

Antipasti – Starters

Tagliere del Masc Aloch - Piccolo *Small plate* / 17€ - Grande *Big plate* 23€

Salumi di nostra produzione e formaggi locali accompagnati da mostarda casereccia, cestino di pane di nostra produzione e schüttelbrot

Cured meat and local cheese with mustard, home made bread and schüttelbrot

Tagliere di bresaola di montagna - Piccolo *Small plate* / 19€ - Grande *Big plate* 27€

Bresaola di manzo stagionata servita con insalatina, mele, mandorle, scaglie di Caprino del Caseificio della Val di Fiemme, cestino di pane di nostra produzione e schüttelbrot

Seasoned Bresaola (beef) served with salad, apples, almonds, Caprino flake cheese from Caseificio della Val di Fiemme, home made bread and schüttelbrot

Battuta al coltello / 17€

Battuta al coltello di manzo Black Angus 160gr con sale, pepe e olio d'oliva, servita con insalatina e scaglie di Caprino del Caseificio della Val di Fiemme, cestino di pane di nostra produzione e schüttelbrot

Tarter of Black Angus 160gr with salt, pepper and oil, served with salad and flakes of Caprino cheese from Caseificio della Val di Fiemme, home made bread and schüttelbrot

Servito con patate rustiche e verdure alla griglia / 22,50€

Served with french fries and grilled vegetables / 22,50€

Lingua di bue / 14€

Carpaccio di lingua lessa accompagnata da mostarda e salsa verde con insalata di patate

Carpaccio of boiled lung accompanied by mustard and green sauce with potato salad

Primi piatti – First courses

Minestra di Gulasch (Gulaschsuppe) / 10€

con formaggio Cuor di Fassa del Caseificio della Val di Fassa, cestino di pane di nostra produzione e schüttelbrot

Gulaschsuppe with Cuor di Fassa cheese from Caseificio della Val di Fassa, home made bread and schüttelbrot

Minestra d'orzo alla Trentina / 9€

con formaggio Cuor di Fassa del Caseificio della Val di Fassa, cestino di pane di nostra produzione e schüttelbrot

Barley soup "alla Trentina" with Cuor di Fassa cheese from Caseificio della Val di Fassa, home made bread and schüttelbrot

Trippla di manzo alla parmigiana / 12 €

accompagnata con formaggio Cuor di Fassa del Caseificio della Val di Fassa, cestino di pane di nostra produzione e schüttelbrot

Parmesan beef tripe with Cuor di Fassa cheese from Caseificio della Val di Fassa, home made bread and schüttelbrot

Canederli di fegato in brodo / 13 €

con formaggio Cuor di Fassa del Caseificio della Val di Fassa,
cestino di pane di nostra produzione e schüttelbrot

*Liver dumplings in broth with Cuor di Fassa cheese from Caseificio della Val di Fassa,
home made bread and schüttelbrot*

Tris di canederli / 13 €

Spinaci, formaggio e speck accompagnati con burro fuso e salvia su cavolo cappuccio al cumino

Tris of canederli (spinach, cheese and speck) with melted butter and sage on cabbage with cumin

Piatti di polenta e...

Polenta di Storo con gulasch di manzo / 16 €

con crauti, fagioli con cipolla e formaggio Cuor di Fassa del Caseificio della Val di Fassa

*Polenta (Corn flour) from Storo with gulasch, crauti, beans with onions and Cuor di Fassa cheese
from Caseificio della Val di Fassa*

Polenta di Storo con salsiccia di manzo e maiale / 16 €

con crauti, fagioli con cipolla e formaggio Cuor di Fassa del Caseificio della Val di Fassa

*Storo polenta (Corn flour) with beef and pig sausage, crauti, beans with onions and cheese Cuor di
Fassa from Caseificio della Val di Fassa*

Polenta di Storo con carrè di maiale / 16 €

con crauti, fagioli con cipolla e formaggio Cuor di Fassa del Caseificio della Val di Fassa

*Storo polenta (Corn flour) with pig steak, sauerkraut, beans with onions and Cuor di Fassa cheese
from Caseificio della Val di Fassa*

Piatto Masc Aloch / 16,5 €

Spezzatino di manzo gulasch servito con patate rustiche, verdure alla griglia, formaggio

Cuor di Fassa del Caseificio della Val di Fassa, cestino di pane di nostra produzione e schüttelbrot

*Gulasch beef stew served with french fries, grilled vegetable, Cuor di Fassa cheese from Caseificio
della Val di Fassa, home made bread and schüttelbrot*

Piatto Cima 12 / 14 €

Formaggio Stica alla piastra del Caseificio della Val di Fassa con patate rustiche e verdure alla
griglia, cestino di pane di nostra produzione e schüttelbrot

*Stica Grilled cheese from Caseificio della Val di Fassa with french fries and grilled vegetables, home
made bread and schüttelbrot*

Bis di canederli / 17€

Spinaci e formaggio su cavolo cappuccio con gulasch

Spinach and cheese on cabbage with gulasch

Hamburgers

Hamburger Classico / 13,5 €

Pane, 160gr hamburger, formaggio alla piastra Fontal del Caseificio della Val di Fassa, cipolle gialle arrostate, insalata e pomodoro

Bread, 160gr hamburger, Fontal grilled cheese from Caseificio della Val di Fassa, yellow roasted onions, salad and tomatoes

Servito con patate rustiche e verdure alla griglia / 19 €

Served with french fries and grilled vegetables / 19 €

Hamburger Aloch / 13,5 €

Pane, 160gr hamburger, bacon grigliato Masc Aloch, cipolle gialle arrostate, insalata e pomodoro

Bread, 160gr hamburger, Masc Aloch's grilled bacon, yellow roasted onions, salad and tomatoes

Servito con patate rustiche e verdure alla griglia / 19 €

Served with french fries and grilled vegetables / 19 €

Hamburger San Nicolò / 14,5 €

Pane, 160gr hamburger, burrata, noci, pesto di basilico e prezzemolo, pomodorini soleggiati sott'olio e insalata

Bread, 160gr hamburger, burrata, walnuts, basil and parsley pesto, dried tomatoes and salad

Servito con patate rustiche e verdure alla griglia / 20 €

Served with french fries and grilled vegetables / 20 €

Il Vegetariano / 12 €

Pane, 120gr formaggio alla piastra Cuor di Fassa del Caseificio della Val di Fassa, cipolle gialle arrostate, insalata e pomodoro

Bread, 120gr Cuor di Fassa grilled cheese from Caseificio della Val di Fassa, yellow roasted onions, salad and tomatoes

Servito con patate rustiche e verdure alla griglia / 17,5 €

Served with french fries and grilled vegetables / 17,5 €

Hamburger Black Bull / 17,5 €

Pane, doppio hamburger 320gr, doppio formaggio alla piastra Fontal del Caseificio della Val di Fassa, cipolle gialle arrostate, insalata e pomodoro

Bread, double hamburger 320gr, double Fontal grilled cheese from Caseificio della Val di Fassa, yellow roasted onions, salad and tomatoes

Servito con patate rustiche e verdure alla griglia / 23 €

Served with french fries and grilled vegetables / 23 €

Hamburger Val di Fassa / 14,5 €

Pane, 160gr hamburger, lardo di montagna Masc Aloch a crudo, formaggio alla piastra Fontal del Caseificio della Val di Fassa, cipolle arrostate, insalata, pomodoro e salsa verde

Bread, 160gr hamburger, is raw lardo Masc Aloch, Fontal grilled cheese from Caseificio della Val di Fassa, roasted onions, salad, tomatoes and green sauce

Servito con patate rustiche e verdure alla griglia / 20 €

Served with french fries and grilled vegetables / 20 €

Hamburger Bira te Fascia / 15 €

Pane, 160gr hamburger, pancetta stagionata Masc Aloch a crudo, formaggio alla piastra Misto Capra del Caseificio della Val di Fiemme, verza stufata alla Birra Rossa di Fiemme, insalata, pomodoro e salsa al rafano

Bread, 160gr hamburger, raw seasoned Masc Aloch bacon, Misto Capra grilled cheese from Caseificio della Val di Fiemme, stew cabbage with Red Beer of Fiemme, salad, tomatoes and horseradish sauce

Servito con patate rustiche e verdure alla griglia / 20,5 €

Served with french fries and grilled vegetables / 20,5 €

Hamburger Ladino / 15 €

Pane, 160gr hamburger, speck Masc Aloch a crudo, formaggio alla piastra Cuor di Fassa del Caseificio della Val di Fassa, insalata, pomodorini soleggiati sott'olio, salsa al rafano e crauti

Bread, 160gr hamburger, is raw speck Masc Aloch, Cuor di Fassa grilled cheese from Caseificio della Val di Fassa, salad, dried tomatoes, horseradish sauce and sauerkraut

Servito con patate rustiche e verdure alla griglia / 20,5 €

Served with french fries and grilled vegetables / 20,5 €

Hamburger Vulcano / 14,5 €

Pane, 160gr hamburger, pancetta arrotolata piccante Masc Aloch a crudo, formaggio alla piastra Fontal del Caseificio della Val di Fassa, cipolle arrostiti, insalata, pomodorini soleggiati sott'olio e salsa piccante con peperoncini ad anelli

Bread, 160gr hamburger, Masc Aloch raw rolled spicy bacon, Fontal grilled cheese from Caseificio della Val di Fassa, roasted onions, salad, dried tomatoes and spicy sauce with chili peppers

Servito con patate rustiche e verdure alla griglia / 20€

Served with french fries and grilled vegetables / 20€

Hamburger Fattoria / 16,5 €

Pane, 160gr hamburger, bacon grigliato Masc Aloch, formaggio alla piastra Fontal del Caseificio della Val di Fassa, uovo nostrano, insalata, pomodoro e crauti

Bread, 160gr hamburger, Masc Aloch's grilled bacon, Fontal grilled cheese from Caseificio della Val di Fassa, eggs from our farm, salad, tomatoes and sauerkraut

Servito con patate rustiche e verdure alla griglia / 22 €

Served with french fries and grilled vegetables / 22 €

Pulled Pork / 14 €

Pane, Pulled Pork, coleslaw di cavolo cappuccio, cipolle, salsa BBQ

Bread, Pulled Pork, cabbage coleslaw, onions, BBQ sauce

Servito con patate rustiche e verdure alla griglia / 20 €

Served with french fries and grilled vegetables / 20 €

Baby Hamburger / 11 €

Pane, 120gr hamburger servito con patate rustiche

Bread, 120gr hamburger served with french fries

Baby Classico / 12 €

Pane, 120gr hamburger, formaggio alla piastra Fontal del Caseificio della Val di Fassa servito con patate rustiche

Bread, 120gr hamburger, Fontal grilled cheese from Caseificio della Val di Fassa served with french fries

Baby Aloch / 12 €

Pane, 120gr hamburger, bacon grigliato Masc Aloch servito con patate rustiche

Bread, 120gr hamburger, Masc Aloch's grilled bacon served with french fries

...e per cena anche – ...and for dinner we have also

Carpaccio di carne cruda / 17 €

Black Angus 160gr con insalatina e caprino dell'Agritur Agua Biencia, cestino di pane di nostra produzione e schüttelbrot

Carpaccio of raw Black Angus meat 160gr with salad and caprine cheese from Agriturismo Agua Biencia, homemade bread and schüttelbrot

Servito con patate rustiche e verdure alla griglia / 22,5 €

Served with french fries and grilled vegetables / 22,5 €

Tagliata di Bue (min. 2 persone) / 50 €

di Black Angus (600g), con patate rustiche e verdure alla griglia

Tagliata of Black Angus (600g), with french fries and grilled vegetables. (min. 2 people)

Costata Tomahawk di Bue / 69 €/kg

di Black Angus servita su pietra lavica (1Kg circa) con patate rustiche e verdure alla griglia

Costata Tomahawk of Black Angus served on lava stone (min. 1kg) with french fries and grilled vegetables

Fiorentina di Bue / 72 €/kg

di Black Angus servita su pietra lavica (1Kg circa) con patate rustiche e verdure alla griglia

Fiorentina of Black Angus served on lava stone (min. 1KG.) with french fries and grilled vegetables

Contorni – Side dishes

| | |
|--|-------|
| Insalata di cavolo cappuccio al cumino/ <i>Cabbage salade with cumin</i> | €4,50 |
| Patate rustiche/ <i>French fries</i> | €6,00 |
| Verdure alla griglia/ <i>Grilled vegetables</i> | €8,00 |
| Crauti/ <i>Sauerkraut</i> | €4,50 |
| Piatto polenta di Storo/ <i>Storo polenta dish (corn flour)</i> | €4,50 |
| Insalata di patate/ <i>potato salad</i> | €4,50 |

Caffetteria

| | |
|--|-------------|
| The caldo e infusi – Hot tea | €3,00 |
| Caffè (decaffeinato, orzo, ginseng) – coffee | €1,50 |
| Cappuccino | €2,20 |
| Brulé di vino/mele | €3,50 |
| Ciocolada calda/ciocolata calda con panna - hot chocolate/with cream | €3,50/€4,50 |

Bibite – Drinks

| | |
|--|--------|
| Acqua minerale "Cedea 8.1" 0,75cl - <i>Still/Sparkling water Cedea 8.1</i> | €3,20 |
| Acqua minerale Peio 0,50cl - <i>Still/Sparkling water Peio</i> | €1,50 |
| Acqua e Sambuco 0,20cl - <i>Elderberry spritzer 0,20cl</i> | €2,20 |
| Acqua e Sambuco 0,40cl - <i>Elderberry spritzer 0,40cl</i> | €4,00 |
| Succo di mela Bicchiere 0,20cl- Apple juice | €2,20 |
| Coca Cola 0,33cl | €3,00 |
| Birra "Weizenbier" 0,50cl | €6,50 |
| Birra artigianale alla spina del Birrificio Val di Fiemme - Craft Beer from "Birrificio Val di Fiemme" | |
| - Chiara "Free Barabba" IPA 0,20cl – Blonde | €3,50 |
| - Chiara "Free Barabba" IPA 0,40cl – Blonde | €6,00 |
| - Rossa "Larixbier" 0,20cl – Red | €3,50 |
| - Rossa "Larixbier" 0,40cl – Red | €6,00 |
| Birre artigianli bot. 33cl | €4,50 |
| Vino della casa Teroldego (Rosso) - Cantina Zanini - <i>Home Red wine Teroldego – Cantina Zanini</i> | |
| Bicchiere - Glass | €3,00 |
| 0,25cl | €5,00 |
| 0,50cl | €9,50 |
| 0,75cl | €13,50 |
| Vino della casa Nosiola (Bianco) - Maso Salengo - <i>Home White wine Nosiola – Maso Salengo</i> | |
| Bicchiere - Glass | €3,50 |
| 0,25cl | €6,50 |
| 0,50cl | €11,50 |
| 0,75cl | €15,00 |

Vini in bottiglia – Wein

Spumanti

| | Cal - Bott |
|---|------------|
| Prosecco Valdobbiadene extra dry – <i>Cant. Colesel</i> | €3,5 - €18 |
| Trento Doc Millesimato Brut – <i>Cant. Pisoni</i> | € 6 - €30 |
| Trento Doc Antares Millesimato “Brut Nature” - <i>Cant. Toblino</i> | €35 |
| Trento Doc Perlè vendemmia 2015 – <i>Cant. Ferrari</i> | €50 |

Bianchi – White wine

| | |
|--|------------|
| Nosiola – <i>Maso Salengo</i> | €15 |
| Muller Thurgau – <i>Cant. Zanotelli</i> | €3,5 - €22 |
| Furlet bianco – <i>Cant. Furletti</i> | €24 |
| Kerner “Graf” Alto Adige DOC – <i>Cant. Tramin</i> | €4,5 - €26 |
| Masetto bianco – <i>Cant. Endrizzi</i> | €29 |

Rossi – Red wine

| | |
|---|-------------|
| Teroldego Rotaliano Doc – <i>Az. Agricola De Vigili</i> | €24 |
| Teroldego Le Cervare – <i>Az. Agricola Zanini Luigi</i> | €27 |
| Teroldego Rotaliano Riserva Superiore Sfere Nere DOC – <i>Az. Endrizzi Elio e F.lli</i> | €35 |
| Teroldego Rotalia DOC Vigilius – <i>Cant. De Vescovi Ulzbach</i> | €38 |
| Teroldego Clesurea – <i>Cant. Rotaliana</i> | €55 |
| Teroldego in purezza Gran Masetto – <i>Cant. Endrizzi</i> | €70 |
| Lagrein – <i>Cant. Endrizzi</i> | €4,80 - €26 |
| Lagrein “Lareith” Alto Adige DOC – <i>Cant. Caldaro</i> | €30 |
| Lagrein Riserva Mansum – <i>Cant. Bellaveder</i> | €31 |
| Lagrein Riserva Mansum Magnum (1,5l) - <i>Cant. Bellaveder</i> | €62 |
| Lagrein Riserva “Di Ora in Ora” Alto Adige DOC – <i>Cant. Carlotto</i> | €38 |
| Lagrein “Pletter” Trentino DOC – <i>Cant. Cesconi</i> | €39 |
| Pinot Nero San Matiot – <i>Cant. Cembra Lavis</i> | €26 |
| Pinot Nero – <i>Cant. Tramin</i> | €5 - €27 |
| Pinot Nero Riserva Golalupo – <i>Cant. Endrizzi</i> | €30 |
| Pinot Nero Alto Adige DOC – <i>Cant. Gottardi</i> | €40 |
| Merlot Riserva “Lason” Alto Adige DOC – <i>Cant. Caldaro</i> | €30 |
| Marzemino Superiore Dei Ziresi – <i>Az. Agricola Maso Salengo</i> | €23 |
| Cabernet Riserva – <i>Az. Agricola Maso Salengo</i> | €28 |
| Rebo – <i>Az. Agricola Maso Salengo</i> | €4 - €23 |

Uvaggi

| | |
|--|----------|
| Salengo (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot) – <i>Az. Agricola Maso Salengo</i> | €24 |
| Moratel (Lagrein, Teroldego, Merlot, Cabernet) – <i>Cant. Cesconi</i> | €28 |
| Terre di San Leonardo (Cabernet Sauvignon, Merlot, Camernère) – <i>Tenuta San Leonardo</i> | €25 |
| Masetto Nero (Teroldego, Merlot, Cabernet Sauvignon)– <i>Cant. Endrizzi</i> | €6 - €31 |
| Villa Gresti (Merlot, Carmenère)– <i>Tenuta San Leonardo</i> | €49 |

Vini dolci

| | |
|--|-----|
| Mandolaia Vendemmia Tradiva IGT – <i>Cant. Lavis</i> | €28 |
|--|-----|

I nostri dessert – Desserts

Yogurt con mirtilli freschi e scaglie di cioccolato fondente / 6 €

Yogurt with fresh blueberries and chocolate flakes / 6 €

Yogurt con miele, noci, nocciole e mandorle / 6 €

Yogurt with honey, walnuts, nuts and almonds / 6 €

Panna cotta alla vaniglia e buccia d'arancia con miele, noci, nocciole e mandorle / 6 €

Panna Cotta (vanilla and orange flavoured) with honey, nuts, walnuts and almonds / 6 €

Panna cotta alla vaniglia e buccia d'arancia con mirtilli freschi e scaglie di cioccolato fondente / 6 €

Panna Cotta (vanilla and orange flavoured) with fresh blueberries and chocolate flakes / 6 €

Strudel di mele con gelato alla vaniglia / 6,5 €

Apple strudel with vanilla ice cream / 6,5 €

Linzertorte con gelato alla vaniglia / 6,5 €

Linzertorte (cake with cranberries jam) with vanilla ice cream / 6,5 €

Gelato alla vaniglia con mirtilli freschi e cioccolato / 6 €

Vanilla icecream with fresh blueberries and chocolate / 6 €

Crepes alla Nutella con granella di nocciole e gelato / 5,5 €

Nutella crepes with hazelnut grain and ice cream / 5,5 €

Kaiserschmarren con marmellata di mirtilli rossi e confettura di strudel / 10 €

Kaiserschmarren with redberry and applestrudel jam / 10 €