







## Antipasti

- 12,00 €  **Degustazione di formaggi del nostro “Cajelo”,  
accompagnati da mostarde**  
*Assorted cheeses tasting of our farm with mustard*
- 11,00 €  **Tagliere di salumi misti, cetrioli e rafano**  
*Chopping board of assorted cured meat with horseradish and cucumber*
- 11,50 €  **Tagliere di speck e formaggi con cetrioli, rafano e mostarde**  
*Chopping board of speck and cheese, horseradish, cucumber and mustard*
- 12,00 €  **Testina di vitello tiepida con cipolla e insalata di patate**  
*Lukewarm calf's head with onion and potatoes salad*
- 11,00 € **Uovo croccante, funghi e spuma di Trentingrana**  
*Homegrown crispy egg, mushrooms and Trentingrana fondue*
- 24,00 €  **Gran tagliere de “El Mas” (per 2 persone)**  
*Salumi misti, speck, formaggi, cetrioli, rafano e mostarde  
“El Mas” chopping board with a variety of cured meat, cheeses,  
and chutney (2 pax)*

## Primi Piatti

- 12,00 € **Tortelli al Puzzone di Moena Dop, erbe, pere e latticello**  
*Homemade tortelli stuffed with Puzzone cheese, herbs, pear and buttermilk*
- 11,00 € **Canederli ai Formaggi del nostro caseificio**  
*Bread dumplings stuffed with our farm cheeses*
- 12,00 €  **Riso, zucca, luganega trentina e ricotta affumicata**  
*Rice with pumpkin, sausage and smoked ricotta*
- 12,50 € **Tagliatelle caserecce, selvaggina, ristretto al lagrein e mirtillo rosso**  
*Homemade tagliatelle with wild-game ragout, lagrein and red berries*
- 10,00 € **Zuppa del giorno**  
*Daily soup*

## Secondi Piatti

- 18,00 €  **Piatto "El Mas":**  
*polenta con lucanica, gulasch, formaggio fuso e funghi*  
"El Mas" platter (polenta, sausage, gulasch, melted cheese, mushrooms)
- 18,00 €  **Ribs di maiale con patate saltate e maionese alle tre senapi**  
*Ribs with sauteed potatoes and a 3 kind of mustard mayo*
- 21,00 €  **Bisteccona di scottona con patate e verdure**  
*"Scottona" beef steak with potatoes and seasonal vegetables*
- 19,00 €  **Petto d'anatra, sedano montano e mosto d'uva**  
*Duck breast, mountain celery and grape must*
- 19,00 € **Coregone del Garda, capperi, cavolfiore e spinacino**  
*Coregone fish, capers, cauliflower and spinach*

## Contorni

4,00 € **Insalata di cavolo cappuccio** / *Head cabbage salad*

4,00 € **Patate saltate** / *Sauteed 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 toasted almonds*
- 5,00 € ***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*
- 5,00 € ***Tiramisù al bicchiere***
- 5,50 € ***Dessert del giorno***  
*Day's special dessert*