



LUNCH

IL PRANZO

ARDESIA

ASSAGGI IN UN'UNICA PORTATA
TASTING MENÙ

3 ASSAGGI A SCELTA DAL MENU'
3 COURSE TASTING MENU' AT YOUR CHOICE
€ 25.00

5 ASSAGGI A SCELTA DAL MENU'
5 COURSE TASTING MENU' AT YOUR CHOICE
€ 30.00

LA SCELTA È UGUALE PER TUTTI I COMMENSALI
TASTING MENU' CHOICE HAS TO BE THE SAME FOR ALL GUESTS

CARPACCIO DI CARNE SALADA "BIO"
FINOCCHIO E TRENTINGRANA 36 MESI
CARPACCIO OF "SALADA" MEAT "BIO BALLARDINI"
FENNEL AND TRENTINGRANA CHEESE AGED 36 MONTHS
€ 16.00

TOMINO FONDENTE, VERZA STUFATA E NOCI
GRILLED TOMINO CHEESE, STEWED CABBAGE AND NUTS
€ 14.00

FRULLATO DI ZUCCA, CAVOLO NERO E STRACCHINO
PUMPKIN CREAM, LEAF CABBAGE, AND STRACCHINO CHEESE
€ 12.00

SPAGHETTONI ALLA CARBONARA 100% TRENINO
SPAGHETTI CARBONARA STYLE, 100% TRENINO MADE
€ 16.00

**CONCHIGLIE AL SUGO DI SALMERINO
E PESTO D'ERBE SELVATICHE**
CONCHIGLIE PASTA, CHARS SOUCE AND WILD HERB PESTO
€ 14.00

**GNOCCHI DI PATATA
RADICCHIO ROSSO, FONDUTA DI MALGA E MIRTILLI**
POTATO GNOCCHI, RED CHICORY AND MALGA FOUNDUE AND BLUEBERRY
€ 12.00

**HAMBURGER DI MANZO RENDENA 180GR
CAVOLO VIOLA, CASOLET, CHUTNEY DI POMODORO,
PATATE AL ROSMARINO**
HAMBURGER DI MANZO "RENDENA" 180GR, PURPLE CABBAGE, CASOLET
CHEESE, TOMATO CHUTNEY AND POTATOES SAUTE
€ 18.00

**TROTA DI TORRENTE ALLA MUGNAIA MORBIDO DI
PATATE ALL'AGLIO**
TROUT OF TORRENT AT MUGNAIA STYLE AND MUSHED GARLIC
€ 16.00

**UOVO BIO ALL'OCCHIO DI BUE IN OLLARE,
ORTAGGI E GORGONZOLA**
EGG TILE IN "OLLARE", VEGETABLES
AND GORGONZOLA CHEESE
€ 14.00

TIRAMISU' ESPRESSO
TIRAMISU'
€ 8.00

CREAM CARAMEL ALL'ANICE E AMARETTO
CREAM CARAMEL WITH ANISE AND AMARETTO BISQUIT
€ 6.00

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA
FRESH FRUIT SALAD
€ 6.00

ORARI DI APERTURA / OPENING TIMES
DALLE 12.30 ALLE 14.00

DAVIDE RANGONI, CHEF DE CUISINE
REMO ONESTO, MAITRE