



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

- La Trilogia di salmerino alpino con: € 13,50
Il Salmerino mantecato, dorato con cips di patate e passata di ceci
al timo, la crudité in millefoglie di pasta filo al sesamo
*Trilogy of Alpine Char served with:
creamed char, gilt with chips and thyme pasta with chickpeas;
Mille feuilles crudité of sesame phyllo dough*
- La Tartar di ricciola d'altura condita all'emulsione di limone su insalatina € 14,00
di misticanza, la mousse al sedano di montagna o levistico
e piccolo flan di mozzarella di bufala
*Tartar of Amberjack, spiced with lemon emulsion on salad of mixed lettuce, mountain
celery mousse and little buffalo mozzarella flan*
- Il Petto d'anatra cotto lentamente al pepe, insalatina di finocchi e arance € 11,00
in dressing alle olive leccine, purea di mele grani smit
*Duck breast cooked slowly with pepper, fennel and orange salad with leccine olives
dressing; grani smith apple puree*
- La Terrina di paté di selvaggina ai pistacchi di bronte, citronette € 10,00
al ginepro e crostini di pan brioches
*The terrine of venison pate with Bronte pistachios, Juniper citronettes
and pan brioches croutons,*
- Il Carosello di salumi nostrani: prosciutto crudo S. Daniele (18 mesi), € 13,00
bresaola punta d'anca, speck nostrano, salame felino, lardo di Zibello,
variazione di verdure marinate in casa
*The Carousel of Nostrano salami, Raw Ham San Daniele 18 months, Bresaola hip tip,
Nostrano Speck, Felino salami, Zibello lard, variations of home marinated vegetables*
- La Varietà di formaggi delle nostre valli: Trentingrana, Spresa delle € 12,50
Giudicarie, Casolet Solandro, Caprino di Cavalese,
Vezena di Lavarone, Ubriacone al Teroldego
accompagnati con confettura della casa
The Variety of cheeses from our valleys

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

- La Zuppa ribollita “alla toscana” con crostoni di pane all’olio di frantoio € 10,00
Toscany ribollita soup, with mill oil croutons
- Gli Spaghetti Kamut saltati con dadolata di tonno Sashimi € 13,50
e pomodorini ciliegia
Kamut spaghetti panfried with Sashimi tuna and cherry tomatoes
- I Cavatelli di pasta all’acqua e farina con olivette, capperi in fiore e piccola € 9,50
concassé di pomodoro leggermente piccante al profumo di origano
*Cavatelli made of water and flour paste with olives, blossomed capers
and little concassé of slightly spiced tomatoes perfumed with oregano*
- I Ravioli pizzicati ripieni alle patate e formaggi d’alpeggio saltati al burro € 10,00
versato e serviti con una salsa di radicchio rosso e nocciole tostate
*Ravioli filled with potatoes and mountain cheeses sautéed in foaming butter
and served with radish sauce and roasted hazelnuts*
- Il Risottino carnaroli mantecato con cuori carciofo di stagione € 11,00
e piccole salamelle di tacchinella brasate
Carnaroli risotto with artichokes and braised turkey salami
- I Tagliolini di paglia alla clorofilla di rucola e fieno all’uovo con ragù € 11,00
di leprotto e profumi di montagna
*Straw noodles with arugula chlorophyll and hay egg, served with rabbit ragout and
mountain perfumes*



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

I Trancetti di salmerino alpino in leggera panur di agrumi, querelle di ricotta tiepida in salsa di arancio e senape <i>Fillets of alpine char in aromatic citrus panur, dumplings of warm ricotta in orange and mustard sauce</i>	€ 14,00
L'Orata del Mediterraneo cotta alla griglia <i>Mediterranean Grilled gilthead sea bream</i>	€ 15,00
Il Branzino di lenza in cartoccio di sali marini <i>Sea bass in sea salt</i>	€ 17,00
Il Petto di pollo reale brasato sulla pelle alla crema di funghi di sottobosco e involtino di speck alle bietole saltate <i>Royal Chicken Breast braised on skin with undergrowth mushrooms and speck roulade with sautéed chards</i>	€ 13,50
La Vera "costoletta di vitello" alla Milanese <i>Veal cutlet in original Milanese style</i>	€ 16,00
Il Filetto di maialino bardato al lardo e profumo di finocchietto, timballino di polenta storese e salsa al pepe dolce <i>Fillet of suckling pig decked with bacon and fennel scent, timballino of storese cornmeal porridge and sweet pepper sauce</i>	€ 15,00
La tagliata di manzo scottona su letto di rucola accompagnata da carciofi dorati e fili di canestrato <i>"Scottona" sirloin steak with arugula, accompanied with gilt artichokes and Canestrato threads</i>	€ 18,50
La Costata di manzo "Scottona" alla griglia (gr. 600) <i>"Scottona" grilled beef (600 grams)</i>	€ 17,00
Il Filetto di manzo grigliato e servito al cartoccio con patatine tornite al burro nocciola e porri stufati <i>Grilled beef filet served in foil with potatoes rounded with hazelnuts butter and stewed leeks</i>	€ 21,00

*Per chi non ama né carne né pesce serviamo:
For Vegetarians:*

La Crostatina di pasta brisè al basilico, ripiena con verdure grestane e formaggio Casolet, su letto di salsa al pomodoro, sale di sedano, emulsionata con olio d'oliva del Garda € 12,00

Tart of brisèe basil pasta filled with Gresta vegetables and Casolet cheese, accompanied with celery salt tomato sauce emulsified with Garda olive oil

Le Omelettes a vostro gradimento € 8,00
(agli spinaci, al Trentingrana, al pomodoro, alle zucchine)

*The Omelettes
(spinach, Trentingrana cheese, tomatoes, zucchini)*

I nostri Contorni /Our side dishes

	Piccolo	Grande
(*) Il nostro ricco buffet di verdure (crude/cotte e composte)	€ 4,00	€ 8,00
<i>(*) Our rich vegetables buffet (raw and boiled)</i>		
Le verdure grigliate o al vapore	4,50	"
<i>Vegetables (grilled or steamed)</i>		
Le verdure di campo saltate al burro con pomodorini, aglio confit e peperoncino	4,50	
<i>Vegetables to the butter with cherry tomatoes, confit garlic and chilli</i>		
Le patate saltate con Julienne di speck e cipolle	4,50	
<i>Potatoes sautéed with smoked ham and onion slices</i>		
(*) Le patatine fritte	4,00	
<i>(*) French fries</i>		

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.