



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 TRENTINA

---

## 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:**

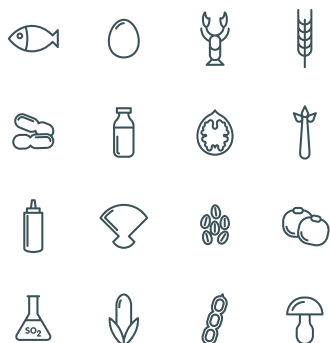
3 Calici **20,00 €**  
4 Calici **25,00 €**  
5 Calici **30,00 €**

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