che incanterà i tuoi sensi con la sua armonia di gusti e texture.

-15,00

Pasta solo un pò di amore



LO SPAGHETTONE DI PREDAZZO

Lo spaghettone Felicetti di Predazzo non è uno spaghetti come tutti gli altri, ha una storia lunghissima. Nato nel 1908 il pastificio ormai è famoso in tutto il mondo. Noi per darle il rispetto che si merita abbiamo deciso di cuocerlo in acqua fredda come si facevano moltissimi anni fa.

SCEGLI LA SALSA DI ACCOMPAGNAMENTO CHE PREFERISCI:

CACIO E PEPE CON FORMAGGIO STAGIONATO DI MALGA

Un piatto classico con un tocco di montagna: la nostra cacio e pepe è preparata con formaggio stagionato di malga, che conferisce una profonda ricchezza di sapori.

-16,00

RAGÙ LA MOREA

Un piatto che celebra la natura e la sua varietà, preparato con ragù di selvaggina in base alla disponibilità dei prodotti. Goditi una combinazione unica di sapori selvatici, che cambiano con la stagione.

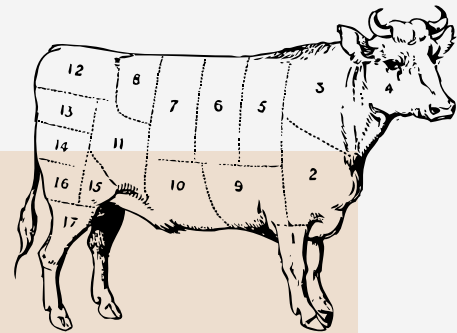
-16,00

SALSA DI FUNGHI

Accompagnata da una deliziosa salsa di funghi freschi, arricchita dalla loro demiglace, e qualche goccia di salsa verde per una nota fresca ed erbacea.

-16,00

Dalla padella alla brace Jospers



TUTTI I SECONDI SONO SERVITI ACCOMPAGNATI DA UN CONTORNO DI VERDURE DI STAGIONE

GRIGLIATA MISTA DELLA CASA CON POLENTA ALLA BRACE

La nostra grigliata mista della casa è una festa di sapori, accompagnato da una polenta arrostita alla brace, per un'esperienza culinaria autentica e genuina.

-24,00

COSTATE DI MANZO ORIGINE TRENTINA A FROLLATURA LUNGA

Scegli il pezzo di carne che preferisci ed il suo peso

-9,00/hg

COSTINE DI MAIALE LOCALI ALLA MOREA

Costine di maiale alla brace Morea 3.0

-22,00

BAVETTA DI MANZO LEGGERMENTE SCOTTATA ALLA GRIGLIA CON PATATE ARROSTITE

Bavetta di manzo, un taglio succulento e tenero, leggermente scottata alla griglia per sigillare i succhi, servita con patate arrostiti croccanti e profumate. Un'esplosione di sapori e una delizia per gli amanti della carne.

-22,00



SOVRACOSCIA DI POLLO SPEZIATA COTTA A 84 GRADI CBT E TERMINATA NEL NOSTRO FORNO JOSPER

La nostra sovracoscia di pollo, riccamente condita con spezie esotiche, è cotta con precisione nel nostro avanzato sistema CBT e quindi grigliata sul nostro affascinante Jospers.

Il risultato è una tenera esplosione di sapore, dove la perfetta cottura e il tocco affumicato del Jospers si fondono con le spezie per creare un'esperienza gastronomica senza paragoni.

-20,00

COSTATA DI MANZO ORIGINE TRENTINA A FROLLATURA CORTA

Scegli il pezzo di carne che preferisci ed il suo peso

-7,00/hg

Dalla padella alla brace

TUTTI I SECONDI SONO SERVITI ACCOMPAGNATI DA UN CONTORNO DI VERDURE DI STAGIONE



SPEZZATINO DI GULASH CON POLENTA CALDA

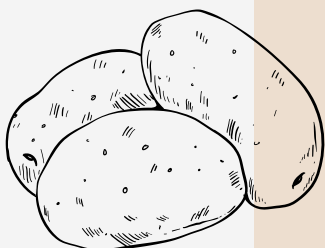
Per scaldare anche il più freddoloso degli sciatori.

-19,00

SELLA DI CERVO AL PROFUMO DI CIRMOLO E GINEPRO

Un'esperienza culinaria straordinaria: la nostra sella di cervo (180/200 g), cotta con cura nel nostro avanzato sistema CBT, è delicatamente profumata con note di cirmolo e ginepro. Accompagnata da una polenta calda, la sua ricca demiglance e una marmellata di mirtilli rossi, questo piatto è un'armonia di sapori unici. Scopri la perfezione culinaria nella Sella di Cervo al Profumo di Cirmolo e Ginepro.

-25,00



PIATTO DI POLENTA FUNGHI E FORMAGGI

Vieni a gustare la nostra polenta rustica e scopri la perfezione di un piatto che incarna il calore e il comfort della cucina tradizionale.

-20,00



HAMBURGER DI VERDURE CON PATATE

-22,00

SCEGLI IL TUO CONTORNO

Scegli il tuo contorno di stagione: verdure, deliziose patate fritte croccanti o patate al forno aromatiche

-8,00

Per finire il dolce

TIRAMISU

Tiramisù della casa con spolverata di cacao o amaretto come piace tanto allo chef -7,00



IMMANCABILE STRUDEL

Un'armoniosa combinazione di mele ed uvetta sultanina.

7,00

PANNA COTTA CLASSICA CON SALSA A SCELTA

La nostra pannacotta alla vaniglia è un'ode alla dolcezza e alla cremosità. Puoi personalizzare il tuo dessert con una deliziosa salsa a scelta:

Salsa Frutti di Bosco: Un mix di frutti di bosco freschi e succulenti che donano una nota leggermente acidula.

Ganache di Cioccolato Calda: Un'esperienza indulgente e avvolgente per gli amanti del cioccolato.

Scegli la salsa che soddisfa il tuo desiderio e chiudi il pasto con una nota dolce e indimenticabile. -7,00



CHEESECAKE ALLA VANIGLIA CON CRUMBLE AL CACAO

Il nostro cheesecake alla vaniglia è una delizia cremosa che si sposa perfettamente con un crumble al cacao, che dona una piacevole croccantezza.

Per coronare questa prelibatezza, aggiungiamo una generosa crema di nocciole caramellate e cioccolato al latte, che regala una dolcezza avvolgente. Un dessert che ti delizierà con una combinazione di consistenze e sapori decadenti. -8,00

BISCOTTI DELLA CASA CON CREMA ALLO ZABAIONE

-6,00

I bambini sono il nostro futuro

MENU COMPLETO (UN PRIMO, UN SECONDO E LA PANNA COTTA)

-22,00

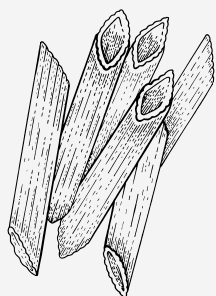
PENNETTE A MODO LORO

-9,00

Sugo Bolognese: Un classico ricco e saporito.

Sugo al Pomodoro: Fresco e leggero, con il profumo dei pomodori maturi.

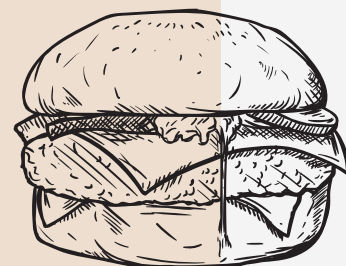
Burro o Olio: Una combinazione cremosa e burrosa per i palati più indulgenti.



SECONDO PIATTO PREFERITO

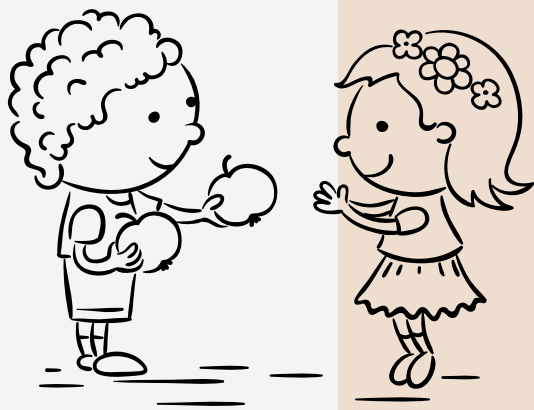
-13,00

Wurstel con patate
Hamburger con patate
Cotoletta con patate



PANNA COTTA CON SALSA A SCELTA

-7,00



MEN
MUN

Panini



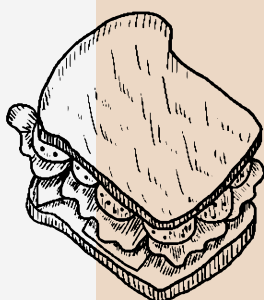
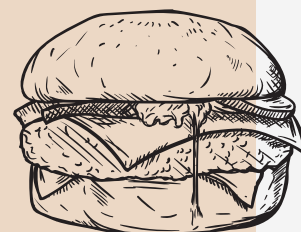
Panini 3.0 con le patatine fritte

SEI UN PORCELLINO

Stracotto di maialino dolomitico cotto CBT, formaggio locale, salsa BBQ e cavolo cappuccio viola. -14,00

CHE MANZO

Roastbeef affumicato, formaggio di malga, maionese al dragoncello e rucola -15,00



VEGGY BURGER

Hamburger vegetariano, formaggio di malga, pomodori secchi e polvere di olive; -15,00

PANINO DEL GIORNO

Ogni giorno panini sfiziosi verranno proposti dal nostro chef -14,00

Elenco degli allergeni



GLUTINE - 1 (cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)

CROSTACEI E DERIVATI - 2 (marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)

UOVA - 3 (uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)

PESCE E DERIVATI - 4 (prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)

ARACHIDI E DERIVATI - 5 (creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)

SOIA E DERIVATI - 6 (prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)

LATTE E DERIVATI - 7 (ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)

FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8 (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)

SEDANO E DERIVATI - 9 (sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)

SENAPE E DERIVATI - 10 (si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)

SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11 (semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12 (anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)

LUPINO E DERIVATI - 13 (presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)

MOLLUSCHI E DERIVATI - 14 (canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)



MEN
MUN

Aperitivi



Scegli il tuo Aperitivo La Morea 3.0



APERITIVO DELLO SCIATORE

Drink a scelta accompagnato
da polpettine e sfiziosi snack
- 12,00

APERITIVO 3.0

Drink a scelta accompagnato da un tagliere di
affettati misti
- 14,00

MENU

BAITA LA MOREA 3.0



COFFEE

Espresso	1.50	Ginseng	2.00
Doppio Espresso	2.00	Latte	2.00
Caffè Corretto	2.00	Latte Macchiato	2.50
Caffè Americano	2.50	Macchiatone	2.50
Caffè Lungo	1.50	Orzo Macchiato	2.00
Caffè Macchiato	1.50	Cappuccino	2.50
Caffè d'orzo	2.00		
Caffè con Panna	2.50		



NON-COFFEE

Camomilla	2.50
Calimero	6.00
Cioccolata	4.00
Cioccolata Con Panna	4.50
Cioccolata Con Rum	5.00
Bombardino	4.00
Apfelshore	3.50
Vin Brulè	3.50



TEA

The Caldo	3.50
The Con Rhum	4.00
Punch Al Rhum / Arancia	4.00
Bibite E Succhi Di Frutta	3.50
Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Tonica, The Freddo, Fanta, Lemon Soda, Succo: mela, ace, albicocca, mirtillo, pera, pesca, limone.	
Ski Wasser / Sport Wasser	3.50
Acqua e Lampone/ Menta/ Sambuco	3.00

APERITIVI



Drink a scelta accompagnato da polpettine e sfiziosi snack	- 12,00
Drink a scelta accompagnato da un tagliere di affettati misti	- 14,00

Americano	7.00	San Bitter	5.00
Analcolico	5.00	Birra Artigianale	5.00
Gin Tonic	9.00	Birra Media	5.00
Hugo/ Spritz	6.00	Birra Piccola	3.50
Liquori	5.00	Birra Caraffa	14.00
Rhum	9.00	Weissbier	6.00
Whiski	7.00		
Grappa Pez Avez/ Cirnolo, Genziana	4.00		
Grappa Monovitigno/ Barricata	5.00		
Grappa Williams/ Prugna	4.50		

BAITA LA MOREA 3.0

WINE MENU

TRENTINO ALTO ADIGE

59	Moscato rosa dolce DOC 2018 Kettmeier
29	Pinot Nero DOC 2022 Kettmeier
29	Chardonnay DOC 2022 Kettmeier
33	Pinot bianco DOC 2022 Kettmeier
33	Muller thurgau DOC 2022 Kettmeier
39	Sauvignon DOC 2022 Kettmeier
31	Lagrein rosso DOC 2022 Kettmeier
54	Perlè Ferrari
180	Giulio Ferrari
96	Perlè Nero Ferrari
43	Inkino Nature Mas dei Chini
60	Trento Doc Carlo V riserva Mas dei Chini
35	Trento Doc Rose extra Brut Mas dei Chini
26	Lagrein Mas dei Chini
26	Theodor Mas dei Chini
59	Passito Kaltern 5quintessenz
39	Inkino Trento Doc Brut Mas dei Chini

VENETO

Pinot grigio DOC 2022 Torresella	24
Chardonnay IGT 2022 Torresella	24
Cabernet IGT 2021 Torresella	24
Merlot IGT 2021 Torresella	24
Prestige Lugana DOC 2022 Ca Maiol	35
Roseri Valtènesi Riviera del Garda Classico Chiaretto DOC 2022 Ca Maiol	39
Prosecco Sup di Valdobbiadene DOCg Brut Santa Margherita	31
Amarone BIO Vini Eleva	59
Valpolicella Ripasso BIO Vini Eleva	39

FRANCIA

L'Eloquente Champagne Jean de la Fontaine	80
---	----

MEN
UN

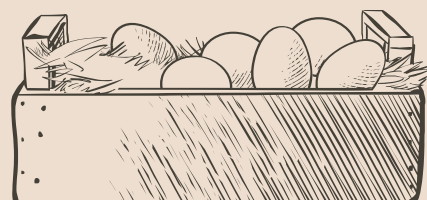
Żywność



Prostota robi rymuje się z dobrocią

JAJKO GOTOWANE W TEMPERATURZE 64°C

Jajko od kur z wolnego wybiegu, podawane z fondue Puzzone D.O.C.G. z Moeny. W towarzystwie świeżych grzybów zebranych w naszym lesie i wafelka z czarnego chleba żytniego o delikatnym aromacie kminku..
-16,00



DESKA DO KROJENIA 3.0 SMAKI ALPS



Wybór wędlin i wędlin, pysznych serów z naszych terenów, starannie wybranych od najlepszych lokalnych producentów, aby zapewnić Państwu autentyczne doznania kulinarne.

Każdy smak to podróż w góry, z wyjątkowymi smakami, dzięki którym odkryjesz piękno naszych krain. Wszystko podawane jest z domowymi paluszkami i ręcznie robionymi konfiturami, co zapewnia idealną równowagę pomiędzy słodyczą i słonością.
-18,00

TATAR WOŁOWY NOŻOWY

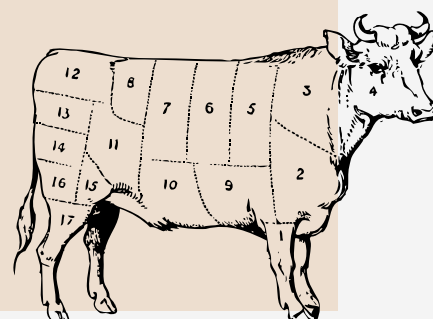
Nasz tatar wołowy, przygotowany nożem z największą prostotą, to oda do mięsa wysokiej jakości. Rozkoszuj się nią z delikatnością soli Maldon, nutą czarnego pieprzu i oliwą z oliwek z pierwszego tłoczenia (EVO), która podkreśla jej niepowtarzalny smak. Danie celebrujące doskonałość wołowiny, dla tych, którzy cenią prostotę i czystość smaków.

-18,00

ŻARTY O WOŁOWINIE Z NOŻEM Z SOSEM ESTRAGONOWYM

Pyszne plastry pokrojonej wołowiny, doprawione musztardą estragonową, zielonym sosem, ikłą drobiową i ostrym szpikiem doprawione ziołami górskimi. Bogaty w smaki i dobroczynne właściwości estragon dopełnia tego wyjątkowego doznania kulinarnego

-19,00



NA SPECJALNE ŻYCZENIA, ALERGIE I NIETOLERANCJE
ZAPRASZAMY DO KONTAKTU Z NASZYM PERSONELEM

CZY MASZ CELIAKIĘ? ZAPYTAJ NASZ ZESPÓŁ O PRODUKTY SCHAR

Makaron tylko trochę z miłości

NASZA KLUSKA

Czarny chleb żytni, puzzone Moena, ser górski i smażona plamka na maśle szpikowym, zrelaksowana na klarowanym bulionie aromatyzowanym szczypiorkiem.

-15,00



DOMOWA ZUPA

Nasza domowa zuppa powstaje ze świeżych i starannie dobranych składników, aby zagwarantować niezwykłą dobroć. Parująca baza bulionowa, wzbogacona sezonowymi warzywami i naturalnymi aromatami, sprawi, że poczujesz komfort z każdą łyżką.

V

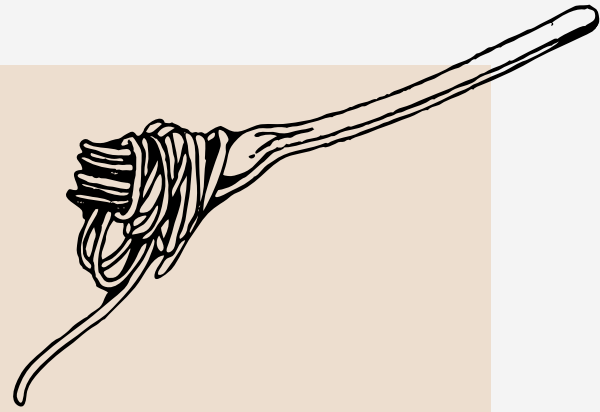
-14,00

GNOCCHI DYNIOWE Z EMULSJĄ MAŚLANO-SZAŁWIOWĄ

Nasze dyniowe gnocchi o delikatnej i smacznej konsystencji podawane są na aromatycznej emulsji masła i szaławii. Aby uzyskać zaskakującą eksplozję smaków, połączyliśmy kozi ser pleśniowy i pokruszone amaretto, które dodają nuty złożoności każdemu kęsowi. Danie, które oczaruje Twoje zmysły harmonią smaków i faktur.

-15,00

Makaron tylko trochę z miłości



SPAGHETTONE Z PREDAZZO

Spaghetti Felicetti z Predazzo nie jest spaghetti jak wszystkie inne, ma bardzo długą historię. Urodzona w 1908 roku fabryka makaronów jest obecnie znana na całym świecie. Aby dać mu szacunek, na jaki zasługuje, postanowiliśmy ugotować go w zimnej wodzie, tak jak to robiono wiele lat temu.

WYBIERZ WOLONY SOS TOWARZYSZĄCY:

CACIO E PEPE Z DOJRZAŁYM SEREM MALGA

Klasyczne danie z górskim akcentem: nasze cacio e pepe przygotowywane jest z dojrzałego sera górskiego, co nadaje mu głębokie bogactwo smaku. -16.00

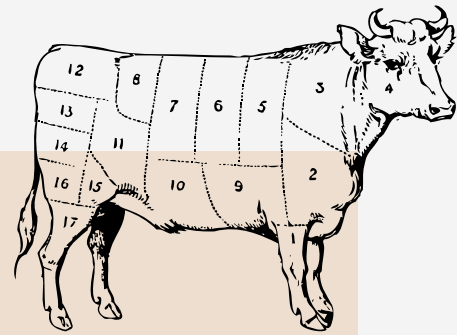
RAGU LA MOREA

Danie celebrujące naturę i jej różnorodność, przygotowywane z ragout z dziczyzny w zależności od dostępności produktu. Ciesz się wyjątkowym połączeniem dzikich smaków, które zmieniają się wraz z porą roku. -16.00

SOS GRZYBOWY

Do tego pyszny sos ze świeżych grzybów, wzbogacony demiglace i kilka kropli zielonego sosu dla uzyskania świeżej i ziołowej nuty. -16.00

Z patelni na żar Jospera



DO WSZYSTKICH DRUGICH DAŃ PODAWANY JEST DODATEK Z WARZYWAMI SEZONOWYMI

DOMOWY GRILL MIESZANY Z GRILLOWANĄ POLENTĄ

Nasz domowy grill mieszany to uczta smaków w towarzystwie polenty pieczonej na węglu drzewnym, zapewniająca autentyczne i autentyczne doznania kulinarne. -24.00

ŻEBERKA WOŁOWE Z DŁUGO DOJRZEWAJĄCEGO TRENTINO

Wybierz preferowany kawałek mięsa i jego wagę -9,00/hg

LOKALNE ŻEBERKA WIEPRZOWE W STYLU MOREA

Grillowane żeberka wieprzowe Morea 3,0 -22,00

LEKKO PODSMAŻONA BAVETTA Z GRILLOWANEJ WOŁOWINY Z PIECZONYMI ZIEMNIAKAMI

Bavetta wołowa, soczysta i delikatna, lekko podsmażona na grillu, aby zaciśnąć soki, podawana z chrupiącymi i pachnącymi pieczonymi ziemniakami. Eksplozja smaków i rozkosz dla miłośników mięsa. -22:00

PRZYPRAWIONE UDKO Z KURCZAKA GOTOWANE W TEMPERATURZE 84 STOPNI CBT I WYKOŃCZONE W NASZYM PIEKARNIKU JOSPER



Nasze udko z kurczaka, bogato doprawione egzotycznymi przyprawami, jest precyzyjnie przyrządzane w naszym zaawansowanym systemie CBT, a następnie grillowane na naszym fascynującym Josperze. Rezultatem jest delikatna eksplozja smaku, w której doskonałe gotowanie i wędzony akcent Jospera mieszają się z przyprawami, tworząc niezrównane doznania kulinarne. -20.00

KRÓTKO DOJRZEWAJĄCE ŻEBERKA WOŁOWE POCHODZĄCE Z TRENTINY

Wybierz preferowany kawałek mięsa i jego wagę -7,00/hg

Z patelni na żar Josperra

DO WSZYSTKICH DRUGICH DAŃ PODAWANY JEST DODATEK Z WARZYWAMI SEZONOWYMI



GULASZ GULASZOWY Z GORĄCĄ POLENTĄ

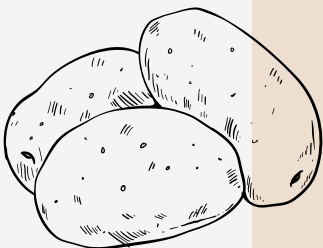
Ogrzeje nawet najzimniejszych narciarzy.

-19.00

SIODŁO DLA JELENIA O ZAPACHU SOSNY I JAŁOWCA

Niezwykłe przeżycie kulinarne: nasz comber z dziczyzny (180/200 g), starannie ugotowany w naszym zaawansowanym systemie CBT, delikatnie pachnie nutami sosny i jałowca. W towarzystwie gorącej polenty, bogatego demiglace i konfitury żurawinowej, danie to stanowi harmonię niepowtarzalnych smaków. Odkryj kulinarną doskonałość w Sella di Cervo o zapachu sosny i jałowca.

-25.00



TALERZ POLENTY, GRZYBÓW I SERA

Przyjdź i skosztuj naszej rustykalnej polenty i odkryj doskonałość dania, które uosabia ciepło i komfort tradycyjnej kuchni.

-20.00



BURGER WARZYWNY Z ZIEMNIAKAMI

-22,00

WYBIERZ SWOJĄ PRYZYSTAWKĘ

Wybierz swój sezonowy dodatek: warzywa, pyszne chrupiące ziemniaki smażone lub aromatyczne pieczone ziemniaki

-8,00

Aby zakończyć Słodki

TIRAMISU

Domowe tiramisu z odrobiną kakao lub amaretto według upodobań szefa kuchni -7,00



STRUDEL, KTÓREGO NIE MOŻNA PRZEGAPIĆ

Harmonijne połączenie jabłek i rodzynek. . . 7.00

KLASYCZNA PANNA COTTA Z DOWOLNYM SOSEM

Nasza waniliowa pannacotta to oda do słodczy i kremowości. Możesz spersonalizować swój deser, dodając wybrany przez siebie pyszny sos:

Sos Jagodowy: Mieszanka świeżych i soczystych jagód o lekko kwaśnej nucie.

Ganache z gorącą czekoladą: rozkoszne i rozkoszne przeżycie dla miłośników czekolady.

Wybierz sos, który zaspokoi Twoje pragnienia i zakończ posiłek słodką i niezapomnianą nutą.

-7.00



SERNIK WANILIOWY Z KRUSZONKĄ KAKAOWĄ

Nasz sernik waniliowy to kremowa rozkosz, która doskonale komponuje się z kruszonką kakaową, która nadaje przyjemną chrupkość.

Do zwieńczenia tego przysmaku dodajemy obfity krem z karmelizowanych orzechów laskowych i mlecznej czekolady, który nadaje otulającej słodczy. Deser, który zachwyci Cię połączeniem dekadentckich tekstur i smaków.

-8.00

DOMOWE CIASTECZKA Z KREMEM AJERKONIAKOWYM

-6,00

Dzieci są nasza przyszłość

KOMPLETNE MENU (PIERWSZE DANIE, DRUGIE DANIE I PANNA COTTA)

-22,00

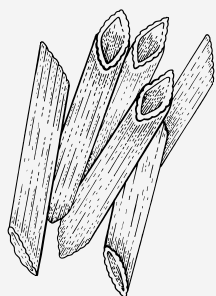
DŁUGOPISY NA SWÓJ SPOSÓB

-9,00

Sos boloński: bogaty i smaczny klasyk.

Sos Pomidorowy: Świeży i lekki, o zapachu dojrzałych pomidorów.

Masło lub olej: kremowa, maślana kombinacja dla najbardziej rozkosznych podniebień.



DRUGIE ULUBIONE DANIE

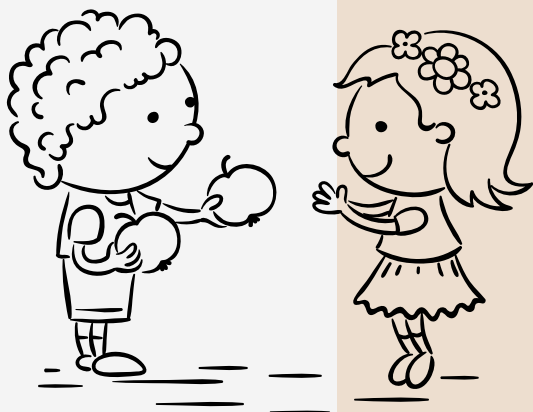
-13,00

Kiełbasa z ziemniakami Hamburger z ziemniakami Sznyceł z ziemniakami



PANNA COTTA Z DOWOLNYM SOSEM

-7,00



MEN
UN

Panini



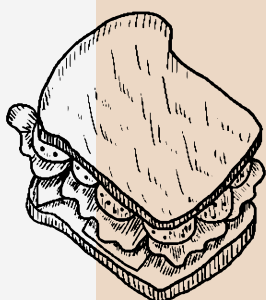
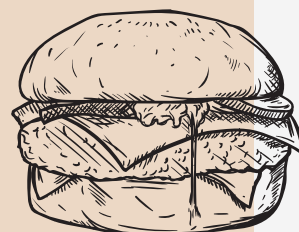
Kanapki 3.0 z frytkami

JESTEŚ MAŁĄ ŚWINKĄ

Gotowany gulasz wieprzowy dolomitowy CBT,
lokalny ser, sos BBQ i kapusta purpurowa. .
- -14.00

CO ZA WOŁOWINA

Wędzony rostbef wołowy, ser górski, majonez
estragonowy i rukola. -15.00



WEGETARIAŃSKIE BURGERY

Burger wegetariański, ser górski, suszone
pomidory i puder z oliwek; . -15.00

KANAPKA DNIA

Codziennie pyszne kanapki będzie oferował nasz Szef Kuchni. -14.00

MEN
UN

Przekąski



Lista alergeny



GLUTEN - 1 (zboża, pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut, w tym pochodne hybrydowe)

SKORUPIAKI I POCHODNE - 2 (morskie i słodkowodne: krewetki, krewetki, kraby i podobne)

JAJKA - 3 (jaja i produkty je zawierające: majonez, emulgatory, makaron jajeczny)

RYBY I POCHODY - 4 (produkty spożywcze zawierające ryby, nawet w niewielkich ilościach)

ORZECHY I POCHODNE - 5 (kremy i przyprawy, które również zawierają małe dawki)

SOJA I POCHODNE - 6 (produkty pochodne, takie jak mleko sojowe, tofu, spaghetti sojowe i podobne)

MLEKO I POCHODNE - 7 (każdy produkt, w którym wykorzystuje się mleko: jogurty, ciastka, ciasta, lody i różne kremy)

ORZECHY I POCHODNE - 8 (migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy nerkowca, pistacje)

SELER I POCHODY - 9 (zarówno w kawałkach, jak i w przetworach do zup, sosów i koncentratów warzywnych)

MUSZTARDA I POCHODNE - 10 (można go znaleźć w sosach i przyprawach, zwłaszcza musztardzie)

NASIONA SEZAMU I POCHODNE - 11 (całe nasiona stosowane na chleb, mąki zawierające minimalną jego zawartość procentową)

DWUTLENEK SIARKI I SIARCZKI - 12 (dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach wyższych niż 10 mg/kg lub 10 mg/l wyrażone jako SO₂ - stosowane jako konserwanty, znajdziemy je w: konserwowanych produktach rybnych, w produktach marynowanych, w oleju oraz w w zalewie, w dżemach, w occie, w suszonych grzybach oraz w napojach bezalkoholowych i sokach owocowych)

ŁUBIN I POCHODNE - 13 (występuje w żywności wegańskiej w postaci: pieczeni, salami, mąk i podobnych)

MIĘCZAKI I POCHODNE - 14 (canestrello, małe brzytwy, przegrzebki, małe, ostrygi, skałoczepy, małe, sercówki itp.)



Wybierz swój aperitif Więcej 3.0



APERITIF NARCIARSKI

Napój do wyboru w towarzystwie klopsików i smacznych przekąsek.

-12.00

APERITIF 3.0

Napój do wyboru z talerzem mieszanych wędlin godz.

-14.00

MENU

A TAKŻE FIOLETOWY 3.0



KAWA

Espresso	1,50	Żeń-szeń	2.00
Podwójne espresso	2.00	latte	2.00
Kawa z alkoholem	2.00	Latte	2,50
amerykańska kawa	2,50	Cętkowany	2,50
Długa kawa	1,50	Jęczmień plamisty	2.00
Macchiato	1,50	Cappuccino	2,50
Kawa jęczmienna	2.00		
Kawa ze smietanka	2,50		



NIEKAWOWE

Rumianek	2,50
Calimero	6.00
Czekolada	4.00
Czekolada Z Śmietanką	4,50
Czekolada Z Rumem	5.00
bombowiec	4.00
Apfelshore	3,50
Grzane wino	3,50



HERBATA

Caldo	3,50
Con Rhum	4.00
Poncz Rhumowy / Pomarańczowy	4.00
Napoje bezalkoholowe i soki owocowe	3,50
Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Tonik, Zimna herbata, Fanta, Soda cytrynowa, Sok: jabłkowy, asowy, morelowy, jagodowy, gruszkowy, brzoskwinowy, cytrynowy.	
Woda narciarska / woda sportowa	3,50
Woda i Malina/Mięta/Bez Czarny	3.00



PRZEKĄSKI

Napój do wyboru w towarzystwie klopsików i smacznych przekąsek. - 12.00

Napój do wyboru w towarzystwie półmiska mieszanych wędlin - godz. 14.00

amerykański	7.00	San Gorzki	5.00
Bezalkoholowy	5.00	Piwo rzemieślnicze	5.00
Gin z tonikiem	9.00	Piwo średnie	5.00
Hugo/Spritz	6.00	Małe piwo	3,50
Likiery	5.00	Karafka do piwa	14.00
Rum	9.00	Piwo Weissa	6.00
Whisky	7.00		
Grappa Pez Avez/ Cirnolo, Genziana	4.00		
Grappa jednogatunkowa/barykadowa	5.00		
Grappa Williams/śliwkowa	4,50		

TAKŻE LA MOREA 3.0

MENU WIN

TRYDENT GÓRNA ADYGA

59	Słodki różowy Moscato DOC 2018 Kettmeiera
29	Pinota Nero DOC 2022 Kettmeiera
29	Chardonnay DOC 2022 Kettmeiera
33	Pinot Bianco DOC 2022 Kettmeiera
33	Muller w Turgowii DOC 2022 Kettmeiera
39	Sauvignon DOC 2022 Kettmeiera
31	Lagrein czerwony DOC 2022 Kettmeiera
54	Perły Ferrari
180	Giulio Ferrari
96	Czarna Perła Ferrari
43	Gry Przyrodnicze Mas dei Chini
60	Rezerwat Trento Doc Carlo V Mas dei Chini
35	Trento Doc Rose ekstra Brut Mas dei Chini
26	Lagrein Mas dei Chini
26	Teodor Mas dei Chini
59	Passito Kwintesencja Kaltern 5
39	Inkino Trento Doc Brut Mas dei Chini

WENETO

Pinot Grigio DOC 2022 Torresella	24
Chardonnay IGT 2022 w Torreselli	24
Cabernet IGT 2021 w Torreselli	24
Merlota IGT 2021 w Torreselli	24
Prestizowa Lugana DOC 2022 Ca Maiol	35
Roseri Valtènesi Riviera del Garda Classico Chiaretto DOC 2022 Ca Maiol	39
Prosecco Sup di Valdobbiadene DOCg Brut Santa Margherita	31
Organiczny Amarone Wina Elevy	59
Valpolicella Ripasso ORGANICZNE Wina Elevy	39

FRANCJA

Wymowny Szampan Jean de la Fontaine	80
---	----