










Antipasti

- 13,00 €  **Selezione 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 e rafano**
Chopping board of speck and cheese, horseradish and cucumber
- 13,00 € **Testina di vitello croccante, senape, cipolla in agrodolce e aceto
balsamico**
*Crispy lukewarm calf's head with sweet and sour onion, mustard and balsamic
vinegar*
- 13,00 € **Trota leggermente affumicata, uova, spuma di patate tiepide
ed erbe aromatiche**
Smoked trout, eggs, potatoes cream and herbs
- 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

- 13,00 € **Canederli al formaggio ed erba cipollina**
Bread dumplings stuffed with cheese and chives
- 15,00 € **Tagliolino, porcini, porro e Trentingrana**
Homemade pasta, mushrooms, leek and Trentingrana cheese
- 14,00 €  **Riso, cavolo nero, acciughe del Cantabrico e burro affumicato**
Rice with black cabbage, anchovies and smoked butter
- 14,50 € **Tortelli ripieni di zucca, ragù di manzo nostrano e ortaggi**
Homemade tortelli stuffed with pumpkin, local beef ragout and veg
- 12,00 € **Zuppa del giorno**
Daily soup

Secondi Piatti

- 20,00 €  **Piatto "El Mas":**
polenta con lucanica, gulasch, formaggio fuso e funghi
"El Mas" platter (polenta, sausage, gulasch, melted cheese, mushrooms)
- 19,00 €  **Ribs di maiale con patate saltate e maionese alla senape dolce**
Ribs with sauteed potatoes and a sweet mustard
- 23,00 € **Guancia di manzo brasato, carote al timo e gnocchi di patate dorati**
Braised beef cheek, carrots and roasted potato dumplings
- 25,00 €  **Filetto di scottona, patate novelle, crema di rape e broccoli**
Scottona beef fillet, potatoes, turnip cream and broccoli
- 20,00 €  **Trota pancettata, riduzione di fumetto, verza e crema di cerfoglio**
Trout wrapped with bacon, fish stock and veg

Contorni

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

4,50 € *Patate saltate / Sauteed potatoes*

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

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

4,50 € *Verdure spadellate / Sauteed veg*

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