

Bistrò Hermitage

PER INIZIARE / TO START

Carpaccio di carne salada – Carpaccio of salted meat

€ 20,00

Funghi, Trentingrana, salsa alla senape

Mushrooms, Trentingrana cheese, mustard sauce

Ciuiga di branzino – Seabass ciuiga

€ 24,00

Cime di rapa, ketchup di barbabietola

Turnip greens, beetroot ketchup

Insalata di trota marinata – Marinated trout salad

€ 22,00

Ravanelli, lime, olio al porro bruciato

Radishes, lime, burnt leek oil

Bruschetta di montagna – Mountain bruschetta

€ 20,00

Speck, salsa al Casolet, pomodoro sott'olio

Speck, Casolet cheese sauce, tomatoes in oil

GIORNO DI CHIUSURA: LUNEDÌ

CLOSING DAY: MONDAY

I PRIMI

Bottone di pasta fresca – Handmade bottoni pasta € 30,00

Con genovese e Provolone del Monaco
Genovese-style, Provolone del Monaco cheese

Canederli come da tradizione – Traditional canederli € 24,00

Burro, salvia, fonduta
Alpine butter, sage, cheese fondue

Spaghettone di Gragnano – Seafood spaghettone € 26,00

Pastificio Gentile, alla pescatora

Minestrone di verdure fresche – Fresh vegetables soup € 24,00

Risotto con crescione – Watercress risotto € 26,00

Trota affumicata, polvere di porcini
Smoked trout, porcini mushrooms powder

I SECONDI

Coniglio al fieno – Rabbit in hay  € 38,00

In tre cotture, friggitelli
Cooked in three ways, friggitelli

Branzino all'amo – Wild seabass € 32,00

Insalatina di scarola, acciughe, peperoni sotto aceto
Escarole salad, anchovies, dilled peppers

Fritto di pesce del giorno – Fried fish of the day € 28,00

In panura di mandorle, limone, prezzemolo, salsa barbecue
Breaded with almonds, lemon, parsley, barbecue sauce

Selezione di 5 formaggi trentini – Selection of 5 local cheeses € 26,00

Con mostarde, noci, miele
Mustard, walnuts, honey

Bistrò Hermitage

PER FINIRE / TO FINISH

Crema catalana alla vaniglia – Catalan vanilla cream	€ 20,00
Gelato al caffè Coffee ice cream	
Kaiserschmarren	€ 18,00
Marmellata al mirtillo rosso e gelato al fior di latte Cranberry jam and fior di latte ice cream	
Sorbetti e gelati della casa – Homemade ice cream and sorbets	€ 10,00
Vi invitiamo a chiedere al nostro Maître Please ask our Maître	
Tagliata di frutta fresca con gelato – Fruit salad, ice cream	€16,00
Babà 	€ 26,00
Tostato al vin brulè, gelato speziato Toasted with mulled wine, spiced ice cream	
Coppa di frutti di bosco – Wild berries	€16,00

Pane e servizio / Bread and service € 4,00