



Locanda
Alla Perla

La nostra cucina tratta materie prime stagionali e fresche, per questo il menù che troverete qui sotto è composto da piatti che proponiamo a rotazione.

Se volete venire ad assaggiare un piatto in particolare vi consigliamo di chiamarci per assicurarvi che la cuoca Valeria lo stia preparando per voi.

ANTIPASTI (per 2 persone)

Carpaccio di carne salà con rucola e Trentingrana € 15

5 assaggi di formaggi del nostro territorio accompagnati dalla nostra marmellata di mele cotogne fatta in casa e miele della Valle € 15

Proposta di salumi regionali accompagnati da crostone e cipollotti rossi € 16

Bocconcini di trota "Armanini" marinati con cipolla dolce e uvetta € 16

PRIMI PIATTI

Gnocchi boemi al profumo di cannella €10

Orzotto perlato al Teroldego (min. 2 persone) € 9,5

Pasta monograno "Felicetti" del giorno € 9/€ 9,5

Tortelli di pasta all'uovo ripieni ai finferli € 12

Gnocchi di patate ripieni con Puzzone di Moena e noci €10

Tortelli di grano saraceno ripieni al capriolo € 10

Bottoni di pasta all'uovo ripieni al brasato € 12

Strangolapreti con ortiche e pane integrale € 9,5

Gnocchetti di pane, porri e Asiago € 10

SECONDI PIATTI

Polenta di patate con spezzatino di cervo €17

Fesa di manzo cotta all'inglese €16

Carrè di maiale affumicato con crauti €15

Filetto di maiale da latte in salsa d'aceto balsamico € 16

Polenta di Storo con gulasch all'ungherese € 16

Polpettine di soia con pomodoro fresco e basilico € 14

Guance di maiale brasate al Lagrain €17

Filetto di trota "Armanini" gratinato al forno € 15

Formaggio locale alla piastra € 8

I NOSTRI DOLCI €4,5/5

Strudel di pasta matta

Salame di cioccolato

Crostata trentina

Panna cotta

Sacher torte

Crepes con le nostre marmellate