



La Famiglia Sartori
e lo Chef Massimiliano
con la sua brigata

*Sartori's Family
and Chef Massimiliano
with his Team*

Presentano:
Present:

“La Piccola Carta”

RISTORANTE PIZZERIA

La Piazzetta



*Per iniziare i nostri Antipasti
To begin...our starters*

Il Bianco di salmerino alpino tagliato in fette sottili leggermente marinato
al limone, piccole insalatine, verdure confit e maionese alla mela verde € 11,50

*White Alpine Char thinly sliced and marinated with lemon, baby size salads,
confit vegetables and green apple mayonnaise*

La Tartar di branzino al lime e cerfoglio, battuto di olive taggiasche,
capperi e pomodoro ramato all'olio di oliva del Garda € 13,00

*Tartar of bass with lime and chervil, battuto of Taggia olives,
capers and grape tomatoes with Garda olive oil*

Le Verdurine dell'orto Grestano marinate in carpione con bavarese alla
robiola e piselli freschi € 9,50

*Vegetables from Gresta valley, marinated in lake carp with bavarian cream made of
Robiola cheese and fresh green peas*

Il Prosciutto d'oca affumicato con pane croccante allo zenzero, la sua
insalatina e il suo dressing € 15,00

Goose smoked ham with crunchy ginger bread, salad and dressing

Il Carosello di salumi nostrani: prosciutto crudo S. Daniele 18 mesi, la
bresaola punta d'anca, lo speck nostrano, il salame di Felino, il lardo
trentino, variazione di verdure marinate in casa € 13,00

*Carousel of local salami: raw ham S. Daniele 18 months, Bresaola haunch's tip, local
speck, salami of Felino, bacon fat from Trentino, variation of home-marinated vegetables*

La Varietà di formaggi delle nostre valli: Trentingrana, Spresa delle
Giudicarie, il Casolet Solandro, il Caprino di Cavalese, il Vezzena di
Lavarone, l' Ubriacone al Teroldego, € 12,50
accompagnati con marmellate e pane fatto in casa.

*Cheese variation from our vallies: Trentingrana, Spresa from Giudicarie Vallies, Casolet
Solandro, Caprino from Cavalese, Vezzena from Lavarone, Ubriacone with Teroldego
wine, accompanied with homemade jams and bread.*



I nostri Primi piatti...
Our first courses...

La Pasta e fagioli al timo con caramelle farcite alla bufala	€ 9,00
<i>Pasta and beans with thyme and candies filled with buffalo's milk mozzarella</i>	
Gli Spaghetti di grano kamut saltati alle triglie, olivette, capperi, pomodorini di Pachino e basilico fresco	€ 13,00
<i>Kamut Spaghetti panfried with mullets, olives, capers, Pachino tomatoes and fresh basil</i>	
Gli Gnocchetti di patate Grestane con julienne di controfiletto di bue scottato alle zucchine e pesto di rucola	€ 9,50
<i>Potato dumplings with julienne of beef entrecôte steak pan fried with courgettes and rocket pesto</i>	
I Garganelli fatti in casa alle cimette di rapa, pancetta croccante, pecorino di fossa e peperoncino	€ 9,50
<i>Homemade Garganelli served with turnip greens, crunchy bacon, "pecorino di fossa" cheese and hot pepper</i>	
Le Rollatine di Pasta all'uovo con ricotta e spinaci al pesto di frutta secca del Bleggio	€ 10,00
<i>Rollatine made of egg dough with ricotta, spinach and Bleggio dried fruits pesto</i>	
Le Fettuccine di pasta francescana alle erbe fini strascicate con sugo di carne, finferli e coriandoli di patate	€ 12,00
<i>Fettuccine with fine herbs with meat sauce, finferli mushrooms and potato dumplings</i>	



*Dalla padella alla brace...
Our main courses...*

I Trancetti di salmerino Alpino con olio alla vaniglia in sauté di funghi, patate e pomodori canditi <i>Fillets of Alpine Char with vanilla oil in a sauté of mushrooms, potatoes and candied tomatoes</i>	€ 14,00
L'Orata del Mediterraneo cotta alla griglia <i>Mediterranean grilled Sea Bream</i>	€ 15,00
Il Branzino di lenza in cartoccio ai Sali marini (20') <i>Sea Bass baked in salt (20')</i>	€ 16,00
Il Petto di pollo reale brasato sulla pelle con salsa agrodolce e zucchine fritte <i>Skin-on Chicken breast braised with sweet-and-sour sauce and fried courgettes</i>	€ 13,50
La Vera "costoletta di vitello" alla Milanese <i>The Real Milanese Veal Chop</i>	€ 16,00
Il Filetto di maialino brasato nella sua rete al timo montano, patate croquettes e salsa alla senape antica <i>Pork fillet braised, served with mountain thyme, Pommes Croquettes and Dijon mustard sauce</i>	€ 15,00
La Tagliata di controfiletto alla griglia su letto di rucola, scaglie di Trentingrana e aceto balsamico tradizionale di Modena invecchiato <i>Grilled sliced entrecôte steak served on rocket leaves, Trentingrana cheese flakes and traditional aged Modena balsamic vinegar</i>	€ 18,50
Il Filetto di cavallo ai ferri con sauté di verdure primaverili e sale rosa dell'Himalaia <i>Roasted Horse fillet in a sauté of spring greens and pink Himalayan salt</i>	€ 17,50
Il Filetto di manzo grigliato, le patate Pont-Neuf dorate, gli spinaci croccanti e salsa al rafano cren <i>Grilled beef fillet, Pont-Neuf potatoes, crunchy spinach and horseradish</i>	€ 21,00



*Per chi non ama nè carne nè pesce
For vegetarians*

€ 9,50

Il Canederlotto alle verdure Grestane
con burro spumeggiante e salvia
*Traditional bread Dumpling made with Gresta vegetables,
served with foamy butter and sage*

€ 8,00

Le Omelettes a Vostro gradimento
(agli spinaci, al Trentingrana, al pomodoro, alle zucchine)
*Your favourite Omelettes
(with spinach, Trentingrana cheese, tomato, courgettes)*

I nostri Contorni / Our side dishes

Piccolo Grande

(*) Il nostro ricco buffet di verdure (crude e cotte)
()Our rich vegetables buffet (raw and boiled)*

€ 4,00 8,00

Le verdure grigliate o al vapore
Vegetables (grilled or steamed)

€ 4,50

Le patate saltate con Julienne di speck e cipolle
Potatoes sautéed with smoked ham and onion julienne

€ 4,50

/

Le Verdure di campo saltate con pomodorini,
aglio confit e peperoncino

€ 4,50

*Wild green vegetables pan fried with tomatoes, garlic confit
and hot pepper*

(*) Le patatine fritte
() French fries*

€ 4,00 /

Al ristorante Sartori's il coperto è offerto.

(*) In mancanza di reperire qualche prodotto fresco in certi periodi dell'anno, verranno usati prodotti di alta qualità, congelati o surgelati all'origine.

At Sartori's Restaurant cover is not charged.

(*) In case of high quality food shortage, deep-frozen product may be used