



AUGURIO
TRENTO

MENÙ ALLA CARTA

ANTIPASTI

CIPOLLE RIPIENE DI MELANZANE ARROSTO

stracciatella di bufala Caseificio Barlotti, crumble e assoluto di cipolla * 7,8

18,00 €

SALMERINO ALPINO MARINATO ALLE ERBE DOLOMITICHE

gazpacho verde, mela, emulsione al levistico e olandese di trota * 1,3,4,8

20,00 €

UOVO MORBIDO CON TARTARE DI GRIGIO ALPINA[®]

dressing al lievito di birra, spuma al formaggio d'alpeggio e croccante di semi * 1,3,7

20,00 €

PRIMI

PACCHERO MATT FELICETTI SALTATO AL POMODORO VANIGLIA

corniole e Trentingrana soffiato * 1,3,7,12

20,00 €

RISOTTO CARNAROLI MANTECATO AL PINO MUGO

guancia di Grigio Alpina[®] soubise allo zafferano e midollo * 9,12

22,00 €

RAVIOLI RIPIENI DI ASTICE E RICOTTA INFORNATA

bisque esotica, ristretto al Trentodoc e salicornia * 1,2,3,7,12

25,00 €

SECONDI

CONTROFILETTO DI GRIGIO ALPINA[®]

cardoncello alla brace, agretti in conserva, patate fondenti e salsa olandese * 3,7

35,00 €

CARDONCELLO PIASTRATO

lievito di birra, emulsione all'olio di nocciole e yuzu, salsa al miso ed erba cipollina * 3,6,8

23,00 €

RICCIOLA IN OLIOCOTTURA IN CROSTA DI TAPIOCA E PINOLI

trigonella, lattuga di mare, pomodorini confit e crema vichyssoise * 1,4,7

32,00 €

DOLCI

CREMINO AL CIOCCOLATO FONDENTE GUANAYA

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

10,00 €

SEMIFREDDO AL CAFFÈ MRS ROSE

spuma alla grappa Trié di Villa de Varda e crumble al cacao * 1,3,7,8

10,00 €

LIMONE DEL GARDA AL CIOCCOLATO BIANCO IVOIRE

composta di lamponi e crumble alle arachidi salate * 1,7,8

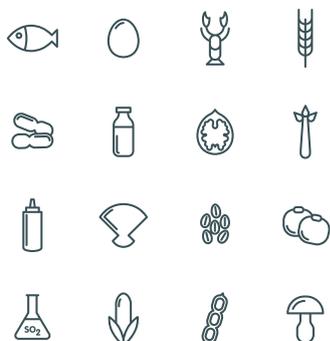
10,00 €

SELEZIONE DI FORMAGGI

accompagnati da miele e mostarde di nostra produzione

15,00 €

ALLERGENI



- | | | | |
|---|-----------------------------------|----|------------------------------|
| 1 | glutine | 8 | noci e derivati |
| 2 | crostacei | 9 | sedano e derivati |
| 3 | uova | 10 | mostarde e derivati |
| 4 | pesce e derivati | 11 | semi di sesamo e derivati |
| 5 | arachidi e derivati | 12 | anidride solforosa e solfiti |
| 6 | soia e derivati | 13 | lupini e derivati |
| 7 | latte e prodotti lattiero-caseari | 14 | molluschi e derivati |

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*

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

** Il prodotto è abbattuto a bordo.



AUGURIO
TRENTO