

Per iniziare

Tagliere di salumi tipici con giardiniera
Trotta fario marinata, crostino con burro al fiordaliso e insalatina
Prosciutto cotto di agnello con majo al cren e asparago selvatico
Carpaccio di carne salada con scaglie di Trentingrana
Flan di carote e zenzero con fonduta di formaggio di malga

Per proseguire

Risotto agli asparagi selvatici
Tagliolini di pasta fresca con bottarga di persico reale del Garda
Tortellini di cappone in brodo affumicato all'abete rosso, ribes e sedano
Gnocchi di polenta con ragù di salsiccia
Canederlotti di tarassaco con burro alla menta e ricotta affumicata

Per concludere

Tagliata di manzo "Aquila Nera"
Salmerino alpino affumicato a caldo con salsa al rafano
La vera "carne salada cotta con fasoì en bronzon"
Capretto della tradizione
Tomino della Val di Fiemme con polenta e verdura stufata

La bocca non l'è "straca" se non la sa...

La nostra selezione di formaggi di malga

Dulcis in fundo

Tortino al cioccolato con biscotto all'olio e lamponi

Strudel di pere con salsa alla vaniglia

Semifreddo al limone con olio del Garda, biscotto salato e piccoli frutti

Rosada al caffè di Anterivo

Macedonia Martini e pepe

Pane e coperto

Gentili ospiti, nell'accoglierVi all'Aquila Nera, siamo lieti di informarVi che la nostra cucina propone piatti preparati con prodotti di alta qualità, molti del nostro territorio. La nostra filosofia, tra tradizione e innovazione, è quella di prediligere piccole realtà locali in grado di fornirci prodotti a km 0 e Bio.

Buon appetito!