



AUGURIO
TRENTO

MENÙ ALLA CARTA

ANTIPASTI

UOVO MORBIDO

battuta di cervo, spuma al formaggio di grotta, tartufo nero pregiato * 1,3,7

20,00 €

SALMERINO ALPINO MARINATO ALLE ERBE DI MONTAGNA

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

20,00 €

CIPOLLE

melanzane arrosto, pinoli e straciatella di bufala * 7,8

18,00 €

PRIMI

RISOTTO CARNAROLI MANTECATO ALLO ZAFFERANO IRANIANO

ragout di Animella di vitello e trombette dei morti * 7,9,12

22,00 €

TAGLIERINO ALL'UOVO

tartufo nero pregiato, riduzione al Trentodoc * 1,3,7,12

25,00 €

RAVIOLI ALLA CODA DI MANZO

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

20,00 €

SECONDI

FILETTO DI MANZO

funghi porcini, patate fondenti e demi glace all'aceto di dragoncello * 7,9,10,12

32,00 €

OMBRINA BOCCA D'ORO

tapioca croccante, spuma vichyssoise, pomodorini fumé e bisque di gamberi di fiume * 1,2,4,7,9,12

30,00 €

CAVOLFIORE

molé, lievito di birra e crema all'olio di nocciole e yuzu * 3,7,8

22,00 €

DOLCI

CREMINO AL CIOCCOLATO FONDENTE VALRHONA

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

10,00 €

MONTEBIANCO

crumble alle castagne, latte, miele e grappa * 1,3,7,8

10,00 €

LIMONE DEL GARDA

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

10,00 €

PERCORSO DELLA TRADIZIONE TRENTEINA

CARPACCIO DI CARNE SALADA

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

* 1,3,4,7

STRANGOLAPRETI GRATINATI

al Casolet  fuso e mortadella croccante

* 1,3,7

CONIGLIO DI FATTORIA ARROSTO

polenta di patate e crauti

* 7,9,12

STRUDEL DI MELE

con 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 Cedeà Enrosadira **9,00€**
Servizio Coravin
*Allergeni

PERCORSO ELEONORA

VEGETARIANO

CIPOLLE

melanzana arrosto, pinoli e stracciatella di bufala

* 7

TORTELLI RIPIENI DI CECI

carciofi, maggiorana e cenere di rosmarino

* 1,3,7

CAVOLFIORE

molé, lievito di birra e crema all'olio di nocciole e yuzu

* 3,7,8

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 Cedea **4,50 €**

Acqua Cedea Enrosadira **9,00€**

Servizio Coravin

*Allergeni

PERCORSO SAMUELE

SALMERINO ALPINO MARINATO ALLE ERBE DI MONTAGNA

castagne, dashi ai funghi shitake buerre blanc

* 1,3,4,8

RISOTTO CARNAROLI MANTECATO ALLO ZAFFERANO IRANIANO

ragout di animella di vitello e trombette dei morti

* 7,9,12

FILETTO DI MANZO

funghi porcini, patate fondenti e demi glace all'aceto di dragoncello

* 7,9,10,12

MONTE BIANCO

crumble alle castagne, latte, miele e grappa

* 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 Cedea **4,50 €**

Acqua Cedea Enrosadira **9,00€**

Servizio Coravin

*Allergeni

PERCORSO MATTIA

SALMERINO ALPINO MARINATO ALLE ERBE DI MONTAGNA

castagne, dashi ai funghi shitake buerre blanc * 1,3,4,8

RICCIO DI MARE

tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo, stracciatella di bufala e olio alle erbe di montagna * 2,7,14

DITALINI DI FARRO BIO FELICETTI

saltati con crema di fagioli di Lamon e Wagyu flambato * 1,7

RAVIOLI RIPIENI DI ANATRA E FOIE GRAS

ristretto di anatra profumato al ginepro ed estratto di carote * 1,3,7,9,12

CAPASANTA KING

crema di radice di prezzemolo, salsa al fieno e caviale * 4,7,14

SUPREMA DI FARAONA

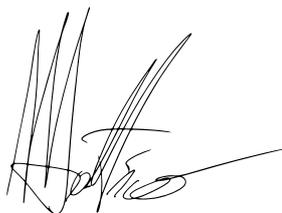
ripiena di salsiccia, fichi e castagne, scalogno fondente, coscia di faraona croccante al mosto cotto e maionese all'olio di nocciole e yuzu * 1,3,7,8,9,12

SORBETTO DI MELA KISSABEL

pepe di Timut e neve alla verbena

MONTE BIANCO

crumble alle castagne, latte, miele e grappa * 1,3,7,8



Prezzo: 100,00 €
(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 €**
5 Calici **30,00 €**

Acqua Cedea **4,50 €**

Acqua Cedea Enrosadira **9,00€**

Servizio Coravin

*Allergeni

PERCORSO LUCA

SALMERINO ALPINO MARINATO ALLE ERBE DI MONTAGNA

castagne, dashi ai funghi shitake buerre blanc * 1,3,4,8

RICCIO DI MARE

tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo, stracciatella di bufala e olio alle erbe di montagna * 2,7,14

SFERA DI PÂTE DI FOIE GRAS

tartare di filetto di manzo, cacao e nocciole * 3,7,8,12

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

DITALINI DI FARRO BIO FELICETTI

saltati con crema di fagioli di Lamon e Wagyu flambato * 1,7

CAPASANTA KING

crema di radice di prezzemolo, salsa al fieno e caviale * 4,7,14

SUPREMA DI FARAONA

ripiena di salsiccia, fichi e castagne, scalogno fondente, coscia di faraona croccante al mosto cotto e maionese all'olio di nocciole e yuzu * 1,3,7,8,9,12

SORBETTO DI MELA KISSABEL

pepe di Timut e neve alla verbena

MONTE BIANCO

crumble alle castagne, latte, miele e grappa * 1,3,7,8

Prezzo: 115,00 €
(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 €**

5 Calici **30,00 €**

Acqua Cedea **4,50 €**

Acqua Cedea 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)

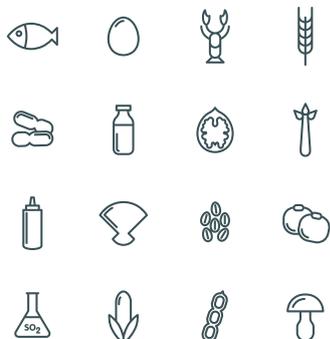
NB: il percorso si intende al tavolo

Abbinamento vino:

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

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