

Antipasti - Appetizers

Crostini con champignon cremosi e Chips di Zucca € 8,00
Croutons with mushrooms cream and pumpkin chips

Strudel salato con porcini, prosciutto e pomodori secchi € 13,00
Strudel salt with wild mushrooms, ham and dry tomatoes

Gnocco fritto & Prosciutto Crudo di Parma € 12,00
Fried gnocco & "Parma" ham

Polenta con funghi & gorgonzola € 14,00
Polenta with mushrooms & gorgonzola cheese

Luccio in salsa con polenta € 12,00
Pike in sauce with polenta

Tagliata di branzino all'arancia € 16,00
Cut of Sea bass flavored with orange

Insalatona Trentina – Trentino salad

Carne salada, finocchio fresco e olio extravergine di oliva € 13,00
"Salted meat", fennel and oil of Garda

Degustazione – Tasting

Tagliere "Nocetto": € 20,00

Pecorino nocetto, salame d'oca, girello affumicato, guanciale cotto affumicato, crostino con gransalsa di funghi porcini, salsa di cipolla rossa all'aceto balsamico
Pecorino nocetto cheese, goose salami, smoked beef roundel, smoked cooked bacon, canapé with mushrooms cream, red onion & balsamic vinegar sauce

Burro spalmabile alle erbe & Oli aromatizzati, con crostini di pane € 8,00
Butter with herb flavoring & aromatized oils with canapé

Formaggi & Salse Agrodolci

Formaggio morbido al forno con frutta secca € 10,00
Soft baked cheese with dried fruit

Degustazione di formaggi con salsa di cipolle e fichi € 12,00
Montasio stagionato, Asiago stagionato, Pecorino stagionato in grotta, Pecorino Nocetto, Gorgonzola
Mixed cheese tasting with onion and figs sauces

Coperto € 1,50/Cover charge 1,50



AQUILA D'ORO
Hotel & Lounge Bar

PRANZO - LUNCH

12° - 14,30

Chiuso il Mercoledì

12 am – 2,30 pm

Closed on Wednesday

CENA - DINNER

18,30 - 20,30

6,30 Pm – 8,30 pm

Menù serale:

Aperigourmet

Terra, mare, formaggi, salumi

Mixed See fish, meat, cheese

€ 20

Aperigourmet Mare

Mixed Sea fish € 25

Caesar Salad € 13

Zuppa della serata

Soupe € 12/€ 20

La Pinsa € 8/€ 12,00

The fragrant and crumbly
roman pinsa (pizza)

Primi – First dishes

Lasagne al radicchio con Speck e crema di castagne € 10,00

Lasagne with radicchio, speck and chestnut cream

Tagliatelle con mascarpone e spinaci o al ragù € 10,00

Tagliatelle with mascarpone cheese and spinach or with ragu

Tortellini di Valeggio in brodo € 14,00

Tortellini of Valeggio in meet broth

Gnocchi al tartufo nero € 16,00

Gnocchi with black truffle

Secondi – Main courses

Salmone al forno con crosta di zucchini e mandorle o grigliato € 16,00

Baked salmon in courgette crust and almonds or grilled

Delicata frittura di pesce e tempura di verdure € 22,00

Mixed fried see fish & vegetable

Hamburger di manzo ai funghi o cotto su pietra lavica € 12,00

Baked hamburger with mushrooms or grilled

Filetto all'aceto balsamico o alla griglia € 22,00/ 20,00

Beef fillet in vinegar sauce or grilled

Petto di pollo alla griglia € 8,00

Grilled chicken breast

Contorni – Vegetable side dishes

Tagliata di funghi Portobello con glassa all'aceto balsamico € 9,00

Sliced mushrooms with balsamic vinegar sauce

Finocchi con panure aromatica € 7,00

Fennels in aromatic breadcrumbs

Zucchini e melanzane gratinate € 5,00

Courgettes and aubergines au gratin

Spinaci al vapore € 5,00

Streamed spinach

Patate fritte o Novelle all'aglio e rosmarino € 5,00

French fries or potatoes with garlic and rosemary

Dessert

Cantucci & Calice di Vino passito Tre Filer Cà dei Frati € 7,00

Biscuits cantucci with glasses of sweet wine Tre Filer of Cà dei Frati

Torte - Cakes: € 5,50

Pan di Spagna & Chantilly -Sponge cake with Chantilly cream

Pistacchio e cioccolato - Pistachio and chocolate

Cioccolato e lampone - Chocolate and raspberry