



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 [®]

* 1,3,7,12

RICCIOLA IN OLIOCOTTURA

beurre blanc al fieno e caviale Royal Blue Selection

* 4,7

LOMBATA DI GRIGIO ALPINA DRY AGE [®] 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 Cedea **4,50 €**
Acqua Cedea 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 [•]

* 1,3,7,12

LOMBATA DI GRIGIO ALPINA DRY AGE [•] 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