



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 €

# PERCORSO DELLA TRADIZIONE TRENTINA

---

## **CARPACCIO DI CARNE SALADA**

Trentingrana soffiato, olandese di trota ed emulsione al levistico

\* 1,3,4,7

## **SPÄTZLE DI CANAPA E SEGALE SALTATI AL BURRO ALL'AGLIO ORSINO**

formaggio di grotta e cipolla croccante

\* 1,3,7

## **CONIGLIO RIPIENO ALLA TRENTINA**

con rape arrosto e carote fondenti

\* 1,3,7

## **STRUDEL DI MELE**

con salsa vaniglia

\* 1,3,7,8

---

**Prezzo: 65,00 €**  
(a persona, incluso coperto - escluse le bevande)

**NB:** il percorso si intende al tavolo

### **Abbinamento vino:**

3 Calici **20,00 €**  
4 Calici **25,00 €**  
Coravin **60,00 €**

Acqua Cedeà **4,50 €**  
Acqua Cedeà Enrosadira **9,00€**

\*Allergeni

# PERCORSO LUCA

---

## RAPA COTTA IN PASTA PANE AL FIENO

stracciatella di bufala, scalogno, rafano, beurre blanc e olio di tagete citronella

\* 1,7

## SALMERINO ALPINO MARINATO ALLE ERBE DI MONTAGNA

gaspacho verde, mela, emulsione al levistico e olandese di trota

\* 1,3,4,8

## SUPREMA DI FARAONA A BASSA TEMPERATURA AL TÈ NERO LAPSANG

barbabietola gommosa e riduzione di kombucha ai frutti di bosco e ibisco

\* 7

## RAVIOLI RIPIENI DI ASTICE E RICOTTA INFORNATA

bisque esotica, ristretto al Trentodoc e salicornia

\* 1,2,3,7,9,12

## GNOCCHI DI PATATE ALLA CANAPA E SEGALE

blu di grotta e slinzega di Grigio Alpina <sup>®</sup>

\* 1,3,7,12

## RICCIOLA IN OLIOCOTTURA

beurre blanc al fieno e caviale Royal Blue Selection

\* 4,7

## LOMBATA DI GRIGIO ALPINA DRY AGE <sup>®</sup>

### LACCATA ALL'UMAMI DI CORNIOLE

tarassaco in conserva, cardoncello alla brace e ketchup di peperoncino e rosa canina

\* 7

## SORBETTO AL LIME

neve e cenere di salvia

## MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO IVOIRE E MIELE DI BOSCO

lavanda, biscotto morbido alle mandorle e rododendro

\* 1,3,7,8

---

**Prezzo: 120,00 €**  
(a persona, incluso coperto - escluse le bevande)

**NB:** il percorso si intende al tavolo

**Opzionabile fino alle ore 21:00**

### Abbinamento vino:

3 Calici **20,00 €**

4 Calici **25,00 €**

Coravin **60,00 €**

Acqua Cedeà **4,50 €**

Acqua Cedeà Enrosadira **9,00€**

\*Allergeni

# PERCORSO MATTIA

---

## RAPA COTTA IN PASTA PANE AL FIENO

stracciatella di bufala, scalogno, rafano, beurre blanc e olio di tagete citronella

\* 1,7

## SALMERINO ALPINO MARINATO ALLE ERBE DI MONTAGNA

gazpacho verde, mela, emulsione al levistico e olandese di trota

\* 1,3,4,8

## RAVIOLI RIPIENI DI ASTICE E RICOTTA INFORNATA

bisque esotica, ristretto al Trentodoc e salicornia

\* 1,2,3,7,9,12

## GNOCCHI DI PATATE ALLA CANAPA E SEGALE

blu di grotta e slinzega di Grigio Alpina <sup>•</sup>

\* 1,3,7,12

## LOMBATA DI GRIGIO ALPINA DRY AGE <sup>•</sup>

### LACCATA ALL'UMAMI DI CORNIOLE

tarassaco in conserva, cardoncello alla brace e ketchup di peperoncino e rosa canina

\* 7

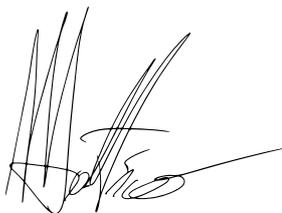
## SORBETTO AL LIME

neve e cenere di salvia

## MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO IVOIRE E MIELE DI BOSCO

lavanda, biscotto morbido alle mandorle e rododendro

\* 1,3,7,8



---

**Prezzo: 105,00 €**

(a persona, incluso coperto - escluse le bevande)

**NB:** il percorso si intende al tavolo

**Opzionabile fino alle ore 21:00**

**Abbinamento vino:**

3 Calici **20,00 €**

4 Calici **25,00 €**

Coravin **60,00 €**

Acqua Cedea

**4,50 €**

Acqua Cedea Enrosadira

**9,00€**

\*Allergeni

# PERCORSO SAMUELE

In assenza di uno dei cinque sensi, gli altri quattro  
si acquisiscono per cercare di compensarlo.

In assenza di conoscenza, ci affidiamo al sesto senso.  
Le sensazioni e la certezza di prendere la decisione giusta,  
il coraggio di lasciarsi andare, l'adrenalina della scoperta  
e dell'ignoto. Lo agogniamo.

Poni attenzione a ciò che desideri, potrebbe diventare realtà.  
Con il menù Samuele ogni piatto sarà una scoperta.

La rivelazione sarà solo al primo boccone.

Dall'antipasto al dolce, lo chef proporrà abbinamenti e  
ingredienti per lasciarti andare al piacere della sorpresa.

**Prezzo: 85,00 €**  
(a persona, incluso coperto - escluse le bevande)

**NB:** il percorso si intende al tavolo

**Abbinamento vino:**

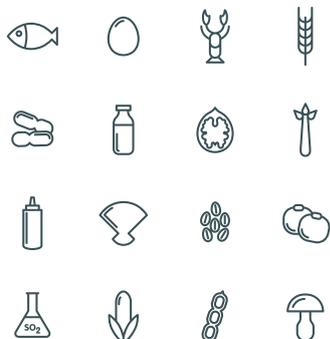
3 Calici **20,00 €**  
4 Calici **25,00 €**  
Coravin **60,00 €**

Acqua Cedea **4,50 €**  
Acqua Cedea Enrosadira **9,00€**

\*Allergeni

# 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