

il nostro menu

RISTORANTE



Green Hotel
Genzianella



Menu d'inverno

ANTIPASTI

Selezione di formaggi tipici con miele locale e salumi nostrani   € 20,00

Un viaggio tra i sapori del territorio: formaggi di capra al fieno, Cioncada di malga stagionata e un semistagionato aromatico, esaltati dalla dolcezza del miele locale e dalla qualità dei salumi artigianali. Il tutto servito con rosti croccante e giardiniera all'agro, per un perfetto equilibrio di consistenze e contrasti.

Selezione di fiume con salmerino e trota km0 affumicati e marinati   € 20,00

Delicati bocconcini di salmerino e trota a chilometro zero, affumicati e marinati per esaltarne il sapore fresco e genuino. Accompagnati da un crostaceo di pane rustico, una noce di burro di malga e un'insalatina di finocchio, mela croccante e melograno.

PRIMI PIATTI

Canederli fatti in casa alla trentina con burro di malga fuso, salvia e timo   € 15,00

Morbidi gnocchi di pane raffermo, speck e formaggio, conditi con burro di malga fuso, salvia fresca e timo aromatico.

Risotto alla zucca con fonduta di gorgonzola, pere e noci   € 15,00

Tagliatelle al Teroldego con ragù di lepore, finferli trifolati e scaglie di Spessa   € 15,00

Ravioli di baccalà e patate con crema di Trentingrana allo zafferano e porri croccanti   € 15,00

SECONDI PIATTI

Polenta concia di farina gialla di Storo con capriolo in salmì e spadellata di porcini € 22,00

Un classico della tradizione: polenta concia di farina di Storo servita con capriolo in salmì. A completare il piatto, una spadellata di funghi porcini.

Filetti di salmerino alpino alla griglia marinato con erbe agrumate e Nosiola DOC  € 20,00

Serviti con verdure di stagione e patate.

Entrecote di Black Angus trentino al rosmarino e sale Maldon  € 25,00

Servita con verdure di stagione e patate.

Tortel di patate con carne salada scottata, borlotti all'uccelletto e cavolo cappuccio  € 15,00

MENU BAMBINI

Piatti pensati per i bambini con ingredienti semplici e genuini   € 12,00

Un viaggio nel gusto a misura di bambino con piatti semplici e genuini preparati con ingredienti di qualità.

DESSERT

Una selezione di deliziosi dessert stagionali creati con maestria dal nostro chef Filippo   

ALLERGENI



CEREALI CONTENENTI GLUTINE

(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati



CROSTACEI e prodotti derivati



UOVA e prodotti derivati



PESCE e prodotti derivati



ARACHIDI e prodotti derivati



SOIA e prodotti derivati



LATTE e prodotti derivati, incluso il lattosio



FRUTTA A GUSCIO (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati



SEDANO e prodotti derivati



SENAPE e prodotti derivati



SEMI DI SESAMO e prodotti derivati



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI



LUPINI e prodotti derivati



MOLLUSCHI e prodotti derivati