

Dalla terra al piatto, portare in tavola un menù che dia risalto ai prodotti e ai sapori del territorio è un lavoro di squadra. Collaborano con noi:

Ein Menü auf den Tisch zu bringen, das die Produkte und Genüsse der Region – vom Feld auf den Teller – ins Rampenlicht stellt, ist Teamarbeit.

Folgende Betriebe arbeiten mit uns zusammen:

Crafting a menu that celebrates the region's products and flavours is a collaborative endeavour from field to table. We partner with:

MACELLERIA BOTTERI



CARNE SALADA

ANTIPASTO Vorspeise Starter

LA CARNE SALADA

Dal 1909 la nostra famiglia produce la carne salada secondo l'antica tradizione locale. Quando le nostre genti dovevano conservare per lunghi periodi la carne senza frigoriferi la salatura era l'unico metodo di conservazione a disposizione: le erbe aromatiche ne miglioravano il gusto, il pepe e l'aglio, oltre che insaporire la carne, avevano un'importante funzione antibatterica.

Seit 1909 produziert unsere Familie Carne Salada nach der alten lokalen Tradition. Als es noch keine Kühlschränke gab und unsere Vorfahren Fleisch für längere Zeit konservieren mussten, war das Einsalzen die einzige Methode, die ihnen dafür zur Verfügung stand: Die Kräuter verbesserten den Geschmack, Pfeffer und Knoblauch sorgten nicht nur für mehr Aroma, sondern hatten auch eine wichtige antibakterielle Funktion.

We've been making carne salada in our family since 1909, adhering to the time-honoured local tradition. In an era before refrigeration, preserving meat was a challenge, and salting emerged as the primary method. Aromatic herbs were used to enrich its flavour, while pepper and garlic not only contributed to the taste but also played a crucial role as natural antibacterials.

LA CARNE SALADA CRUDA

La carne salada fatta in casa secondo l'antica ricetta di famiglia, servita cruda e affettata molto sottile, accompagnata con funghetti e olio d'oliva di nostra produzione

Nach dem alten Familienrezept zubereitetes, hausgemachtes Carne Salada, roh serviert und hauchdünn aufgeschnitten, mit Pilzen und nativem Olivenöl extra aus unserer Produktion

Homemade carne salada according to the traditional family recipe, served raw and sliced very thin, accompanied by mushrooms and our own extra virgin olive oil

*LAGREIN KRETZER
Madonna delle Vittorie*

SECONDO Zweiter Gang Main course

CARNE SALADA E FASOI

Manzo selezionato e salmistrato in casa secondo tradizione, tagliato sottile e cucinato ai ferri, servito con i tipici fagioli

Sorgsam ausgewähltes, von uns selbst nach der Tradition gepökelttes Rindfleisch, hauchdünn geschnitten und gegrillt, serviert mit den typischen Bohnen

Selected beef, salted according to tradition, sliced thin and grilled, served with local beans

*GERE
Agraria Riva del Garda*

DESSERT

STRUDEL

Strudel di mele della tradizione trentina, servito tiepido con gelato artigianale alla vaniglia

Traditioneller Apfelstrudel aus der Tradition des Trentino, warm serviert mit hausgemachtem Vanilleeis

Traditional Trentino apple strudel, served warm with homemade vanilla ice cream

*MOSCATO
Gaierhof*

Acqua e caffè, vino escluso
Wasser und Kaffee, ohne Wein
Water and coffee, without wine

€ 35,00