



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,
Matilde Dalbon, Walter Marasco, Cristina Damiano, Federico Riccadonna e Thomas Beltramolli

Wi - fi: Hotel-Lory Psw: Lory2018

Antipasti

Appetisers

Uovo di montagna cotto a 61°C su crema delicata di cipolle gialle (1, 3, 7) 18,5 €
porcini trifolati all'aglio e prezzemolo, crostini di pane al rosmarino e cialda croccante di Trentingrana (1, 3, 8, 7)
*Mountain egg cooked at 61°C on a delicate yellow-onion cream,
sautéed porcini with garlic and parsley, rosemary bread croutons, and a crispy Trentingrana wafer*

Tartare di Manzo Rendenèr 22,5 €
Senape antica, crema di tuorlo, salsa tonnata, frutto del capperio e la sua polvere, pomodorini confit e chips di polenta di Storo (3, 4, 10)
*Tartare of Rendenèr beef
Traditional mustard, egg yolk cream, tuna sauce, caper berries and caper powder, confit cherry tomatoes and Storo polenta crisps*

Veli di salmerino alpino locale, 21,5 €
marinato in casa e leggermente affumicato al momento con legno di larice, verdure di stagione agrodolci croccanti, uova di trota, insalata riccia e salsa al profumo di carpione (4, 7, 10)
Slices of local alpine char, home-marinated and lightly smoked to order over larch wood, crisp sweet-and-sour seasonal vegetables, trout roe, curly endive and a sauce with a hint of carpione

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, 22 €
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

Gnocchetti di Ricotta, 19,5 €

Crema di ortiche spontanee di campo, nocciole tostate, fonduta di formaggio affinato al fieno dell'azienda agricola La Regina, ragù di finferli alle erbe di campo (1, 3, 7, 8, 9)

Local potato gnocchi with Ricotta,

cream of wild field nettles, toasted hazelnuts, cheese fondue matured with hay from the La Regina farm, chanterelle ragù with garden greens

Spaghettoni Monograno Felicetti selezione MATT 19,5 €

Crema di peperoni alla brace, pancetta nostrana croccante, ricotta affumicata grattugiata e polvere di cipolla bruciata (1, 7)

Felicetti Monograno Spaghettoni, MATT selection

Cream of grilled peppers, crispy local pancetta, grated smoked ricotta and burnt onion powder

Tortelloni fatti in casa, 21 €

Ripieni di spalla di cervo nostrano cotta lentamente, padellati al burro di malga e fondo bruno, besciamella di formaggio Stravecchio della Val Rendena, gel di frutti rossi e olio al ginepro (1, 3, 7, 9, 12)

Homemade tortelloni,

stuffed with slow-cooked local venison shoulder, pan-fried in alpine butter and brown stock,

with a béchamel sauce made from Stravecchio cheese from Val Rendena, red berry gel, and juniper oil

Risotto Carnaroli "Riserva Corte Motta" 22 €

Mantecato al burro acido e curry alpino, pesto di zucchine e menta, limone candito, bocconcini di baccalà e chips di zucca croccante (4, 7, 8, 12)

Carnaroli rice "Riserva Corte Motta" creamed with sour butter and Alpine curry, courgette and mint pesto,

candied lemon, bite-sized pieces of salted cod and crispy courgette chips

Secondi Piatti

Main Courses

Petto di faraona

27 €

Laccato al miele di montagna, crumble di noci, porro arrostito con la sua polvere, spuma di patate affumicate e mirtillo nero in conserva (1, 6, 7, 9, 12)

Guinea fowl breast

Glazed with mountain honey, walnut crumble, roasted leek with its own powder, smoked potato mousse and preserved blackcurrants

Filetto di trota salmonata locale

27,5 €

Gratinata alle erbe spontanee, crema di piselli e basilico, quenelle di caponata di verdure dell'orto e chips di sesamo nero. (4, 7, 11)

Fillet of local salmon trout

Baked with wild herbs, a cream of peas and basil, quenelles of garden vegetable caponata and black sesame crisps

Tagliata di controfiletto di manzo Rendenèr

28,5 €

Selezione Ballardini Tione, il suo ristretto, ketchup di carote home made, pesto di rucoletta fresca, sale affumicato (BBQ) e patate al burro di malga (6, 7, 8, 9, 12)

Sliced Rendenèr sirloin steak

Ballardini Tione selection, his special blend, homemade carrot ketchup, fresh rocket pesto, smoked salt (BBQ) and potatoes with alpine butter

Lombo di cervo Rendenèr,

29,5 €

Il suo fondo, lingotto di polenta frita di Storo, doppia consistenza di bietole e cipolline borettane brasate al Teroldego (6, 7, 9, 12)

Loin of Rendenèr venison,

its base, a fritter of Storo polenta, with a dual texture of Swiss chard and Borettane spring onions braised in Teroldego wine

Dulcis in fundo

and last...but not least!

<i>Summer Special: Tartelletta di pasta frolla con fichi freschi e la loro marmellata fatta in casa, terra al cacao amaro e gelato artigianale al latte di malga e ricotta (selezione “Dolomice”) (1, 3, 7, 8)</i> <i>Summer Special: Shortcrust tartlet with fresh figs and homemade fig jam, bitter cocoa crumble and artisanal ice cream made with alpine milk and ricotta cheese (Dolomice selection)</i>	11 €
Sottobosco Mousse al cioccolato fondente, cristalli di cioccolato e frutti di bosco freschi (1, 3, 7) <i>Dark chocolate mousse, chocolate crystals and fresh berries</i>	10 €
Arnia Sorbetto alle prugne e rosmarino, cialda al miele di montagna, crumble alle mandorle tostate, prugne cotte e crema al mascarpone (1, 3, 7, 8) <i>Plum and rosemary sorbet, mountain honey wafer, toasted almond crumble, stewed plums and mascarpone cream</i>	10 €
La polenta Sbrisolona di farina di polenta di Storo, marmellata di mirtillo rosso e zabaione fresco al Passito Trentino (1, 3, 7, 12) <i>Sbrisolona made with Storo polenta flour, cranberry jam and fresh zabaglione with Trentino Passito dessert wine</i>	10 €
Panna cotta del Caseificio di Pinzolo, con salsa ai frutti di bosco o cioccolato (7) <i>Panna cotta made with Pinzolo Dairy cream, with forest fruits or chocolate sauce</i>	8,5 €
Crème brulée fatta in casa (3, 7) <i>Home-made crème Brulée</i>	8,5 €
Budino al cioccolato (7) <i>Chocolate pudding</i>	7,5 €
Crèm Caramel (3, 7) <i>Crème Caramel</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.

Informazione alla clientela sulla presenza di allergeni negli alimenti

Il nostro menù è pensato per essere il più possibile inclusivo e adatto alle diverse esigenze alimentari. Se hai allergie o intolleranze, ti invitiamo a comunicarcelo al momento dell'ordinazione: saremo felici di proporti alternative o adattare i piatti in base alle tue necessità, nei limiti del possibile e sempre in totale sicurezza.

Elenco degli ingredienti considerati allergeni (Regolamento UE n. 1169/2011):

1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Customer Information on Food Allergens

Our menu is designed to be as inclusive as possible and suitable for different dietary needs. If you have allergies or intolerances, please inform us when ordering: we will be happy to offer alternatives or adapt dishes according to your needs, within possible limits and always ensuring total safety.

List of ingredients considered allergens (EU Regulation No. 1169/2011):

1. Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut)
2. Crustaceans and products made from crustaceans
3. Eggs and egg products
4. Fish and fish products
5. Peanuts and peanut products
6. Soy and soy products
7. Milk and milk products (including lactose)
8. Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts)
9. Celery and celery products
10. Mustard and mustard products
11. Sesame seeds and sesame seed products
12. Sulphur dioxide and sulphites
13. Lupin and products made from lupin
14. Molluscs and products made from molluscs



rendener_alpine_food_pinzolo

Grazie per averci scelto...

continua a seguirci sui nostri canali social