



AUGURIO
TRENTO

MENÙ ALLA CARTA

ANTIPASTI

UOVO MORBIDO

topinambur leggermente scottato, spuma
al formaggio di grotta, tartufo nero pregiato *1,3,7

20,00 €

CIPOLLE

radicchio profumato all'arancia, pinoli,
straciatella di bufala * 7,8

18,00 €

SALMERINO MARINATO ALLE ERBE DI MONTAGNA

salsa ricca ai funghi, levistico
e olio di nocciole * 1,3,4,8

20,00 €

PRIMI

TAGLIERINO ALL'UOVO

tartufo nero pregiato, riduzione al Trentodoc e
scarpetta con pane alla curcuma e pepenero
* 1,3,7,12

25,00 €

RISOTTO CARNAROLI MANTECATO ALLO ZAFFERANO

ragout di animella di vitellino e
trombette dei morti * 7,9,12

22,00 €

RAVIOLI ALLA CODA DI MANZO

emulsione di midollo affumicato e origano,
zucca, Ulidea® e polvere di capperi * 1,3,7,9,12

20,00 €

SECONDI

FILETTO DI MANZO ALLE DUE MOSTARDE

polenta di patate e Pratomagno * 1,7,9,10,12

32,00 €

OMBRINA BOCCA D'ORO

tapioca croccante, porro alla brace,
pomodorini fumé e bisque di gamberi di
fiume *1,2,4,7,9,12

30,00 €

MELANZANA CONFIT

pomodoro vaniglia, biscotto al basilico Thai
e spuma al Trentingrana * 1,7,8

22,00 €

DOLCI

CREMINO AL CIOCCOLATO FONDENTE VALRHONA

sorbetto al mango e frutto della passione * 3,7,8

10,00 €

LIMONE DEL GARDA

mela confit, aneto, crumble alla cannella
con uvetta e pinoli * 1,7,8

10,00€

MONTE BIANCO

con mandorle liquirizia e limone * 1,3,7,8

10,00 €

Acqua Cedeà 4,50 €

| Acqua Enrosadira

9,00 €

| Coperto 4,00 €

| *Allergeni

PERCORSO DELLA TRADIZIONE TRENTINA

CARPACCIO DI CARNE SALADA

Trentingrana soffiato, olandese di trota, emulsione al levistico e cipolla agrodolce

* 1,3,4,7

STRANGOLAPRETI GRATINATI

Casolet fuso e mortandella croccante

* 1,3,7

CONIGLIO DI FATTORIA ARROSTO

polenta di patate e crauti

* 7,9,12

STRUDEL DI MELE

salsa vaniglia

* 1,3,7,8

Prezzo: 60,00 €
(a persona, incluso coperto - escluse le bevande)

NB: il percorso si intende al tavolo

Abbinamento vino:

3 Calici **20,00 €**
4 Calici **25,00 €**
5 Calici **30,00 €**

Acqua Cedeà **4,50 €**
Acqua Enrosadira **9,00€**
Servizio Coravin
*Allergeni

PERCORSO ELEONORA

VEGETARIANO

CIPOLLE

radicchio profumato all'arancia, pinoli e stracciatella di bufala

* 7,8

TORTELLI RIPIENI DI CECI

carciofi, maggiorana e cenere di rosmarino

* 1,3,7

MELANZANA CONFIT

pomodoro vaniglia, basilico Thai e crema

* 1,7,8

LIMONE DEL GARDA

mela confit, aneto, crumble alla cannella con uvetta e pinoli

* 1,7,8



Prezzo: 80,00 €

(a persona, incluso coperto - escluse le bevande)

NB: il percorso si intende al tavolo

Abbinamento vino:

3 Calici **20,00 €**

4 Calici **25,00 €**

5 Calici **30,00 €**

Acqua Cedeà

4,50 €

Acqua Enrosadira

9,00€

Servizio Coravin

*Allergeni

PERCORSO SAMUELE

UOVO MORBIDO

topinambur leggermente scottato,
spuma al formaggio di grotta e tartufo nero pregiato

*1,3,7

DITALINI DI FARRO BIO FELICETTI

saltati con crema di fagioli di Lamon e Wagyu flambato

*1,7

STINCO DI CAPRIOLO AL TEROLDEGO

crauti al cumino e polenta di patate

* 7,9,12

MONTE BIANCO

con crumble alle castagne, latte, grappa e miele

* 1,3,7,8

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 €**

5 Calici **30,00 €**

Acqua Cedeà

4,50 €

Acqua Enrosadira

9,00€

Servizio Coravin

*Allergeni

PERCORSO MATTIA

SALMERINO MARINATO ALLE ERBE DI MONTAGNA

cagliata di mandorle, cacao ed emulsione al levistico

* 1,3,4,8

SURIMI DI ASTICE E ANIMELLA DI VITELLO

Teryaki e gel al mandarino

* 1,2,3,6,7

GIRELLA DI ZUCCA

spuma al formaggio d'alpeggio, tartufo pregiato e polvere di trombette dei morti

* 7

SPAGHETTO MATT FELICETTI

alla carbonara di lago

*1,4,7

RAVIOLI RIPIENI DI ANATRA E FOIE GRAS

ristretto di anatra profumato al ginepro ed estratto di carote

* 1,3,7,9,12

SUPREMA DI FARAONA

ripiena con salsiccia fichi e castagne, scalogno morbido

COSCIA DI FARAONA CROCCANTE

mosto cotto e maionese all'olio di nocciole e yuzu

* 1,3,7,8,9,12

PARIS-BREST ALLE NOCCIOLE

carruba, arancia candita e gel di melograno

*1,3,7,8



Prezzo: 100,00 €
(a persona, incluso coperto - escluse le bevande)

NB: il percorso si intende al tavolo

Abbinamento vino:

3 Calici **20,00 €**
4 Calici **25,00 €**
5 Calici **30,00 €**

Acqua Cedeà **4,50 €**
Acqua Enrosadira **9,00€**
Servizio Coravin
*Allergeni

PERCORSO LUCA

BUN DI ZUCCA RIPIENO DI QUINTO QUARTO DI MANZO

crema di Trentingrana

* 1,7,9,12

SFERA DI PÂTE DI FOIE GRAS

tartare di filetto di vacca grigia alpina, cacao e nocciole

* 1,3,7,8,12

MARMELLATA DI RADICCHIO

blú di grotta e cagliata di mandorle

* 1,7,8

TAGLIATELLA DI SEDANO RAPA

ristretto di lepre e rafano

* 9

BOTTONI RIPIENI DI CASTAGNE FERMENTATE

emulsione di burro e koji con tartufo pregiato e spugnole

* 1,3,7,8

ROLLÈ DI SOGLIOLA E BIETE IN OLIO COTTURA

salsa al fieno e caviale Beluga

* 5

WAGYU GIAPPONESE

pan brioche, umeboshi alla rosa canina e
barbabietola reidratata con kombucha ai frutti di bosco

* 1,3,7,8

CAROTE

verbena e riso

* 1,3,7,8

Prezzo: 115,00 €

(a persona, incluso coperto - escluse le bevande)

NB: il percorso si intende al tavolo

Abbinamento vino:

3 Calici **20,00 €**

4 Calici **25,00 €**

5 Calici **30,00 €**

Acqua Cedeà

4,50 €

Acqua Enrosadira

9,00€

Servizio Coravin

*Allergeni

PERCORSO DOMENICO

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 Domenico ogni piatto sarà una scoperta.

La rilevazione 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 €**
5 Calici **30,00 €**

Acqua Cedeà **4,50 €**
Acqua Enrosadira **9,00€**
Servizio Coravin
*Allergeni

ALLERGENI



1 glutine

2 crostacei

3 uova

4 pesce e derivati

5 arachidi e derivati

6 soia e derivati

7 latte e prodotti lattiero-caseari

8 noci e derivati

9 sedano e derivati

10 mostarde e derivati

11 semi di sesamo e derivati

12 anidride solforosa e solfiti

13 lupini e derivati

14 molluschi e derivati

** In assenza di prodotto fresco, il prodotto verrà congelato in loco mediante una rapida riduzione della temperatura.*

*** Il prodotto è abbattuto a bordo.*

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*



AUGURIO
TRENTO