



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,
Ines Tisi, Christian Righi, Roberta Andrico e Thomas Beltramolli

Antipasti

Appetisers

- Uovo di Montagna cotto a 61°, 16,5 €
bietola scottata, spuma di patata locale al rosmarino,
funghi porcini scottati e sfoglia croccante di pane "home made"
Mountain egg cooked at 61°
blanched chard, mousse of local potatoes with rosemary, seared Porcini mushrooms and homemade melba toast
- Tartare di Manzo Rendenèr 22 €
maionese alla senape antica, crema pasticceria al trentin grana,
fior di capperi, pomodorino confit e cialda di polenta di Storo
Tartare of Rendenèr beef
grain mustard mayonnaise, trentin grana creamed cheese, capers, tomato confit and Storo polenta wafer
- Lingotto di trota salmonata locale marinata in casa e leggermente affumicata al momento con legno di larice, 18 €
carpaccio di rapa rossa, pesto di piselli al basilico, caprino di montagna e wafer ai semi di sesamo.
Salmon Trout, locally sourced, home marinaded and lightly smoked over larch,
thinly sliced beetroot, pea and basil pesto, mountain goat's cheese and sesame seed wafer

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" 21 €
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" 21 €
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
- Selezione di carne salada di manzo rendenèr "Botteri Carni Strembo" in carpaccio, 21 €
accompagnata da cavolo cappuccio leggermente condito e rosti di patate
Rendenèr salt beef from "Botteri Carni Strembo" thinly sliced,
cabbage lightly seasoned, and potato rösti

Primi Piatti

Starters

- Risotto Carnaroli “ Riserva Corte Motta” , 19,5 €
mantecato alla crema di porri dell'orto infornati,
guanciale di maialino di montagna brasato alla birra brenta bräu
*Carnaroli rice “Riserva Corte Motta”
creamed with roast garden leeks, pork cheek braised in Brenta Brau beer*
- Tortelloni “green” di pasta fresca fatti in casa, alla clorofilla di prezzemolo, 16,5 €
ripieni di ricotta di malga, fonduta di formaggio fresco “azienda agricola la Regina”,
finferli scottati ed erbe spontanee del nostro orto di montagna
*Green homemade tortelloni with parsley chlorophyll,
filled with farmhouse ricotta, “azienda agricola la Regina” young cheese fondue,
wild herbs from our mountain kitchen garden*
- Spaghettoni monograno Felicetti “Selezione Matt” aromatizzato al limone del Garda, 17,5 €
trota e salmerino affumicati, crema all'uovo di montagna e terra alla liquirizia selvatica
*Single grain Felicetti “Selezione Matt” Spaghettoni aromatised with Garda lemon,
smoked trout and char, cream of mountain egg and ground wild liquorice*
- Tagliatella di semola e vino Teroldego, ragù di capriolo profumato al ginepro 18,5 €
tagliato al coltello e scaglie di spressa di Pinzolo
*Semolino and Teroldego tagliatella, knife minced venison with juniper,
flaked Pinzolo Spressa cheese*

Secondi Piatti

Main Courses

Variazione di coniglio locale al forno profumato alla salvia,
cremoso di carote del nostro orto, cicoria scottata al burro di malga e uvetta
*Local oven cooked rabbit aromatised with sage,
cream of home grown carrots, chicory sauteed in farmhouse butter and raisins*

26 €

Tagliata di controfiletto di Manzo Rendenèr “selezione Ballardini Tione”,
il suo ristretto, sale affumicato, patate al burro di malga, olio all'erba cipollina
Ketchup Home Made di pomodorini e peperoni rossi
*Sliced sirloin of Rendenèr beef “selezione Ballardini Tione”
its reduction, smoked salt, potatoes with farmhouse butter, chive oil
home made cherry tomato and red pepper ketchup*

26 €

Filetto di trota fario alpina alla piastra,
polenta di Storo fritta, salsa al Carpione servita al momento,
maionese al rafano e cipolla rossa all'agrodolce
*Fillet of grilled alpine brown trout,
fried Storo polenta, marinaded carpione sauce,
horseradish mayonnaise, sweet and sour red onion*

26 €

Lombo di cervo Rendenèr,
Il suo fondo, cremoso al sedano rapa, prugna nera “Susina Trentina” arrossite,
spinacino fresco e riduzione al Teroldego
*Loin of Rendenèr venison,
its gravy, celeriac cream, roast “Susina Trentina” black plums, fresh spinach and Teroldego sauce*

29 €

Dulcis in fundo

and last...but not least!

<i>Summer Special:</i> Gelato artigianale alla ricotta di malga selezione “Dolomice” Terra al cacao, croccante di frutta secca e torta di carote e mandorle <i>Summer Special:</i> Artisan farmhouse ricotta ice-cream from “Dolomice” cocoa crumb, caramelised dried fruit, carrot and almond cake	10 €
Tartelletta di pasta frolla con marmellata di prugne nostrane Mousse al cioccolato e scaglie di cioccolato fondente <i>Shortcrust pastry tart with our own plum jam, mousse of chocolate and forest fruits, 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>	8,5 €
Crème brulée fatta in casa <i>Home-made crème Brulée</i>	8,5 €
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.



rendener_alpine_food_pinzolo

Grazie per averci scelto...

continua a seguirci sui nostri canali social