






# Antipasti

- 9,50 €  Degustazione di formaggi del nostro "Cajelo",  
accompagnati da mostarde  
*Assorted cheeses tasting of our farm with mustard*
- 9,50 €  Tagliere di salumi misti, cetrioli e rafano  
*Chopping board of assorted cold meat with horseradish and cucumber*
- 10,00 €  Tagliere di speck e formaggi 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 € Uovo nostrano, spinaci e spuma di Puzzone DOP  
*Homegrown egg, spinach and cheese fondue*
- 22,00 €  Gran tagliere de "El Mas" (per 2 persone)  
*Salumi misti, speck, formaggi, cetrioli, rafano e mostarde*  
*"El Mas chopping board with a variety of cold meat, cheeses,  
chutney and fruit (2 pax)*

## Primi Piatti

- 10,50 € **Spaghettone Matt Felicetti, burro affumicato e acciughe del Cantabrico**  
Spaghetti with smoked butter and Cantabrian anchovy
- 9,00 € **Canederli ai Formaggi del nostro caseificio**  
Bread dumplings stuffed with our farm cheeses
- 10,50 € **Tortelli di zucca, crema di stracchino e polvere d'alloro**  
Homemade tortelli stuffed with pumpkin, fresh cheese cream and laurel powder
- 12,00 €  **Riso cornacchia, sedano di monte, animelle di vitello e il suo ristretto**  
Rise with montain celery, Calf sweetbreads and its sauce
- 12,00 € **Cappelletti di cotechino e senape in consommé di cipolla tostata**  
Tortelli stuffed with cotechino and mustard served in a toasted onion broth
- 9,00 € **Zuppa d'orzo o Gulaschsuppe**  
Barley soup or gulasch soup

## Secondi Piatti

- 16,50 €  **Piatto "El Mas":**  
polenta con lucanica, gulasch, formaggio fuso e funghi  
"El Mas" platter (polenta, sausage, gulasch, melted cheese, mushrooms)
- 17,00 €  **Ribs di maiale con patate saltate e maionese alle tre senapi**  
Ribs with sauted potatoes and a 3 kind of mustard mayo
- 16,50 € **Baccalà alla trentina con polenta**  
Salt cod with polenta
- 19,50 €  **Bistecca di scottona con patate e verdure**  
"Scottona" beef steak with potatoes and seasonal vegetables
- 18,00 €  **Cosciotto di coniglio glassato, carota e cipollotto caramellato**  
Glazed rabbit leg, carrots and caramelized spring onion
- 18,00 €  **Guancia di manzo brasata, purè di cavolfiore ed erbe**  
Braised beef cheek, cauliflower cream and veg

## Contorni

- 4,00 € **Insalata di cavolo cappuccio** / Head cabbage salad  
4,00 € **Patate saltate** / Sauted potatoes  
4,00 € **Insalata di patate** / Potatoes salad  
4,00 € **Insalata di fagioli** / Beans salad

## 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  
  
2,00 € **Pane fatto in casa e servizio**

### Gluten free




I nostri prodotti in mancanza di freschi possono essere surgelati.  
Our products can be use it frozen 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.

## Dolci fatti in casa

- 4,50 €      **Torta linzer**  
Linzer cake
- 4,50 €       **Yogurt con composta ai frutti di bosco oppure  
miele e mandorle tostate**  
Yogurt with red berries sauce or honey and almonds
- 4,50 €       **Panna cotta montata variegata**  
Panna cotta with its sauce
- 4,50 €      **Strudel di mele con panna montata**  
Strudel with whipped cream
- 4,50 €       **Gelato al fiordilatte, con salsa al cioccolato o  
composta ai frutti di bosco oppure miele e mandorle**  
Ice cream with chocolate sauce or red berries sauce or honey and almonds
- 4,00 €      **Tiramisù**
- 4,50 €      **Dessert del giorno**  
Day's special dessert