







Antipasti

- 12,00 €  **Degustazione di formaggi del nostro “Cajelo”,
accompagnati da mostarde**
Assorted cheeses tasting of our farm with mustard
- 12,00 €  **Tagliere di salumi misti, cetrioli e rafano**
Chopping board of assorted cured meat with horseradish and cucumber
- 13,00 €  **Tagliere di speck e formaggi con cetrioli, rafano e mostarde**
Chopping board of speck and cheese, horseradish, cucumber and mustard
- 13,00 €  **Testina di vitello tiepida con cipolla e insalata di patate**
Lukewarm calf's head with onion and potatoes salad
- 13,00 € **Uovo croccante, porcini, speck e spuma di Trentingrana**
Homegrown crispy egg, mushrooms, speck and Trentingrana
- 25,00 €  **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 € **Strangolapreti al Puzzone di Moena Dop, ricotta affumicata e burro nocciola**
Homemade spinach dumplings with Puzzone cheese, smoked ricotta and browned butter
- 13,00 € **Gnocchi, estratto di rape rosse, Moena Blu e pane nero**
Dumplings, beetroot extract, blu cheese and black bread
- 13,00 €  **Riso, erba orsina, rafano, uova di trota e quinoa**
Rice with wild garlic, horseradish, egg of trout and quinoa
- 13,00 € **Tagliatelle caserecce, selvaggina, ristretto al lagrein e mirtillo rosso**
Homemade tagliatelle with wild-game ragout, lagrein and red berries
- 11,00 € **Zuppa del giorno**
Daily soup

Secondi Piatti

- 19,00 €  **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 €  **Coscia d'anatra glassata, cappuccio brasato e purè di patate**
Glazed leg of duck, braised cabbage and potatoes purè
- 23,00 €  **Trancio di scottona, rapanelli al burro e crema di carote**
Slice of Scottona beef, radishes and carrots cream
- 17,00 € **Melanzana brasata, fondo vegetale, sedano rapa e fiore di zucca**
Braised eggplant, vegetal brown stock, celeriac and pumpkin flower

Contorni

4,50 € **Insalata di cavolo cappuccio** / *Cabbage salad*

4,50 € **Patate saltate** / *Sauteed potatoes*

4,50 € **Insalata di patate** / *Potatoes salad*

4,50 € **Insalata di fagioli** / *Beans salad*

Per i vostri piccoli

6,00 € **Pasta al pomodoro o ragù**

Pasta with tomato or Bolognese sauce

8,00 € **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