

Bistrò Hermitage

PER INIZIARE

Carpaccio di carne salada	€ 20,00
Funghi, Trentingrana, salsa alla senape (4)	
Ciuga di branzino 	€ 24,00
Cime di rapa, ketchup di barbabietola (1,4)	
Insalata di trota marinata	€ 22,00
Ravanelli, lime, olio al porro bruciato (4)	
Bruschetta di montagna	€ 20,00
Speck, salsa al Casolet, pomodoro sott'olio (7)	

I PRIMI

Bottone di pasta fresca	€ 30,00
Con genovese e Provolone del Monaco (1,7)	
Canederli come da tradizione	€ 24,00
Burro, salvia, fonduta (1,7)	
Spaghettoni di Gragnano	€ 26,00
Pastificio Gentile, alla pescatora (1,2,4)	
Minestrone di verdure fresche	€ 24,00
Risotto con crescione	€ 26,00
Trota affumicata, polvere di porcini (4,7)	

I SECONDI



Coniglio al fieno

€ 38,00

In tre cotture, friggirelli (1)

Branzino all'amo

€ 32,00

Insalatina di scarola, acciughe, peperoni sotto aceto (4,12)

Fritto di pesce del giorno

€ 28,00

Panura di mandorle, limone, prezzemolo, salsa barbecue (1,4,8)

Selezione di cinque formaggi trentini

€ 26,00

Con mostarde, noci, miele (7)

PER FINIRE

Crema catalana alla vaniglia

€ 20,00

Gelato al caffè (3,7)

Kaiserschmarren

€ 18,00

Marmellata al mirtillo rosso e gelato al fior di latte (1,3,7)

Sorbetti e gelati della casa

€ 10,00

Vi invitiamo a chiedere al nostro Maître

Tagliata di frutta fresca con gelato

€ 16,00



Babà tostato al vin brulè

€ 26,00

Gelato speziato (1,3,7,12)

Coppa di frutti di bosco

€ 16,00

Pane e servizio € 4,00

GIORNO DI CHIUSURA: LUNEDÌ