



# C

## Ristorante Centrale

The Mountain Restaurant

San Martino di Castrozza | Dolomiti | Trentino



*La Famiglia Secco vi dà il benvenuto e augura ai propri ospiti Buon Appetito.*





## I Nostri Antipasti

Polentina Pale di San Martino <i>Polenta, Salame grigliato, Finferli</i>	13
Tartare di Cervo delle Nostre Valli Battuta a Coltello	15
Tartare di Manzo Angus Battuta a Coltello	13
Carpaccio di Cervo delle Nostre Montagne <i>Fettine di Polpa Scelta, Scaglie di Parmigiano, Olio Extra Vergine di Oliva</i>	14
Acciughe del Cantabrico con Riccioli di Burro e Crostoni	9
Antipasto della Casa <i>Speck Tirolese, Salamino di Capriolo, Bresaola di Cervo Nostrano</i>	13
Antipasto di Delizie Trentine <i>Trota Trentina, Bresaola di Cervo, Selezione di Formaggi delle nostre Malghe</i>	14
Fonduta di Formaggi delle Malghe di Primiero	11
Bresaola di Cervo di Nostra Produzione	13
Formaggi Assortiti di Malga	14
Speck di Castrozza	10

## I Primi Piatti

Gnocchetti Verdi alla Ricotta Affumicata di Malga	11
Tagliatelle ai Porcini Nostrani	11
Tagliatelle al Ragù di Capriolo	11
Panzerotti Casalinghi ai Porcini	11
Fusilloni agli Aromi di Bosco <i>Ragù di Capriolo, Finferli e Aromi di Montagna</i>	11
Mezzepenne ai Finferli di Montagna	11
Canederli Tirolesi in Brodo o al Butiro di Primiero	11
Risottino Vialone Nano ai Porcini Nostrani	11
Tagliatelle Panna e Speck Tirolese	11
Pasticcio di Lasagne	11
Spaghetti al Pomodoro o Ragù	10
Zuppetta d'Orzo Perlato alla Primierotta	10
Zuppa di Verdure Fresche del Contadino	10
Pastina in Brodo di Carne	9





## I Secondi Piatti

Piatto del Cacciatore di Montagna	20
<i>Bocconcini di Capriolo, Straccetti di Cervo al Pepe Verde, Polenta Gialla di Storo, Funghi di Bosco</i>	
Piatto della Casa	20
<i>Bocconcini di Capriolo, Salsiccia Nostrana Grigliata, Polenta Gialla di Storo, Funghi di Bosco</i>	
Grigliata di Carne Mista alla Griglia	22
Tagliata di Manzo alla Griglia	20 / 25
<i>Ai Porcini, al Radicchio, ai Finferli, al Naturale</i>	
Bracioline di Agnello alla Scottadito con Patate Saltate	25
Tomahawk alla Griglia con Patate Saltate	20 / 25
Polentina del Nonno di Heidi	20
<i>Formaggi Nostrani di Malga, Polenta Gialla di Storo con Tocio di Capriolo, Funghi di Bosco</i>	
Baccalà al latte di Malga con Polenta	16
Piatto Tirolese	20
<i>Goulasch di Manzo all'Ungherese, Würstel, Crauti, Canederli e Senape</i>	
Tomino Fasciato allo Speck con Funghi di Bosco e Polenta	14
Tosèla di Primiero, Polenta, Funghi di Bosco	15
Lonzetta Affumicata con Crauti	13
Salsiccia Nostrana alla Griglia	8
Würstel Nostrani alla Griglia	8
Goulasch di Manzo all'Ungherese	13
Bocconcini di Capriolo in Salmì o Cervo in Salmì	14
Cotoletta alla Milanese	10
Paillard di Vitello alla Griglia	12
Filetto di Trota Salmonata Lessa o Fritta	12

## I Contorni

Polenta e Funghi di Bosco	8
Polenta e Finferli Nostrani	9
Verdurine di Stagione alla Griglia	7
Patate Fritte, Lesse o Saltate	5
Insalata Mista di Stagione	5
Crauti o Polenta Gialla	4
Contorno Misto del Giorno	8
Cavolo Cappuccio con Pancetta Rosolata	6
Coperto e Pane	2





Le materie prime e gli ingredienti usati dai nostri Chef sono per quanto possibile prodotti locali di alta qualità e di nostra produzione. Alcune pietanze, a seconda del periodo e del mercato, possono essere preparate con alimenti congelati o surgelati. Si avvisa gli ospiti di comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze alimentari. Richiedete la lista degli allergeni. (Reg. UE 1169/2)

