

Osteria Pizzeria La Stregona - Cantinetta

Via Val del Ru n° 11 - 38030 Varena TN - Tel: **0462.342695**

www.lastregona-cantinetta.it

...la Semplicità che si trasforma in Piacevolezza...
questo il mistero, l'alchimia che si compie nelle burbere pentole che
ribollono e sfrigolano nella nostra piccola cucina...

Damen und Herren

benvenuti in

Cantinetta

dove, sommersi dai Canederli e dagli Strangolapreti, la famiglia Bellante cerca di mettere nel piatto un territorio, quello montano, alla ricerca costante di un equilibrio tra la conservazione della tradizione e l'apertura al mondo esterno.

**Non senza una punta di orgoglio...ci “autosegnaliamo” a
pag. 183 della guida
*Osterie d'Italia 2017!***

Nell'augurarVi Buon Appetito
ricordiamo di segnalare in anticipo eventuali allergie o intolleranze.

**Per Cominciare:
gli Antipasti**

Una fetta tira l'altra:
lo **Speck** della Macelleria Dagostin di Varena,
il **formaggio Caprino** di Cavalese e il **Miele** del Matteo
... un vero morso alla Val di Fiemme
€ 9,00

Il Salmerino
della Troticoltura di Masi di Cavalese
marinato alle erbe aromatiche
€ 8,00

La Zuppa Fredda
di pomodoro ... l'estate al cucchiaino
€ 7,00

i Primi Piatti

La Zuppa Verde:
è cominciata la Stagione degli Orti
e noi le dedichiamo questa minestra ricca di verdure
€ 7,50

I nostri Canederli

Preparati con il formaggio di Maso Santa libera di Tesero e serviti
con salsa di pere, noci e cipolla ... da provare

€ 8,50

I classicissimi Strangolapreti

ovvero i veri gnocchi verdi trentini fatti in casa
serviti con la salsa al gorgonzola

€ 8,50

ps: avvertiamo i gentili commensali che per una maggiore igiene alimentare alcune nostre produzioni vengono termicamente abbattute

Le Caserecce

di Kamut alla "Stregona"

insaporite con pomodorini, salsiccia, cipolla, funghi e completate
con una spolverata di ricotta affumicata

€ 8,50

Le Pappardelle,

preparate in casa con la farina di Farro
e servite con un tradizionale Ragù di Selvaggina

€ 8,00

Il Risotto

mantecato al Limone e Salmerino
della Troticoltura di Masi
€ 8,50

ps: avvertiamo i gentili commensali che per una maggiore igiene alimentare alcune nostre produzioni vengono termicamente abbattute

i Secondi Piatti

Il Gulash

asburgico spezzatino di Manzo leggermente speziato
servito con canederli di Ortica
€ 14,00

La Tagliata di Manzo ^{NB}

cotta in crosta di sale grosso e Fieno di Varena
servita con verdure alla griglia
€ 16,00

NB: la carne utilizzata viene acquistata direttamente dall'az. agricola Zanotelli di Cembra che abbiamo scelto perché questa piccola azienda lavora secondo filiera corta, ovvero curando l'intero processo produttivo: dall'allevamento, alla trasformazione fino alla vendita del prodotto

il Coniglio
dell' Azienda Agri2000 di Tesero
cotto *En Tecia* e servito con Polenta*
€ 14,00

Il Gröstl:
carne di maiale, patate, pancetta e cipolla tutto rosolato insieme e
servito in padella con un uovo all'occhio di bue
€ 13,00

Il nostro goloso
Assortimento di Formaggi Trentini
serviti con la mostarda e il miele
€ 10,00

*

La Polenta
viene preparata con farina di mais (varietà *spin e rostrato*) 100%
integrale macinata dai mulini a pietra dell'Az. Agricola Pezzini
Tiziano di Sarnonico

vengono termicamente abbattute