



AUGURIO
TRENTO



MENÙ BUSINESS

Nel nostro Smart Bistrot offriamo un **menù Business** dedicato ai lavoratori che anche in pausa pranzo non sanno rinunciare al gusto e alla qualità.

Componi il tuo menù completo da **30,00 €**

Antipasto

Primo o Secondo

Dolce

Bottiglia d'acqua (1 per due persone)

Caffè

Coperto 2,50 €

Acqua Cedea 4,50 €

ANTIPASTI

UOVO MORBIDO

*funghi trifolati, spuma al Genusbunker
e crumble di speck *3,7*

12 €

MB

TORTELLI DI PATATE ALLA TRENTINA

*speck e "fasoi en bronzon" *1,7*

14 €

MB

CESAR SALAD

*pollo alla piastra, misticanza, crostone di pane al burro
e scaglie di Trentingrana *1,3*

15 €

CARPACCIO DI CARNE SALADA

*di nostra produzione, rucola, pomodori confit
e scaglie di Trentingrana *7*

16 €

CARPACCIO DI PESCE SPADA AFFUMICATO

*bocconcini di bufala, rucola e pomodori confit *4,7*

18 €

PIZZE AL PADELLINO

LA LEGGERA

*bocconcini di bufala, pomodori confit e crema al basilico *1,7*

14 €



LA CONTADINA

*bocconcini di bufala, verdure grigliate e pomodori confit (melanzane, zucchine, peperoni) *1,7*

14 €



LA CANTABRICO

*stracciatella, acciughe del Cantabrico e pomodori confit *1,4,7*

16 €



LA CRUDAIOLA

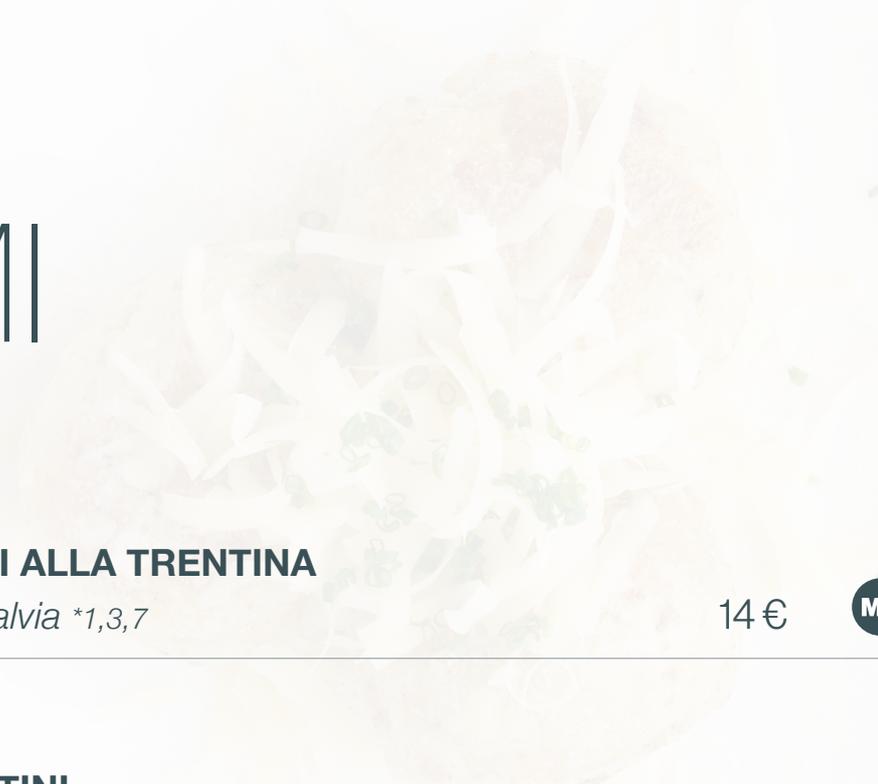
*stracciatella, pomodori confit, rucola e prosciutto crudo *1,7*

16 €



** nel menù business si intende una pizza per due persone*

PRIMI



STRANGOLAPRETI ALLA TRENTINA

*al burro nocciola e salvia *1,3,7*

14 €



CANEDERLI TARENTINI

*con burro nocciola e Genussbunker *1,3,7*

15 €



SPATZLE

*saltati con speck, porcini e asparagi *1,3,7*

15 €



RISOTTO CARNAROLI MANTECATO AL TRENTINGRANA

*suprema di faraona e polvere di salvia *7,9,12*

16 €

SECONDI

COSTINE DI MAIALE AL MOSTO COTTO

con pannocchia arrostita al burro nocciola *7,10,12

20 €



TROTA SPACCATÀ ALLA MUGNAIA

con verdure grigliate

(melanzane, zucchine, peperoni) *1,4,7,9,12

20 €



TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI MANZO

con patate novelle al forno *3,7

25 €

ORECCHIO D'ELEFANTE

con patate novelle al forno *1,3,7

28 €

CONTORNI

INSALATINA MISTA

(insalata novella, carote e pomodori)

5€

VERDURE ALLA GRIGLIA

(peperoni, zucchine, melanzane)

5€

PATATE NOVELLE AL FORNO

5€

PANNOCCHIA DI MAIS GRIGLIATA ALLA BRACE

5€



DOLCI

STRUDEL DI MELE

*con salsa alla vaniglia *1,3,7,8*

5 €



SEMIFREDDO AL CAFFÉ Mrs. ROSE

*con spuma alla grappa Trié di Villa de Varda *3,7,12*

5 €



LINZER TORTE

*ai frutti rossi di montagna *1,3,7,8*

5 €



CREMINO CIOCCOLATO VALRHONA

*sorbetto al mango e frutto della passione *1,3,7,8*

10 €

ALLERGENI



1 glutine

2 crostacei

3 uova

4 pesce e derivati

5 arachidi e derivati

6 soia e derivati

7 latte e prodotti lattiero-caseari

8 noci e derivati

9 sedano e derivati

10 mostarde e derivati

11 semi di sesamo e derivati

12 anidride solforosa e solfiti

13 lupini e derivati

14 molluschi e derivati

* In assenza di prodotto fresco, il prodotto verrà congelato in loco mediante una rapida riduzione della temperatura.

** Il prodotto è abbattuto a bordo.

RISPETTO, TRADIZIONE E CREATIVITÀ

Creiamo i nostri piatti partendo da zero: amiamo i prodotti del territorio e i piatti della tradizione, ma te li presentiamo in una veste nuova.

Siamo legati alle nostre radici: studiamo e proviamo quotidianamente nuove tecniche e nuovi accostamenti per offrirti dei piatti che non hai mai assaggiato prima.

Il nostro menù seguirà il ritmo delle stagioni per dare sempre un prodotto fresco e di alto livello nel pieno rispetto delle materie prime.

*I fratelli
Augurio*