



SHARE YOUR #rendenèralpinfood EXPERIENCE

Un caloroso benvenuto  
dal nostro staff



A warm welcome  
from our staff

Simone Ubaldi, Laura Beltramolli, Matteo Beltramolli, Cristina Failoni, Simone Chiappani,  
Alessia Marchignoli, Christian Righi, Roberta Andrico e Thomas Beltramolli



# M E N U

## Antipasti

### *Appetisers*

- Uovo di Montagna cotto a 61°, 16,5 €  
bietola scottata, fonduta di formaggi delle malghe con infuso di fieno e chips di topinambur  
*Mountain egg cooked at 61°,*  
*blanched chard, farmhouse cheese fondue and Jerusalem artichoke chips*
- Carn Salada di Manzo Rendenèr “Selezione Regina Botteri Carni-Strembo” 18 €  
Hummus di Fagioli locali, cipolla rossa all’agro e Trentingrana in 2 consistenze  
*Rendenèr Salt Beef “Selezione Regina Botteri Carni-Strembo”,*  
*Houmous of local beans, pickled red onions and Trentingrana*
- Tartare di trota salmonata locale marinata in casa e leggermente affumicata al momento con legno di larice, 18 €  
maionese al rafano, croccante al sesamo e gazpacho di sedano dell’orto  
*Tartare of local Salmon Trout home-marinaded and slightly smoked over larch,*  
*horseradish mayonnaise, sesame crunch and garden celery gazpacho*

## Le nostre selezioni a Km 0 dai produttori della Val Rendena

### *Our selection Km 0 from local producers*



- Selezione di formaggi di malga Azienda Agricola “La Regina” 20 €  
accompagnati da mostarde e miele bio  
*Selection of alpine cheeses, “La Regina” farm*  
*accompanied by mustards and organic honey*
- Selezione di salumi nostrani “Salumificio Val Rendena” 20 €  
accompagnati da giardiniera fatta in casa all’agro e rosti di patate  
*Selection of “Salumificio Val Rendena” cold cuts,*  
*with our own mixed pickles and potato Rösti*

# Primi Piatti

## Starters

- Risotto Carnaroli “ Riserva Corte Motta” mantecato al formaggio “Blue di Ritort”,  
cremoso al cavolo viola, terra croccante di pancetta arrotolata e cavolo viola marinato all’aceto di mela  
*“ Riserva Corte Motta” Carnaroli rice with “Blue di Ritort” cheese,  
creamed purple cabbage, crispy rolled bacon and purple cabbage pickled in apple vinegar* 18,5 €
- Tortelloni fatti in casa ripieni di funghi porcini e zucca, padellati al burro di malga,  
Chips di polenta e fonduta di formaggio fresco “Azienda Agricola la Regina”  
*Home-made porcini and pumpkin Tortelloni, sauteed in malga butter,  
polenta chips and fondue of “Azienda Agricola la Regina” young cheese* 16,5 €
- Spaghettoni monograno Felicetti “Selezione Matt” mantecato alla crema di rapa rossa,  
pesto di rucola e pane croccante alle acciughe  
*Mono grain Felicetti “Matt Selection” Spaghettoni with creamed Beetroot,  
rocket Pesto and crunchy anchovy bread* 16,5 €
- Tagliatella di semola e vino Teroldego, ragù di capriolo profumato al ginepro  
tagliato al coltello e scaglie di spressa di Pinzolo  
*Semolina and Teroldego wine tagliatella, minced knife cut roe venison aromatised with juniper,  
and Pinzolo Spressa flakes* 17 €

## Secondi Piatti

### *Main Courses*

- Guancia di manzo Rendenèr cotta a bassa temperatura, 27 €  
glassata al Lagrein, purea di patata di montagna, broccolo e chips di polenta  
*Rendenèr beef cheek cooked at low temperature,  
Lagrein glaze, puree of local potatoes, broccoli and polenta chips.*
- Tagliata di controfiletto di Manzo Rendenèr “selezione Ballardini Tione”, 27 €  
il suo ristretto, sale affumicato, patate al burro di malga e cipolla borretana al balsamico  
*Sliced sirloin of Rendenèr beef “selezione Ballardini Tione”,  
in its own gravy, smoked salt, potatoes in farmhouse butter and borretana onions in balsamic vinegar*
- Filetto di trota fario alpina alla piastra, 25 €  
cremoso di sedano rapa, indivia belga cotta al forno e salsa al buerre blanc servita al tavolo  
*Grilled brown trout, creamed celeriac, roasted Belgian endives and white butter sauce served at table*
- Lombo di cervo Rendenèr, 29 €  
Il suo fondo, cavolo nero scottato, confettura di mirtillo rosso e cremoso di rapa bianca locale  
*Loin of Rendenèr venison, in its own gravy, seared black cabbage, cranberry compote and creamed local turnips*

## Dulcis in fundo

*and last...but not least!*

<i>Winter Special:</i> Gelato artigianale crema latte di malga selezione “Dolomice” Terra al cacao, torta di castagna e mela profumata alla grappa <i>Winter Special:</i> “Dolomice” artisan mountain milk ice-cream, Cocoa powder, Chestnut and apple grappa flavoured cake	10 €
Tartelletta di pasta frolla con composta di cachi di nostra produzione Crema al mascarpone, frutti di bosco e scaglie di cioccolato fondente <i>Shortcrust pastry tartlet with persimmon compote of our production</i> <i>Mascarpone cream, berries and dark chocolate flakes</i>	10 €
Panna cotta del caseificio di Pinzolo, con salsa ai frutti di bosco o al cioccolato <i>Panna cotta made with Pinzolo Dairy cream, with forest fruits or chocolate sauce</i>	7,5 €
Crème brulée fatta in casa <i>Home-made crème Brulée</i>	7,5 €
Budino al cioccolato <i>Chocolate pudding</i>	7,5 €
Crèm Caramel <i>Crème Caramel</i>	7,5 €
Dolce o torta del giorno <i>Dessert or cake of the day</i>	7,5 €

Nella seconda metà del Medioevo iniziano a nascere i primi ristoranti, allora noti come “taverne”. A quei tempi la taverna non era solo un luogo dove gustare le pietanze preparate dalla cucina, ma era anche punto di incontro e rifugio. Nelle giornate fredde e nevose, il ristorante offriva riparo ai viandanti che al prezzo di una piccola quota chiamata “coperto” potevano consumare il proprio cibo all’interno del locale.

Ora, sperando che voi non abbiate portato il vostro cibo e che siate qui per gustare la nostra cucina non vediamo il motivo per cui dovremmo farvi pagare il coperto.

*During the second half of the Middle Ages the first restaurants began to appear, then called “taverns”. In those times the tavern was not only a place where one could eat dishes prepared in their kitchen, but also a meeting point and a refuge. On cold and snowy days the restaurant offered a shelter for travellers who, on payment of a small charge, called “cover charge”, could eat their own food there.*

*Now, hoping that you have not brought your own food and that you are here to enjoy our cooking, we cannot see any reason to make you pay the cover charge.*