

RISTORANTE Novecento

I NOSTRI MENÙ DEGUSTAZIONE

MENÙ TRENINO

TORTEL DI PATATE CON CARPACCIO DI CARNE SALADA

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

oppure

PICCOLI CANEDERLI AL FORMAGGIO DI MALGA CON FINFERLI E SPECK CROCCANTE

Cheese dumplings with chanterelles and bacon - Käseknödel mit Pfifferlingen und knusprigem Speck (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 il dessert


The three-course menu includes two savory courses and dessert

Das dreigängige Menü umfasst zwei herzhaft Gänge und ein Dessert

I NOSTRI MENÙ DEGUSTAZIONE

MENÙ DI PESCE

POLPO ALLA LUCIANA

Octopus stew with tomato sauce and herbs – Geschmorter Oktopus mit Tomatensauce und Kräutern (P-I) * 

oppure

PACCHERI CON TONNO OLIVE TAGGIASCHE E CAPPERI

Paccheri with tuna, olives and capers – Paccheri mit Thunfisch, Oliven und Kapern (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)  

Homemade sorbet (Berries, Pineapple, Strawberries)- Hausgemachtes 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 il dessert

The three-course menu includes two savory courses and dessert

Das dreigängige Menü umfasst zwei herzhaftes Gänge und ein Dessert

PIATTI UNICI

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

Potato rosti with salted meat carpaccio and cheese dumplings with mushrooms

Kartoffelrosti mit Gepökelttes Fleisch und Knödel variation mit Rahm-lauch

POLPO ALLA LUCIANA E PACCHERI CON TONNO OLIVE TAGGIASCHE E CAPPERI (A-C-P-G) - 28

Octopus stew with tomato sauce and herbs and paccheri with tuna, olives and capers

Geschmorter Oktopus mit Tomatensauce und Kräutern und Paccheri mit Thunfisch

ANTIPASTI

TORTEL DI PATATE CON CARPACCIO DI CARNE SALADA

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

SAMOSA DI VEZZENA E FINFERLI CON MORTANDELA

Samosa of vezzena and chanterelles with salami – Samosa von Vezzena und Pfifferlingen mit Salami (A-G-C) - 14


POLPO ALLA LUCIANA

Octopus stew with tomato sauce and herbs – Geschmorter Oktopus mit Tomatensauce und Kräutern (P-I) *  - 16

TAGLIERE TIPICO DI AFFETTATI

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

CULATELLO CON VERDURE IN AGRODOLCE

Prosciutto crudo with sweet and sour vegetables – Rohschinken mit süß-saures Gemüse (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

PICCOLI CANEDERLI AL FORMAGGIO DI MALGA CON FINFERLI E SPECK CROCCANTE

Cheese dumplings with chanterelles and bacon - Käseknödel mit Pfifferlingen und knusprigem Speck (A-C-G) – 16

TORTELLI DI MAGRO AI PORCINI

Porcini mushroom ravioli - Steinpilzen-Ravioli (A-C-I-P) * – 16


PACCHERI CON TONNO OLIVE TAGGIASCHE E CAPPERI

Paccheri with tuna, olives and capers–Paccheri mit Thunfisch, Oliven und Kapern (A-P-C-I) * – 16

TAGLIATELLE FATTE IN CASA CON RAGÙ DI VITELLO

Home-made tagliatelle with veal ragout - Hausgemachte Tagliatelle mit Kalbsragout (A-C-G-I) – 16

RISOTTO CON PESCIOLINI FRITTI ALLA MANTOVANA

Risotto with fried fish in the Mantuan style – Risotto mit gebratenem Fisch alla mantovana (B-D, I, G) *  – 16

SECONDI PIATTI

FILETTO DI VITELLO AL LAGREIN

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

COSTOLETTE DI AGNELLO COTTE A BASSA TEMPERATURA CON PURÈ DI ZUCCA

Lamb chops with pumpkin puree - Lammkoteletts mit Kürbispüree (G-I) *  - 26

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 TARENTINI

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

TONNO

Mozzarella fiordilatte, ragù di tonno con olive e capperi (A-G-P) * - 18,5

VERDURE ALLA GRIGLIA E PECORINO ROMANO

Zucchine, Melanzane, Pomodorini, mozzarella fiordilatte, salsa di pomodoro, pecorino gratt. (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

FUNGHI 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

SEMIFREDDO AL GIANDUIA E NOCCIOLA CON SALSA AL CIOCCOLATO BIANCO

Gianduja and hazelnut parfait with white chocolate - Gianduja- und Haselnussparfait mit weißer Schokoladensauce (C-G-H)  - 8

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