



# Menù

## LUSERNARHOF AMAPAMA

*Con grande soddisfazione vi presentiamo  
la nuova proposta gastronomica del Lusernarhof,  
dove le coccole e le sicurezze  
delle ricette tradizionali di montagna incontrano  
contemporaneità e inediti elementi selvatici*

Il nostro menù di cucina di montagna contemporanea 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 RISI

Pastificio Felicetti (Predazzo)  
Maso Römerhof (Termeno)

#### FRUTTA E VERDURA

Ortofrutta Donati (Caldonazzo)

#### MIELE

Marigo (Lavarone)  
Mieli Thun (Vigo di ton)



# Antipasti

PANNA COTTA DI  
ASPARAGI € 15

*Panna cotta di asparagi bianchi di  
Zambana, piselli, fave, polline di  
tarassaco, latticello  
(1c, 3c, 7)*

PULT UN RENGÀ –  
POLENTA E ARINGA € 15

*Pan brioche al mais di Storo, aringa  
marinata e affumicata, crema al mais  
caramellato, burro ai fiori di sambuco,  
senape in agrodolce  
(1, 3, 4, 6, 7, 8, 10)*

OVETTO CREMOSO  
E CARDONCELLI € 15

*Ovetto di montagna cremoso, salsa  
olandese al garum di verdure,  
cardoncelli in oliocottura, panatura  
dolomitica, insalatina di fiori e germogli  
(1, 3, 6, 12)*

ASPARAGI, UOVA  
E PROSCIUTTO € 15

*Asparagi verdi e bianchi di Zambana,  
agretti, spuma bolzanina, tuorlo  
fondente, prosciutto cotto di maialino  
fatto in casa  
(3, 6, 10)*



# Primi

## RAVIOLI AL CAPRINO TRENTINO

€ 15

*Ravioli di sfoglia fresca fatta in casa,  
ripieni di crema fondente al formaggio  
caprino trentino stagionato, spuma alle  
pere, scalogni alla brace  
(1, 3, 6, 7)*

## RISOTTO ALLE SPUGNOLE

€ 17

*Riso dell'Alto Adige di Maso Römerhof, con  
spugnole fresche e glassa ai funghi  
(6, 7, 9)*

## SPAGHETTONE FINOCCHIETTO E COREGONE

€ 16

*Spaghettoni Monograno Felicetti "il  
Cappelli", pesto di finocchietto  
selvatico, coregone marinato, mandorle  
e pinoli tostati  
(1, 4, 8)*



# Secondi

MANZO, CIPOLLOTTO  
E ROSE € 24

*Reale di manzo del Renon brasato in lenta  
cottura, purè di patate, spuma di  
cipollotto, aceto di mele e idrolato di rose  
di Ordine Contadino  
(6, 7, 9, 12)*

AGNELLO, TOPINAMBUR,  
AGLIO NERO € 26

*Scamone di agnello con il suo fondo,  
topinambur arrostiti e caramellati,  
aglio nero  
(6, 7, 9, 12)*

SI FA PRESTO A DIRE  
"MARI E MONTI" ... € 26

*Capesante atlantiche, sedanorapa del  
nostro orto glassato al miele di rododendro  
di Mieli Thun, albicocche disidratate della  
Val Venosta alla brace  
(6, 7, 9, 10, 14)*

CARDONCELLI E  
CIOCCOLATO € 22

*Cardoncelli freschi bio dell'Alto Adige, il  
loro jus al cioccolato fondente, aglio nero,  
patate dolci e salvia in tempura  
(6, 9)*



# Tortei e salumi

## I SALUMI da € 16

*Salumi locali e fatti in casa (tre salumi 16 €, quattro salumi 19 €, cinque salumi 22 €)  
(1c)*

## I FORMAGGI € 8

*Una piccola degustazione di formaggi locali  
(7 LC, 10c)*

## ALTO GARDA € 15

*Tortel di patate, carne salada tradizionale fatta in casa, cipolle in agrodolce di lampone, terrina di fagioli, senape marinata  
(1c, 3c, 6c, 7c, 10c)*

## TRADIZIONE € 15

*Tortel di patate, Speck riserva 12 mesi Tito, insalata di cavolo cappuccio al cumino tostato e latticello  
(7c)*

## TORTEL DI PATATE € 8

*Ottimo per accompagnare i nostri taglieri  
(n. a.)*



# Dessert

TIRAMISU' € 7

*Morbido tiramisù fatto in casa, con  
savoardi imbevuti nel caffè Julius Meinl  
(1, 3, 7)*

OMAGGIO ALLE API € 12

*...e agli apicoltori lungimiranti: cannelé al  
miele di timo Thun, gelato alla cera d'api,  
mousse alla melata di abete e cioccolato  
gold, polline di castagno  
(1, 3, 7)*

L'ALTRO TRENTINO € 11

*Cream tart con frolla alle mandorle,  
namelaka al cioccolato bianco e limone,  
fragole, gelato all'olio extravergine di  
oliva del Garda, polvere di olive  
(1, 3, 7, 8)*

DEGUSTAZIONE DI SORBETTI € 8

*Degustazione di sorbetti fatti in casa  
(n. a.)*



# Info utili

Per esigenze di servizio e preparazione non si effettuano variazioni ai piatti in carta e non si servono mezze porzioni.

## 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.

Tutti i vini nelle sezioni bollicine, rossi, bianchi, dolci e al calice contengono sempre l'allergene SOLFITI se non diversamente specificato.

- 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;
- c: la lettera "c" accanto al numero di un allergene (esempio 1c) indica che questo allergene è presente in un componente del piatto che può essere rimosso o sostituito, come per esempio un contorno o una salsa.

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.

7 LC: 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.

Coperto e servizio: € 3

Servizio torta: € 2,50 p.p.

Pane e burro extra: € 4,50

