

RISTORANTE Novecento

I NOSTRI MENÙ DEGUSTAZIONE

MENÙ TRENINO

TORTEL DI PATATE CON CARPACCIO DI CARNE SALADA

Potato rosti with salted meat carpaccio – Kartoffelrosti mit Gepökelttes Fleisch (G-I) 

oppure

TRIS DI CANEDERLI SU CREMA DI PORRI

Trio of dumplings with leek cream - Knödel variation mit Rahm-lauch (A-C-G)

* * *

FILETTO DI VITELLO AL LAGREIN

Veal filet with red wine sauce - Kalbsfilet mit Rotweinsauce (I) * 

* * *

STRUDEL DI MELE CON GELATO ALLA VANIGLIA

Apple strudel with vanilla ice cream - Apfelstrudel mit Vanilleeis (A-C-G)

Menù di 3 portate € 45 a persona

3 course menu €45 per person / 3-Gänge-Menü 45 € pro Person

Menù di 4 portate € 52 a persona

4 course menu €52 per person / 4-Gänge-Menü 52 € pro Person

coperto ed acqua minerale inclusi

cover charge and mineral water included / Gedeck und Mineralwasser inklusive

Il menù di tre portate comprende due portate salate ed 1 dolce

The three-course menu includes two savory courses and dessert


Das dreigängige Menü umfasst zwei herzhaftes Gänge und ein Dessert

RISTORANTE NOVECENTO

I NOSTRI MENÙ DEGUSTAZIONE

MENÙ DI PESCE

FRITTURA DI CALAMARI E VERDURE

*Fried squid with vegetables – Gebratener Tintenfisch und Gemüse (P-G) ** 

oppure

BIGOI AL TORCHIO CON VONGOLE E POMODORINI

*Spaghetti with clams and tomatoes – Spaghetti mit Venusmuscheln un Tomaten (A-P-C-I) **

* * *

PESCE DEL GIORNO ALL'ACQUA PAZZA

Fish of the day - Fisch des Tages (D) 

* * *

SORBETTO FATTO AL MOMENTO

(ananas; fragola, frutti di bosco – un gusto a scelta)  

Sorbet (Berries, Pineapple, Strawberries) - Sorbet (Beeren, Ananas, Erdbeeren)

Menù di 3 portate €48 a persona

3 course menu €48 per person / 3-Gänge-Menü 48 € pro Person

Menù di 4 portate €58 a persona

4 course menu €58 per person / 4-Gänge-Menü 58 € pro Person

coperto ed acqua minerale inclusi

cover charge and mineral water included / Gedeck und Mineralwasser inklusive

Il menù di tre portate comprende due portate salate ed 1 dolce

The three-course menu includes two savory courses and dessert

Das dreigängige Menü umfasst zwei herzhaft Gänge und ein Dessert

PIATTI UNICI

TORTEL DI PATATE CON CARPACCIO DI CARNE SALADA E TRIS DI CANEDERLI (G-I-C-A) - 24

Potato rosti with salted meat carpaccio and trio of dumplings with leek cream

Kartoffelrosti mit Gepökeltes Fleisch und Knödel variation mit Rahm-lauch

FRITTURA DI CALAMARI E VERDURE E TORTELLI DI MAGRO AI PORCINI (A-C-P-G) - 28

Fried squid with vegetables and porcini mushroom ravioli

Gebatener Tintenfisch und Steinpilzen-Ravioli

ANTIPASTI


TORTEL DI PATATE CON CARPACCIO DI CARNE SALADA

Potato rosti with salted meat carpaccio – Kartoffelrosti mit Gepökeltes Fleisch (G-I)  - 16


PINZIMONIO DI VERDURE CON HUMMUS DI CECI E FOCACCIA

Vegetable dip with hummus and flatbread – Gemüsedip mit Hummus und Focaccia (A-I-M) - 14

FRITTURA DI CALAMARI E VERDURE

*Fried squid with vegetables – Gebatener Tintenfisch und Gemüse (P-G) *  - 16*

TAGLIERE TIPICO DI AFFETTATI

Cold plate with traditional Trentino salami – Teller mit typischen Trentiner Wurstwaren (I)  - 16

CULATELLO CON MELONE

Prosciutto crudo with melon – Rohschinken mit Melone (I)  - 16

Gli antipasti possono essere serviti con porzione abbondante da dividere in due persone – supplemento € 5,00

Hors d'oeuvres können in großen Portionen serviert werden, die von zwei Personen geteilt werden können - Aufpreis € 5,00

Hors d'oeuvres may be served in larger portions to be shared by two persons - supplement € 5.00

PRIMI PIATTI

TRIS DI CANEDERLI SU CREMA DI PORRI

Trio of dumplings with leek cream - Knödel variation mit Rahm-lauch (A-C-G) – 16

TORTELLI DI MAGRO AI PORCINI

Porcini mushroom ravioli - Steinpilzen-Ravioli (A-C-G) – 16

BIGOI AL TORCHIO CON VONGOLE E POMODORINI

*Spaghetti with clams and tomatoes – Spaghetti mit Venusmuscheln un Tomaten (A-P-C-I) * – 16*

MACCHERONCINI CON MELANZANE ALLA GRIGLIA E PECORINO GRATTUGGIATO


Maccheroncini with grilled eggplant and grated pecorino cheese - Maccheroncini mit Auberginen und Pecorino-Käse (A-G-I) – 16

RISOTTO CON MAZZANCOLLE E AGRUMI


*Risotto with shrimp and citrus fruits – Risotto mit Krabben und Zitrusfrüchten (B-D, I, G) *  – 16*

SECONDI PIATTI

FILETTO DI VITELLO AL LAGREIN

Veal filet with red wine sauce - Kalbsfilet mit Rotweinsauce (I) *  - 26

VITELLO TONNATO

Veal with tuna sauce - Kalbfleisch mit Thunfischsauce (C-I-D)  - 22

FILETTO DI SALMERINO ALLA GRIGLIA

Grilled char filet - Gegrilltes Saiblingsfilet (I-D)  - 24

PESCE DEL GIORNO ALL'ACQUA PAZZA

Baked fish with cherry tomatoes and herbs - Gebackener Fisch mit Kirschtomaten und Kräutern (D)  - 26

TAGLIATA DI MANZO CON PATATE AL FORNO (250GR.)

Grilled beef steak with roast potatoes - Gegrilltes Rindersteak mit Backkartoffeln  - 25

TAGLIERE DI FORMAGGI TRENTINI

Trentino cheese platter - Trentiner Käseteller (G-L)  - 16

Contorni a richiesta: patate al forno – 6, verdura al vapore - 6, insalata mista – 6,
insalata mista coppa grande – 10

PIZZE

FINFERLI, CASOLET E CARPACCIO DI CARNE SALADA

Mozzarella fior di latte, finferli, formaggio Casolet. Dopo cottura carne salada (A-G-I) * - 18,5

POLPO ALLA LUCIANA

Mozzarella fiordilatte polpo in umido alla luciana, (A-G-P) * - 18,5

MELANZANE ALLA PARMIGIANA

Melanzane, mozzarella fiordilatte, salsa di pomodoro (A-G) - 16,5

GORGONZOLA E SALAMINO PICCANTE

Mozzarella fiordilatte, salsa di pomodoro, gorgonzola, salame piccante (A-G) - 16,5

BURRATA E CULATELLO

Salsa di pomodoro. Dopo cottura: stracciatella di burrata pugliese, culatello, emulsione di basilico (A-G) - 17,5

ALICI DEL CANTABRICO, OLIVE E CAPPERI DI LIPARI

Salsa di pomodoro, origano, olio EVO all'aglio, alici del Cantabrico, capperi di Lipari, olive taggiasche (A-D) - 17,5

BUFALA E PROSCIUTTO COTTO ALLE ERBE

Salsa di pomodoro, Dopo cottura: prosciutto cotto alle erbe, mozzarella di bufala, olio EVO (A-G) - 17,5

FUNGI PORCINI VEZZENA E SPECK

Mozzarella fior di latte, porcini trifolati. Dopo cottura: speck, formaggio vezzena (A-G) - 18,5


LE NOSTRE PIZZE VENGONO LIEVITATE CON PASTA MADRE, UTILIZZIAMO UN MIX DI FARINE DA NOI APPPOSITAMENTE ELABORATO.
AGGIUNTA ALTRI INGREDIENTI: SALAME PICCANTE, OLIVE, CAPPERI, CIPOLLA, DOPPIA MOZZARELLA € 3,00; FUNGHI, ALICI DI CETARA,
MOZZARELLA DI BUFALA € 4,00; CULATELLO € 6,00

IMPASTO SENZA GLUTINE CON MIX DI FARINE E GRANO SARACENO SUPPLEMENTO € 2,00 


ELENCO ALLERGENI:

A) CEREALI CONTENENTI GLUTINE; B) CROSTACEI; C) UOVA; D) PESCE; E) ARACHIDI; F) SOIA; G) LATTOSIO E LATTE; H) FRUTTA A GUSCIO; I) SEDANO; L) SENAPE; M) SEMI DI SESAMO; N) ANIDRIDE SOLFOROSA; O) LUPINI; P) MOLLUSCHI

PANE E COPERTO € 2,00 - IL NOSTRO PANE VIENE FATTO IN CASA TUTTI I GIORNI, LIEVITATO OLTRE 24 ORE CON PASTA MADRE
NEI PIATTI CONTRASSEGNA TI DA * POSSONO ESSERE UTILIZZATI INGREDIENTI SURGELATI


 TUTTI I PIATTI CONTRASSEGNA TI POSSONO ESSERE PROPOSTI SENZA GLUTINE.
VI RACCOMANDIAMO DI SEGNALARLO AL NOSTRO PERSONALE AL MOMENTO DELL'ORDINAZIONE.
ALTRI PIATTI SENZA GLUTINE POSSONO ESSERE PREPARATI SU RICHIESTA - GLUTEN FREE - GLUTEN FREI



DESSERT

FRUTTA IN VASOCOTTURA CON GELATO ALLO YOGHURT
POTTED FRUIT SALAD WITH YOGHURT ICE CREAM - OBST SALAT IM TOPF MIT JOGHURTEIS (C-G)  - 10

CIALDA CROCCANTE CON FRAGOLE E GELATO ALLA VANIGLIA
CRUNCHY BISCUIT WITH STRAWBERRIES AND VANILLA ICE-CREAM - KNUSPRIGE WAFFEL MIT ERDBEEREN UND VANILLEEIS (A-C-G) - 10

STRUDEL DI MELE CON GELATO ALLA VANIGLIA
APPLE STRUDEL WITH VANILLA ICE CREAM - APFELSTRUDEL MIT VANILLEEIS (A-C-G) - 8



TIRAMISÙ CON I SAVOIARDI
TIRAMISU (C-G-H) - 8 

SORBETTO FATTO AL MOMENTO
(ananas; fragola, frutti di bosco – un gusto a scelta)  
Homemade sorbet (Berries, Pineapple, Strawberries)-
Hausgemachtes Sorbet (Beeren, Ananas, Erdbeeren) - 6

ELENCO ALLERGENI:

A) CEREALI CONTENENTI GLUTINE; B) CROSTACEI; C) UOVA; D) PESCE; E) ARACHIDI; F) SOIA; G) LATTOSIO E LATTE; H) FRUTTA A GUSCIO; I) SEDANO; L) SENAPE; M) SEMI DI SESAMO; N) ANIDRIDE SOLFOROSA; O) LUPINI; P) MOLLUSCHI

SIAMO ASSOCIATI AIC PER LA FORMAZIONE ED IL CONTROLLO DEI PIATTI SENZA GLUTINE
VI CHIEDIAMO DI SEGNALARCI PER TEMPO EVENTUALI INTOLLERANZE ALIMENTARI

 TUTTI I PIATTI CONTRASSEGNA TI POSSONO ESSERE PROPOSTI SENZA GLUTINE.
VI RACCOMANDIAMO DI SEGNALARLO AL NOSTRO PERSONALE AL MOMENTO DELL'ORDINAZIONE.
ALTRI PIATTI SENZA GLUTINE POSSONO ESSERE PREPARATI SU RICHIESTA - GLUTEN FREE – GLUTEN FREI
 PIATTO VEGANO (ESCLUDE TOTALMENTE L'USO DI PRODOTTI ANIMALI E LORO DERIVATI) – VEGAN

NEI PIATTI CONTRASSEGNA TI DA * POSSONO ESSERE UTILIZZATI INGREDIENTI SURGELATI

CARTA

VINI

BIRRE

COCKTAIL

AMARI

SUPERALCOOLICI

VINI SERVITI AL BICCHIERE E SFUSI




BIANCHI

			10 cl	25 cl	50 cl
BLANC DE BLANCS	CASTEL NOARNA	TRENTINO	6,00	10,00	20,00
SALVANEL CHARDONNAY	CASTEL NOARNA	TRENTINO	4,50	7,00	14,00
NOSIOLA	CASTEL NOARNA	TRENTINO	4,50	7,00	14,00
GEWÜRZTRAMINER	KOBLER	TRENTINO	7,00	10,00	20,00
SAUVIGNON	CASTEL NOARNA	TRENTINO	5,00	8,00	16,00

ROSSI

			10 cl	25 cl	50 cl
LAGREIN ROSÈ GHENÈ	CASTEL NOARNA	TRENTINO	4,00	5,50	11,00
LAGREIN CIMBER	CASTEL NOARNA	TRENTINO	4,50	6,50	13,00
MARZEMINO	CANTINA D'ISERA	TRENTINO	4,50	6,50	13,00
MERCURIA (CAB. MERLOT)	CASTEL NOARNA	TRENTINO	5,50	7,50	15,00
ROMEO (MERLOT CAB.)	CASTEL NOARNA	TRENTINO	8,00	10,50	21,00
TEROLDEGO	CASTEL NOARNA	TRENTINO	5,50	7,50	15,00

BIRRE

Valkyria (keller) alla spina 0,20 l.	Plotegher	Trentino	3,00
Valkyria (keller) alla spina 0,40 l.	Plotegher	Trentino	6,00
Mosaico (ambrata Apa) 0,33 l. 	Barbaforte	Trentino	6,00
San Lorenzo (chiara Golden Ale) 0,33 l. 	Barbaforte	Trentino	6,00
Magnolia (blanche) 0,33 l.	Rethia	Trentino	6,50
Pacific Pils (pilsner) 0,33 l.	Rethia	Trentino	6,50
Daura (lager) Gluten Free 0,33 l. 	Damm		6,00
Heineken 0.0 Alcohol free	Heineken		5,00

VINI SPUMANTI



Blanc de blancs Pas Dosè Trento Doc 	Castel Noarna	Trentino	34,00
Doss Agù Blanc Pas Dosè Trento Doc 	Castel Noarna	Trentino	44,00
Balter Brut	Balter	Trentino	34,00
Blauwahl Extra Brut Trento Doc 	Cesconi	Trentino	42,00
Ferrari Brut Perlè Trento Doc	Ferrari	Trentino	44,00
Methius Brut Riserva Trento Doc	Dorigati	Trentino	49,00
Pojer & Sandri Brut Rosè	Pojer & Sandri	Trentino	38,00

VINI BIANCHI

Anisos (pinot bianco, chard., nosiola)	Rosi	Trentino	28,00
Chardonnay Salvanel 	Castel Noarna	Trentino	22,00
Friulano Collio	Draga	Friuli V.G.	24,00
Gewürztraminer	Kobler	Alto Adige	34,00
Kerner	Villscheider	Alto Adige	25,00
Lugana	Cà Lojera	Veneto	24,00
Müller Thurgau	Borgo Posseri	Trentino	24,00
Naranis (Bronner, Solaris piwi)	Francesco Poli	Trentino	24,00
Nosiola 	Castel Noarna	Trentino	22,00
Olivar 	Cesconi	Trentino	38,00
Pecorino Offida Pistillo 	Poderi San Lazzaro	Marche	22,00
Pinot Bianco	Griesbauerhof	Alto Adige	34,00
Pinot Grigio 	Cesconi	Trentino	26,00
Prosecco 	Collavo	Veneto	22,00
Rethium Frizzante Met. Ancestrale 	Castel Noarna	Trentino	22,00
Ribolla Gialla	Damijan Podversic	Friuli V.G.	60,00
Sauvignon 	Castel Noarna	Trentino	27,00
Sauvignon Terlaner	Stachlburg	Alto Adige	28,00
Soave	Brigaldara	Veneto	22,00
Sylvaner	Villscheider	Alto Adige	25,00
Vermentino di Gallura Menica	Tanca Raina	Sardegna	22,00
Vitovska Carso	Kocjančič	Friuli V.G.	26,00

VINI CERTIFICATI BIOLOGICI O BIODINAMICI 

VINI ROSATI

Ghenè Lagrein Rosato 	Castel Noarna	Trentino	20,00
Chiaretto del Garda	Cà Lojera	Veneto	20,00
Schiava Doroty 	Villa Persani	Trentino	20,00

VINI ROSSI

Aglianico del Vulture	San Martino	Basilicata	24,00
Amarone Classico Docg	Brigaldara	Veneto	72,00
Brunello di Montalcino 	Fornacella	Toscana	52,00
Cabernet Merlot Mercuria 	Castel Noarna	Trentino	27,00
Cabernet Merlot Esegese	Rosi	Trentino	38,00
Cacc'e mmitte di Lucera Motta del lupo	Petrillo	Puglia	22,00
Chianti Classico	Ródano	Toscana	26,00
Lagrein Cimber 	Castel Noarna	Trentino	24,00
Lagrein Riserva	Griesbauerhof	Alto Adige	48,00
Lambrusco Gasparossa Lacrime di Bosco	La Piana	Emilia	20,00
Marzemino Bio 	Cantina di Isera	Trentino	22,00
Marzemino Poiema	Rosi	Trentino	38,00
Merlot Cabernet Romeo	Castel Noarna	Trentino	39,00
Merlot Rocol	Borgo dei Posseri	Trentino	22,00
Merlot Pivier 	Cesconi	Trentino	42,00
Nero D'Avola Deracinè	Pianogrillo	Sicilia	22,00
Perciso Lambrusco a foglia frastagliata	Dolomitici	Trentino	28,00
Pinot Nero	Castel Noarna	Trentino	38,00
Pinot Nero	Carlotto	Alto Adige	42,00
Pinot Nero	Gottardi	Alto Adige	42,00
Rosso di Montalcino 	Fornacella	Toscana	25,00
Teroldego 	Castel Noarna	Trentino	27,00
Teroldego Teroldigo	Fedrizzi	Trentino	27,00
Valpolicella Classico Superiore Egle	Armani	Veneto	24,00

APERITIVI - COCKTAIL

Cocktail analcolico Novecento	7,00
Aperol spritz (aperol / prosecco)	7,00
Campari spritz (Campari / prosecco)	7,00
Hugo (sciropo di sambuco / prosecco / menta)	7,00
Negroni (campari / gin gordon / vermouth)	8,00
Americano (campari / vermouth / soda)	8,00
Martini cocktail (gin, vermouth)	8,00
Gin Tonic (gin gordon / schweppes)	8,00
Gin Tonic (gin hendricks / schweppes)	10,00
Gin Tonic Trentino (gin lacus / Schweppes)	10,00
Vodka Tonic (vodka / schweppes)	10,00
Crodino / Sanbitter	4,00
Succhi di frutta (fruit juices)	4,00
Bibite analcoliche (sodas)	4,00

AMARI - LIQUORI

Averna / Unicum / Amaro Lucano / Ramazzotti / Montenegro / Braulio	5,00
Amaro del capo Fernet branca / Branca menta / Jägermeister	5,00
Amaro trentino / Amaro Marzadro / Elisir Novasalus	5,00
Limoncello / Grand Marnier / Nocino / Sambuca / Amaretto	5,00
Vecchia Romagna / Stravecchia /	5,00
Pisco / Cachaca	5,00
Cognac Martell / Fundador / Carlos riserva Brandy /Calvados	8,00
Vodka Smirnoff	6,00

WHISKEY GIN

Gin Gordon	5,00
Gin Hendricks	8,00
Gin Lacus	8,00
Jack Daniels / Glen Grant / Crown Royal	6,00
Johnny Walker	6,00
Laphroaigh	8,00
Talisker	8,00
Ron Pampero anniversario	8,00

GRAPPE

Grappa monovitigno Marzadro / Poli Francesco	4,00
Grappa 18 Lune Marzadro / Riserva Poli Francesco	6,00
Grappa Anfora Marzadro	6,00
Grappa 18 Lune Rum/Porto/whiskey	8,00