

Le nostre specialità - Nosce spezialità

I piatti di polenta - I piac de polenta

Piatto del casaro

(Polenta di Storo con formaggio locale “Cuor di Fassa” caseificio di Campitello, costicine di maiale “spare ribs” alla birra rossa di Fiemme e funghi misti)

Piat del malghèr

(Polenta de Storo con formai “Cher de Fascia Ciampedel, costine de porcel “spare ribs” a la bira rossa de Fiem e fonghes) € 14,00

Piatto Cima 12

(Polenta di Storo con formaggio alla piastra “Stica” caseificio di Campitello, funghi misti e crauti)

Piat “Sas da le doudesc”

(Polenta de Storo con formai rostì “Stica Ciampedel”, fonghes e crauc) € 13,00

Piatto Malga Aloch

(Polenta di Storo con salsiccia locale, funghi misti e crauti)

Piat Malga Aloch

(Polenta de Storo con liania, fonghes e crauc) € 13,00

Polenta di Storo con spezzatino di cervo al teroldego e funghi porcini trifolati

Polenta de Storo con pria de cerf al teroldego e brije € 13,00

Piatto del cacciatore

(Polenta di Storo con bracioline di cervo al ginepro, funghi porcini e marmellata di mirtilli rossi)

Piat del giagher

(Polenta de Storo con braciole de cerf al jeneiver, brije e marmelada de garnete) € 16,00

Cena rustica Gran tagliere “Malga Aloch” per due persone

Assaggi di speck e cetrioli

Tagliatelle caserecce ai porcini al profumo di rosmarino

Gnocchetti di polenta e ricotta con bocconcini di cervo
e scaglie di Trentingrana

Polenta con costicine di maiale “spare ribs” alla birra rossa di Fiemme e
formaggio nostrano “Cuor di Fassa”

Strudel di mele della Val di Non

Panna cotta con frutti di bosco

€ 40,00

Antipasti – Dantfora

Tortino tiepido di patate, formaggio e speck con insalatina e crostone al lardo <i>Peta tebia de patac, formai e speck con salata e pan brostolà co l’ardel</i>		€	9,00
Carpaccio di carne salada di manzo casereccia aromatizzata ai semi di finocchio con insalata di radicchio, mele, noci e scaglie di Trentingrana <i>Ciarn salada de manz de la ciasa al ciarel bianch con salata, pomes, nousc e formai grana trentin</i>	piatto <i>piat</i>	€	9,00
	tagliere <i>taer</i>	€	13,50
Assaggi di formaggi di Fassa e Fiemme con mostarde caserecce, frutta secca e miele <i>Cercia de formaes de Fascia e Fiem con mostarde, nousc e miel</i>	piatto <i>piat</i>	€	9,00
	tagliere <i>taer</i>	€	13,50
Miele dell’azienda agricola “Dolci sapori del bosco” Castello di Fiemme			
Il classico della tradizione ladina “macelleria Pellegrin”	piatto <i>piat</i>	€	10,00
Speck, salumi tipici e misto di cacciagione <i>Speck e lianie de porcel e del giagher</i>	tagliere <i>taer</i>	€	14,50

Primi piatti – Prumes

Ciajoncìe da fighes con ragù di pere e semi di papavero <i>Ciajoncìe da fighes con peires e pavèr</i>	€	8,00
Tagliatelle caserecce con porcini al profumo di rosmarino <i>Pasta a le brije al saor de rosmarin</i>	€	8,00
Strangolapreti di spinaci e rucola alle noci con fondue al gorgonzola <i>Gnochec de spinac e rucola a le nousc con gorgonzola delegà</i>	€	8,00
Gnocchetti di polenta e ricotta con bocconcini di cervo e scaglie di Trentingrana <i>Gnochec de polenta e pòina con pria de cerf e scae de grana</i>	€	8,00
Gnocchetti di polenta e ricotta con zucchine e ragù di finferli <i>Gnochec de polenta e pòina con zuchins e ragù de finferli</i>	€	8,00
Penne al pomodoro e basilico <i>Pasta con pomidor e basilich</i>	€	6,50

E la sera anche:

Canederli Malga Aloch con speck, lucanica fresca e cuore di formaggio fuso al burro nocciola e salvia <i>Gnoches Malga Aloch con speck, liania frescía e cher de formai delegà con smauz rostì e salvia</i>	€	8,50
--	---	------

Minestre – Supe

Minestra d'orzo alla trentina <i>Supa da orc</i>	€	7,00
---	---	------

Secondi piatti

Fettina di tacchino con patate fritte o saltate <i>Bisteca de paita con patac coc te l'ele o rostii</i>	€ 10,00
Piat sa Cuz Uova nostrane al tegamino con speck, patate della Val di Gresta saltate e formaggio "Cuor di Fassa" del caseificio di Campitello <i>Eves de la ciasa te fana con speck, patac e formai "Cher de Fascia" de Ciampedel</i>	€ 10,00
Controfiletto di manzo alla piastra (min. 280 g) con patate saltate della Val di Gresta e salsa barbecue <i>Controfilet de manz brostolà (min. 280 g) con patac rostii e sos barbecue</i>	€ 16,50

E la sera anche:

Grigliata vegetariana (formaggio alla piastra "Stica" caseificio di Campitello e verdure alla griglia) <i>Piat del bacan</i> (<i>formai rostii "Stica Ciampedel" e ortames rostii</i>)	€ 16,00
---	---------

Secondi per due persone – Secondi da doi persone

Solo la sera

Tagliata di controfiletto di manzo ai porcini (min. 500 g) con patate della Val di Gresta saltate e verdure alla griglia <i>Controfilet de manz a le brije (min. 500 g) con patac e ortames rostii</i>	€ 38,00
Costata di bue con verdure e patate della Val di Gresta saltate <i>Costa de manz con ortames e patac rostii</i>	€ 3,80 x 100 g

Contorni – Apede

Polenta di Storo	€	3,00
Porzione di formaggio <i>Formai</i>	€	6,00
Crauti <i>Crauc</i>	€	3,00
Patate della Val di Gresta saltate <i>Patac rostii</i>	€	3,00
Patate fritte <i>Patac coc te l'ele</i>	€	3,00
Insalata mista	€	4,00
 E la sera anche:		
Verdure alla griglia <i>Ortames rostii</i>	€	9,00
Pane e coperto <i>Pan e sora desch</i>	€	1,00

In caso di necessità alcuni prodotti potrebbe essere all'origine congelati
Te n besegn vegn durà prodoc congelé

Dessert – Golosarie

Linzertorte (crostata con mirtilli rossi) <i>Peta da garnete</i>	€	2,50
Strudel di mele con panna <i>Strudel de pomes con brama</i>	€	3,50
Strudel di mele con salsa vaniglia <i>Strudel de pomes con vanilia</i>	€	4,00
Crêpes con frutti di bosco <i>Amelec con fruc de bosch</i>	€	3,00
Crêpes con nutella <i>Amelec con nutella</i>	€	3,00
Yogurt con frutti di bosco <i>Yogurt con fruc de bosch</i>	€	3,50
Yogurt con nocciole e miele locale di alta montagna <i>Yogurt con nojele e miel da mont</i>	€	3,50
Miele dell'azienda agricola "Dolci sapori del bosco" Castello di Fiemme	€	3,50
Panna montata con frutti di bosco <i>Brama con fruc de bosch</i>	€	3,50
Panna montata con cioccolato o caramello <i>Brama con cioccolata o caramel</i>	€	3,50
Panna cotta con frutti di bosco <i>Bramesc con fruc de bosch</i>	€	3,50
Panna cotta con cioccolato o caramello <i>Bramesc con cioccolata o caramel</i>	€	3,50
Tortino tiepido al cappuccino con cioccolato bianco e mandorle servito con gelato al fior di latte <i>Pìcola torta ciauda de cioccolata biencia e mandorle con giacin a la brama</i>	€	6,50
Tartufo casereccio di gelato alla vaniglia con cuore tenero di caffè <i>Tartofol de giacin a la vanilia con cher tender de caffè</i>	€	4,00
Coppa gelato con panna montata e frutti di bosco <i>Cop de giacin con brama e fruc de bosch</i>	€	5,00
Eis coffee	€	5,00

Caffetteria – Cafees

Caffè	€	1,00
Caffè corretto		
<i>Cafè con sgnapa</i>	€	1,30
Caffè con panna		
<i>Cafè con brama</i>	€	1,50
Caffè Hag – Orzo		
<i>Cafè Hag – Orc</i>	€	1,10
Cappuccino	€	1,50
Cappuccino con panna		
<i>Cappuccino con brama</i>	€	1,80
Cappuccino Hag	€	1,70
Ciocolata		
<i>Ciocolata</i>	€	2,00
Ciocolata con panna		
<i>Ciocolata con brama</i>	€	2,50
Vin brulè	€	2,00
Latte		
<i>Lat</i>	€	1,30
Latte macchiato		
<i>Lat con cafè</i>	€	1,50
Vov caldo		
<i>Vov ciaut</i>	€	2,30
Bombardino	€	3,30
Tea – Camomilla		
<i>Tè – Camamilia</i>	€	1,50
Punch	€	2,30
Jägertee	€	2,00

Bibite – Da beiver

Succhi di frutta Pago – vari gusti <i>Suches de fruc Pago – gusc desvalives</i>	€	2,00
Bibite in lattina 33 cl. <i>Bibita te cocol 33 cl.</i>	€	2,00
Acqua minerale bicchiere <i>Aga minerala bicer</i>	€	0,80
Acqua minerale 0,50 l. <i>Aga minerala 0,50 l.</i>	€	1,50
Acqua minerale 0,75 l. <i>Aga minerala 0,75 l.</i>	€	2,50

Birre - Bire

Birra piccola alla spina 0,20 cl. <i>Bira piccola de spina 0,20 cl.</i>	€	2,00
Birra media alla spina 0.40 cl. <i>Birra mesana de spina 0.40 cl.</i>	€	3,50

Kellerbier birra artigianale non pastorizzata Val di Fiemme bira artigianala no pastorisada de Fiem

Keller chiara 0,33 cl.	€	3,50
Keller Weizen 0,33 cl.	€	3,50
Keller rossa 0,33 cl.	€	3,50

Superalcolici

Grappa monovitigno <i>Sgnapa "monovitigno"</i>	€	3,00
Grappa alla frutta <i>Sgnapa ai fruc</i>	€	2,50
Grappa alle erbe <i>Sgnapa a le erbe</i>	€	2,50
Amari	€	2,50
<u>Whisky:</u>		
Jack Daniel's	€	3,50
Jameson	€	3,50
<u>Brandy:</u>		
Gran duque d'Alba	€	3,50
Stock 84	€	3,00
Vecchia Romagna	€	3,00
Stravecchia	€	3,00
Cardenal Mendosa	€	3,50
<u>Rum:</u>		
Havana Club 3	€	3,00
Grappa invecchiata <i>Sgnapa da zacan</i>	€	4,00
Acquavite Prime Uve <i>Sgnapa Prume Ue</i>	€	4,00
Vino rosso della casa a bicchiere (Teroldego) <i>Vin ros de la ciasa a bicer (Teroldego)</i>	€	2,00
Vino bianco della casa a bicchiere (Nosiola) <i>Vin bianch de la ciasa a bicer (Nosiola)</i>	€	2,00