



# Menù dell'Officina

*L'osteria in cortile.*

## ANTIPASTI

Il Tagliere Fassano, salumi della Val di Fassa con cetriolini,  
salsa di cipolle rosse, crema di rafano e senape. 9 PIC.18GR.

Il Tagliere dell'Agua Biencia,  
selezione di formaggi dell'agriturismo con composta di  
mirtilli rossi, uva, pere e noci. 10

La Carne Salada, carpaccio di manzo  
con mele della Val di Non, Trentingrana e noci. 12

## PRIMI

Gli Spatzle, gnocchetti agli spinaci con crema di latte,  
speck ed erba cipollina. 9

Le Fettuccine al pino mugo e funghi,  
sfumate al Müller Thurgau. 10

I Tortelli di patate al pesto di noci  
e salsa di formaggi di malga. 9

## SECONDI

Il Gulasch con polenta. 16

La Trota salmonata al coriandolo con patate rustiche. 12

L' Insalata dell'Officina con mele, uva,  
lamelle di mandorle e crostini. 8

La Dadolata di patate. 5



# *T Dolci*



Strudel di mele con salsa alla vaniglia.

6

Crostata al grano saraceno con marmellata di mirtilli.

6

Torta Sacher con panna.

6

Dolce di San Michele.

7

# *Ti beve*

## I VINI DELLA CANTINA "KELLEREI KALTERN" (BZ)

### Rossi:

Lagrain  
Pinot NERO  
Schiava.

5C 19 BOT.

5C 19 BOT.

4C 16 BOT.

### Bianchi:

Gewurtztraminer  
Kerner  
Müller Thurgau.

5C 19 BOT.

4C 16 BOT.

5C 20 BOT.

Il Prosecco La Farra (Valdobbiadene).

4C 14 BOT.

La Birra Forst.

33CL 3 66CL 5

Acqua naturale e frizzante.

Coca cola.

2

3

