








# el Mas **Agritur**

**Moena**



*Benegnui e duc chenc  
te nos Nesc  
e n gran de cepole  
da la fowicia Gioce*







## Antipasti

- 9,50 €*    Degustazione di formaggi del nostro “Cajelo”  
accompagnati dalle mostarde   
Assorted cheeses tasting of our farm with mustards
- 9,50 €*    Tagliere di salumi misti de “El Mas”  
cetrioli e rafano   
Chopping board of assorted cold meat with horseradish and cucumber
- 10,00 €*    Tagliere di speck e formaggio de “El Mas”  
con cetrioli rafano e mostarde   
Chopping board of speck and cheese, horseradish, cucumber and mustard
- 11,00 €*    Testina di vitello tiepida con cipolla e  
insalata di patate   
Lukewarm calf's head with onion and potatoes salad
- 10,00 €*    Filetto di trota bio su insalatina di mela  
e rapa con yogurt al rafano leggero  
Trout fillet on an apple and beetroot salad with a soft horseradish yogurt
- 22,00 €*    Tagliere de “El Mas” (per 2 persone)   
“El Mas” chopping board (variety of cheeses, cold meat, chutney and fruit)  
(for 2 persons)




## Primi piatti

- 10,00 €*      Fusillone Matt Felicetti con pancetta, radicchio tardivo e Moena Blu (formaggio erborinato)  
Pasta Felicetti with bacon, radicchio and Moena Blu (blue cheese)
- 9,50 €*      Gnocchetti di ricotta, il nostro Puzzone DOP, pere e spinaci  
Ricotta small dumplings, spinach cream, pears and our Puzzone cheese
- 9,00 €*      Canederli con i formaggi del nostro “Cajelo”  
Bread dumplings stuffed with our farm cheeses
- 9,00 €*      Vellutata di patate e variazione di verdure   
Cream of potatoes and veg variations
- 10,50 €*      Tortelli di manzo brasato, il suo intingolo e carote scottate  
Homemade tortelli stuffed with braised beef, his sauce and scalded carrots
- 9,00 €*      Gulaschsuppe 

## Secondi Piatti

- 16,50 €*    **Piatto “El Mas”**  
(polenta con lucanica, gulasch, formaggio fuso e funghi)  
“El Mas “platter (polenta, sausage, gulasch, melted cheese, mushrooms) 
- 19,50 €*    **Bisteccona di scottona con patate e verdure**  
“Scottona” beef steak with potatoes and seasonal vegetables 
- 16,50 €*    **Baccalà alla trentina con polenta**  
Salt cod with polenta
- 17,50 €*    **Lingua di scottona, crema di cavolfiore al latte e  
porro croccante**  
“Scottona” beef tongue, cauliflower cream and crispy leek
- 17,00 €*    **Ribs di maiale con patate saltate e maionese alle  
3 senapi**  
Ribs with sautéed potatoes and a 3 kind of mustard mayo 
- 18,50 €*    **Cosciotto di coniglio glassato, polenta cremosa e  
ricotta affumicata**  
Glazed leg of rabbit, polenta cream and smoked ricotta 

## Dessert

- 4,50 € **Torta linzer**  
Linzer cake
- 4,50 € **Yogurt fatto in casa con composta ai frutti di bosco**   
Homemade yogurt with red berries sauce
- 4,50 € **Panna cotta montata variegata**   
Panna cotta
- 4,50 € **Strudel di mele con panna montata**  
Home-made strudel with whipped cream
- 4,50 € **Dessert del giorno**  
Day's special home made cake
- 4,50 € **Gelato al fiordilatte, con salsa al cioccolato o  
composta ai frutti di bosco oppure  
miele e mandorle**   
Home-made ice cream, with chocolate sauce or red berries sauce  
or honey and almonds
- 4,00 € **Tiramisù**

## Contorni

- 4,00 €* Insalata di cavolo cappuccio
- 4,00 €* Patate saltate
- 4,00 €* Insalata di patate
- 4,00 €* Insalata di fagioli

## Per i vostri piccoli

- 6,00 €* Pasta al pomodoro o ragù  
Pasta with tomato or Bolognese sauce
- 7,00 €* Cotoletta con patate fritte  
Cutlet with French fries
- 7,00 €* Wurstel con patate fritte  
Grilled sausage with French fries
  
- 1.50 €* **pane fatto in casa e servizio**

I nostri prodotti in mancanza di freschi possono essere surgelati.  
Frozen products can be use it fresh if they are not available.

Attenzione i nostri piatti contengono i più comuni allergeni.  
Please note that our dishes contain the most common allergenics.

Alcuni dei nostri piatti possono essere variati per eventuali intolleranze

## Bar

- 2,00 € *Acqua minerale naturale e frizzante ½ l.*
- 3,00 € *Acqua minerale naturale e frizzante 1 l.*
- 2,50 € *Bibite: Coca Cola, Fanta, Lemonsoda, Acqua Tonica*
- 2,50 € *Succhi di frutta: pera, pesca, albicocca e mirtillo*
- 2,50 € *Aperitivi analcolici*
- 4,00 € *Aperitivi: Spritz Aperol e Hugo*

## Caffetteria

- 1,20 € *Caffè espresso*
- 1,50 € *Caffè decaffeinato*
- 1,50 € *Caffè d'orzo - ginseng*
- 1,70 € *Caffè corretto*
- 2,00 € *Cappuccino*
- 1,50 € *Latte bianco*
- 2,00 € *Latte macchiato*
- 2,50 € *Cioccolata calda*
- 0,50 € *Panna montata*
- 2,50 € *The e infusi*
- 3,00 € *Grappa classica, Vov, amari, liquori e digestivi e vin brulè*
- 4,00 € *Grappe invecchiate e selezionate*

## Superalcolici

4,00 €	<i>Whisky classici</i>
6,50 €	<i>Whisky selezionati</i>
3,50 €	<i>Brandy</i>
5,00 €	<i>Cognac selezionati</i>
7,00 €	<i>Rhum selezionati</i>

## Vini dolci

45,00 €	<i>Vino Santo Trentino (al bicchiere</i>	<i>bicch. 5,00 €</i>	<i>__ Toblino</i>
20,00 €	<i>San Martin v. tardiva (al bicchiere</i>	<i>bicch. 4,50 €</i>	<i>__ Grigoletti</i>
16,00 €	<i>Moscato dolce frizzante</i>		<i>__ Cavit</i>

## Alla spina...

*Succo di mela, ace the freddo alla pesca : bicchiere - ¼ - ½ - 1 l (€ 2,00/3,50/6,00/10,00 )*

*Birra alla spina: piccola 0.20 - media 0.40 - maß 1l. (€ 2,50/4,50/9,00 )*

*Birra Weissbier alla spina: piccola 0.20 - media 0.40 - maß 1l. (€ 3,00/5,50/10,00 )*

*Vino della casa rosso, bianco e rosato frizz. alla spina : bicchiere - ¼ - ½ - 1 l  
(€ 1,50/3,00/6,00/12,00 )*

*Vini in miscita (€ 3,50 )*



# Vini Trentini

## Spumanti

23,00 €	<i>Altemasi Brut Trento DOC</i>	—	<i>Cavit</i>
50,00 €	<i>Altemasi Brut (magnum) Trento DOC</i>	—	<i>Cavit</i>
27,00 €	<i>Altemasi Brut Rosè Trento DOC</i>	—	<i>Cavit</i>
28,00 €	<i>Revi' millesimato Trento DOC</i>	—	<i>az. Agricola Revi</i>
30,00 €	<i>Blauwal Trento DOC</i>	—	<i>Cesconi</i>
40,00 €	<i>Trento DOC Ferrari Perlè</i>	—	<i>Flli. Lunelli</i>
45,00 €	<i>Trento DOC Ferrari rosè</i>	—	<i>Flli. Lunelli</i>
95,00 €	<i>Trento DOC Giulio Ferrari</i>	—	<i>Flli. Lunelli</i>

## Vini bianchi

17,00 €	<i>Nosiola</i>	—	<i>Fanti G.</i>
16,00 €	<i>Muller Thurgau</i>	—	<i>Bellaveder</i>
17,00 €	<i>Pinot grigio</i>	—	<i>Grigoletti</i>
19,00 €	<i>Chardonnay L'Opera</i>	—	<i>Grigoletti</i>
20,00 €	<i>Sauvignon</i>	—	<i>Bellaveder</i>
20,00 €	<i>Traminer aromatico</i>	—	<i>Sandri A.</i>
22,00 €	<i>Retiko</i>	—	<i>Grigoletti</i>

## Vini rossi

17,00 €	<i>Schiava (rosato)</i>	___	<i>Simoncelli</i>
18,00 €	<i>Marzemino</i>	___	<i>Simoncelli</i>
21,00 €	<i>Cabernet Sauvignon</i>	___	<i>Vallarom</i>
26,00 €	<i>Merlot Antica Vigna selez. El Mas</i>	___	<i>Grigoletti</i>
26,00 €	<i>Teroldego Rotaliano</i>	___	<i>Foradori</i>
21,00 €	<i>Teroldigo</i>	___	<i>Fedrizzi</i>
19,00 €	<i>Pinot nero</i>	___	<i>Bellaveder</i>
21,00 €	<i>Pinot nero en Opere</i>	___	<i>Aldeno</i>
36,00 €	<i>Pinot nero riserva Faedi</i>	___	<i>Bellaveder</i>
18,00 €	<i>San Lorenzo</i>	___	<i>Vini dell'Angelo</i>
22,00 €	<i>Lagrein ris. Capor</i>	___	<i>A.Sandri</i>
24,00 €	<i>Moratel</i>	___	<i>Cesconi</i>
17,00 €	<i>Lagrein</i>	___	<i>Bottega dei Vinai</i>
19,00 €	<i>Rebo - Teroldego x Merlot</i>	___	<i>Dorigati</i>
21,00 €	<i>Navesel - Cabernet e Merlot</i>	___	<i>Simoncelli</i>
29,00 €	<i>Esegesi</i>	___	<i>Rosi</i>
30,00 €	<i>Trilogia riserva</i>	___	<i>Grigolli</i>
70,00 €	<i>San Leonardo</i>	___	<i>G. Gonzaga</i>
60,00 €	<i>Granato</i>	___	<i>Foradori</i>
45,00 €	<i>Navesel Magnum</i>	___	<i>Simoncelli</i>
45,00 €	<i>Magnum Moratel</i>	___	<i>Cesconi</i>

*Quello che potete acquistare da noi:  
visitate il nostro **CAJELO SHOP***

**Formaggi:** *Puzzone di moena - Cuor di fassa - latteria - caciotte  
Puzzone ubriaco - burro - ricotta affumicata - Grana trentino.*

**Salumi:** *speck - cacciatori - pancetta - kaminwurst - speck di fesa -  
coppa - guanciaie.*

**Confetture:** *mirtillo rosso - mirtillo nero - frutti di bosco.*

**Mostarde:** *mele verdi - cipolla rossa - giardiniera.*

**Grappe:** *al latte, al fieno, al mirtillo*

**Miele:** *di un apicoltore di Moena.*

**Torta di fregoloti**

**Strudel** *su ordinazione*

*Sono disponibili 8 alloggi per chi desiderasse trascorrere  
un soggiorno qui da noi.*

