



Tagesmenu

Ristorante Cascina Zeledria

VORSPEISEN

Speck und Caciotta-Spieß - <i>Spiedini di caciotta e speck</i>	5, 12	16,00 €
Caciotta-Speck-Spieß & Pilzköpfe am Grill - <i>Spiedino e cappella</i>	5, 12	20,00 €
Gemischte Aufschnittplatte - <i>Tagliere di affettati</i>	12	18,00 €
Gemischte Käseplatte der Region - <i>Tagliere di formaggi misti</i>	5	18,00 €
Lachsforelle mit Rosa Pfeffer - <i>Trota salmonata al pepe rosa</i>	9	16,00 €
Hirsch-Carpaccio mit Raukensalat und Parmesankaese - <i>Carpaccio cervo, rucola e grana</i>	5, 12	18,00 €
Steinpilzkoepfe am Grill - <i>Cappelle di porcino grigliate</i>	5	20,00 €

ERSTER GANG

Vollkornpenne mit Gemüse - <i>Pennette integrali all'ortolana</i>	4	15,00 €
Knödel mit Buttersauce - <i>Pennette integrali all'ortolana</i>	4, 5, 10, 12, 14	16,00 €
"Strangolapreti" Trentiner Spinat Klösschen mit Butter - <i>Strangolapreti al burro fuso</i>	4, 5, 14	16,00 €
Tagliatelle, weißem Fleisch-Ragù und Steinpilzen - <i>Tagliatelle ragù bianco e porcini</i>	10	18,00 €
Bandnudeln mit Wildfleischsauce (Hirschfleisch) – <i>Tagliatelle al sugo di capriolo</i>	4, 5, 10	18,00 €
Kartoffelkloßchen mit Pfifferlinge - <i>Gnocchi di patate ai finferli</i>	4, 5, 14	18,00 €
Eier-Bandnudeln mit Steinpilzen - <i>Tagliolini ai funghi porcini</i>	4, 14	18,00 €

SUPPE

Gerstensuppe auf Trentiner Art - <i>Orzetto alla trentina</i>	4, 10	13,00 €
Knödel mit Brühe - <i>Canederli in brodo</i>	4, 5, 10, 12, 14	16,00 €
Pfifferlingsuppe - <i>Zuppa di finferli</i>	4, 5	18,00 €
Gulasch Suppe	4, 10	16,00 €

ALLERGENE 1. Erdnüsse und Derivate | 2. Krebstiere und Derivate | 3. Nüsse und Derivate | 4. Gluten | 5. Milch und Milcherzeugnisse | 6. Lupine und Derivate | 7. Mollusken und Derivate | 8. Senf und Derivate | 9 Fisch und Derivate | 10. Sellerie und Derivate | 11. Sesam und Derivate | 12. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO2 | 13. Soja und Derivate | 14. Eier und Derivate.

SPEZIALITÄT DES HAUSES

Speisen (Fleisch, Gemüse, Käse) auf Stein Spezialität - <i>Delizia alla piastra</i>	5	30,00 €
Vegetarisches Spezialität auf Stein und Käsegenuss - <i>Delizia di verdure e formaggio</i>	5	24,00 €
Ergänzung von Fleisch, Gemüse oder Käse - <i>Supplemento carni, verdure o formaggio</i>	5	10,00 €
Zusätzlicher Heißer Stein - <i>Supplemento piastra</i>		6,00 €
Rehragout mit Polenta - <i>Capriolo in salmì con polenta</i>	4, 10	24,00 €
Polenta überbacken mit Käse, Würstchen und Pilze - <i>Concia, salsicce, funghi</i>	4, 5, 12	24,00 €
Gegrillter Saibling (Hochgebirgsforelle) - <i>Salmerino alla griglia</i>	9	26,00 €
Rind "Tagliata" mit gegrilltem Gemüse - <i>Tagliata con verdure</i>		25,00 €

HAUPTGERICHTE

Wurst mit Pommes frites - <i>Wurstel con patate fritte</i>	4, 12	14,00 €
Würstchen und Polenta - <i>Salsicce e polenta</i>	4, 5, 12	16,00 €
Gebackener Käse mit Polenta - <i>Formaggio al forno con polenta</i>	5	18,00 €
Tiroler Gulasch mit Polenta - <i>Gulasch con polenta</i>	4, 10	20,00 €
Sautierte Steinpilze mit Polenta - <i>Porcini con polenta</i>		20,00 €
Wiener Schnitzel mit Pommes frites - <i>Cotoletta con patate fritte</i>	4, 14	23,00 €

GEGRILLTE SPEZIALITÄTEN

Kalbspaillard mit Kartoffeln - <i>Paillard di vitello con patate</i>		21,00 €
Lammkoteletts mit Kartoffeln - <i>Costolette di agnello con patate</i>		25,00 €
Hirschrippchen mit Kartoffeln - <i>Costolette di cervo con patate</i>		25,00 €
Steinpilzkappe am Grill - <i>Cappelle di porcino grigliate</i>	5	25,00 €
Rinderfilet mit Kartoffeln - <i>Filetto di vitellone con patate</i>		35,00 €
Rind Entrecôte mit Kartoffeln - <i>Costata di manzo con patate</i>		38,00 €
Chateaubriand (min. 2 pax)		
€ 16,00 pro 100 gr.		

MAXI SALAT

Trentino Salat		18,00 €
Trentiner Grun-Salat, Golden Äpfel, gereifter Käse, Walnüsse	3, 5	
GG Salat		18,00 €
Grun-Salat, Thunfisch, Mais, Kirschtomaten, hartgekochte Eier, Karotten	9, 12, 14	
Zeledria Caesar Salat		20,00 €
Römischer grüner Salat, Radicchio, Karotten, Hähnchenbrust, Trentingranat-Flocken, Brotcroutons, Feta-Käse	4, 5	

ALLERGENE 1. Erdnüsse und Derivate | 2. Krebstiere und Derivate | 3. Nüsse und Derivate | 4. Gluten | 5. Milch und Milcherzeugnisse | 6. Lupine und Derivate | 7. Mollusken und Derivate | 8. Senf und Derivate | 9 Fisch und Derivate | 10. Sellerie und Derivate | 11. Sesam und Derivate | 12. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO2 | 13. Soja und Derivate | 14. Eier und Derivate.

BEILAGE

Polenta-Portion - <i>Porzione polenta</i>	6,00 €
Pommes frites - <i>Patate fritte</i> 1, 2, 4, 5, 9, 14	6,00 €
Gemischter Salat ODER Gedämpftem Gemüse - <i>Insalata mista OPPURE Verdure cotte</i>	7,00 €
Gemuese von Grill - <i>Verdure alla griglia</i>	12,00 €
Sautierte Pfifferlinge und Steinpilze - <i>Funghi porcini e finferli trifolati</i>	15,00 €

GEDECKGEBÜHR

Deckel	3,00 €
--------	--------

ALLERGENE 1. Erdnüsse und Derivate | 2. Krebstiere und Derivate | 3. Nüsse und Derivate | 4. Gluten | 5. Milch und Milcherzeugnisse | 6. Lupine und Derivate | 7. Mollusken und Derivate | 8. Senf und Derivate | 9 Fisch und Derivate | 10. Sellerie und Derivate | 11. Sesam und Derivate | 12. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO2 | 13. Soja und Derivate | 14. Eier und Derivate.