

LUSERNARHOF

OSTERIA ALPINA

MENU

TAGLIERI E FORMAGGI	
Sapori di malga: selezione di salumi dal Trentino e salumi fatti in casa, formaggio Vezzena ^(1c, 7, 10, 12)	24
Verticale di Vezzena: tre stagionature, con miele e mostarde fatte in casa ^(7, 10)	16
Piccola degustazione di formaggi del Trentino per, una persona, con miele e mostarde fatte in casa ^(7, 10)	10
FRITTI	
Porcini panati in farina di mais e fritti	12
Bastoncini di polenta di Storo al rosmarino panati e fritti ⁽¹⁾	9
Crocchette di patate all'Asiago fresco e speck ⁽⁷⁾	11
Polpette di barbabietola ^(1, 6)	9
TORTEI DI PATATE	
Tradizione: cavolo cappuccio allo yogurt e speck trentino ⁽⁷⁾	16
Alto Garda: carne salada, cipolle in agrodolce di lampone, terrina di fagioli e senape in grani ^(1, 3, 6, 7, 10)	19
Dolomitico: funghi porcini, formaggio alla piastra e speck trentino ⁽⁷⁾	19
Raffinato: ricotta di pecora, limoni fermentati, crema di piselli fave e menta, zucchine al ginepro ^(6, 7)	18
DISPENSA ALPINA	
La giardiniera dello Chef Luca a pezzettoni, fatta in casa ^(9, 12)	10
Insalata fredda di patate con senape e curcuma ⁽¹⁰⁾	7
Cavolo cappuccio con speck e cumino tostato ⁽¹²⁾	6
Terrina di porri cotti alla camomilla selvatica, gastrique di mele, Vezzena stravecchio di malga ^(7, 10)	12
Piccoli tortei di patate con composta di mirtilli rossi	9
PIETANZE	
Ovetto cremoso di montagna, cardoncelli, panatura dolomitica, insalatina di fiori e germogli ^(1, 3, 6, 12)	18
Tartare di manzo del Renon, maionese al cumino, schüttelbrot soffiato ^(1, 3, 6, 10)	22
Paccheri Monograno Felicetti alla carbonara di montagna con ricotta, speck croccante e ginepro ^(1, 3, 6, 7)	19
Pappardelle di sfoglia all'uovo fatte in casa, con funghi porcini ^(1, 3, 7)	21
Gulasch sfilacciato a mano, purè di patate al porro bruciato, paprika affumicata ^(7, 12)	26
Costine di maiale marinate alla melata di abete, con il nostro rub speziato ⁽¹⁰⁾	26
Filetto di maialino allo speck, cavolo rosso brasato, purea di mele Cripps Pink ⁽⁷⁾	22
Frittura di montagna: fiori di zuccina, foglie di salvia, stick di polenta, porcini panati, polpette di barbabietola, con il nostro sale alle erbe alpine ^(1, 6)	23
DESSERT	
Torta Linzer con confettura di lamponi e gelato al fiordilatte e cannella ^(1, 3, 7, 8)	11
Tiramisù fatto in casa, con savoiardi imbevuti nel caffè Julius Meinl ^(1, 3, 7)	9
Panna cotta alle more, mousse al cioccolato gold e caramello crunchy ^(3, 7, 8)	9
Frozen Gin Lemon	6

MENU DEL GIORNO

LA PROPOSTA DELLO CHEF	60
Ovetto cremoso di montagna, cardoncelli, panatura dolomitica, insalatina di fiori e germogli ^(1, 3, 6, 12)	
Paccheri Monograno Felicetti alla carbonara di montagna, con ricotta, speck croccante e ginepro ^(1, 3, 6, 7)	
Terrina di porri cotti alla camomilla selvatica, gastrique di mele, Vezzena stravecchio di malga ^(7, 10)	
Tortèl della tradizione: cavolo cappuccio allo yogurt e speck trentino ⁽⁷⁾	
Panna cotta alle more, mousse al cioccolato gold e caramello crunchy ^(3, 7, 8)	
Il prezzo del menù si intende a persona e per tutto il tavolo.	

PANE E BURRO

Pane ai cereali	3,5
Grissini alla farina di mais di Storo	4
Focaccia all'olio di oliva del Garda e ginepro	4
Burro affumicato montato	3,5

BIRRE

BIRRA CIMBRA - 0,5 l in bottiglia		
Trübe	keller biologica non filtrata	6
Herbest	rossa, stile Vienna	6
Bintar	dark lager	6

MERENDA TRENTINA

LA NOSTRA PROPOSTA	45
--------------------	----

Sapori di malga: selezione di salumi
dal Trentino e fatti in casa ^(1c, 7, 10)

Piccola degustazione di formaggi
del Trentino ^(7, 10)

La nostra giardiniera a pezzettoni
fatta in casa ^(9, 12)

Piccoli tortei di patate con
composta di mirtilli rossi

Porcini panati in farina di mais e
fritti

Bastoncini di polenta di Storo al
rosmarino, panati e fritti ⁽¹⁾

Insalata fredda di patate con
senape e curcuma ⁽¹⁰⁾

Insalata di cavolo cappuccio con
speck e cumino tostato

Iusernarhof
osteria alpina

Il prezzo della merenda si intende a
persona e per tutto il tavolo.

Scansiona il codice QR per scoprire le nostre proposte per la cena:



AMAPAMA

Il nostro menù è frutto di studio e ricerca, ma anche di rapporti di fiducia e amicizia con i nostri fornitori. Eccone alcuni:

FORMAGGI

Caseificio degli Altipiani e del Vezzena (Lavarone)
Caseificio Pennar (Asiago)
Frigo Stöff (Canove)

CARNI

Federazione degli allevatori trentini (Trento)
Landmannhof, Philipp Lobis (Renon)

PESCE

Trota Oro (Preore)

SALUMI

Tito Speck (Daiano)
Salumificio Felicetti (Moena)

ERBE

Ordine Contadino (Segonzano)
Alpin Herbs (Egna)
La nostra Dolores (sui pascoli di Luserna)

PASTA E RISO

Barilla (Parma)
Pastificio Felicetti (Predazzo)
Maso Römerhof (Termeno)

FRUTTA E VERDURA

Ortofrutta Donati (Caldonazzo)

MIELE

Marigo (Lavarone)
Mieli Thun (Vigo di ton)

Allergeni

Ai sensi del Regolamento Europeo 1169/2011, vige per gli operatori del settore alimentare l'obbligo di informare la clientela sulla presenza di allergeni nelle pietanze servite nel proprio menù.

Accanto ad ogni piatto indichiamo tramite apposita numerazione tutti gli allergeni presenti.

- 1: Glutine, cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati;
- 2: Crostacei e derivati, sia quelli marini che d'acqua dolce;
- 3: Uova e derivati;
- 4: Pesce e derivati;
- 5: Arachidi e derivati;
- 6: Soia e derivati;
- 7: Latte e derivati;
- 8: Frutta a guscio e derivati;
- 9: Sedano e derivati;
- 10: Senape e derivati;
- 11: Semi di sesamo e derivati;
- 12: Anidride solforosa e solfiti;
- 13: Lupino e derivati;
- 14: Molluschi e derivati.

In caso di intolleranze o allergie vi chiediamo di rivolgervi comunque al personale di sala che saprà indicare ed approfondire la preparazione del piatto o proporre delle alternative.

Latte crudo: tra i formaggi utilizzati potrebbero essere presenti prodotti a latte crudo (latte senza nessun trattamento termico). Questi prodotti non sono adatti a persone con sistema immunitario in formazione o compromesso. Pertanto, è sconsigliato il loro consumo a soggetti fragili, donne in gravidanza, anziani e altamente sconsigliato per i bambini sotto i 10 anni.

Alcuni ingredienti potrebbero essere in origine **surgelati**, ma comunque di prima scelta e di alta qualità. Talvolta, per la salvaguardia degli alimenti e la loro salubrità, viene impiegata la tecnica dell'abbattimento della temperatura.