


**Di Sopra®**

**PATASCOS**

Segui le nostre avventure  
e i nostri eventi su  @Patascoss



## ANTIPIASTI • APPETIZERS

**Il tagliere Assortito** - ideale per due (7,12)

euro **30**

Pregiata selezione di salumi artigianali e formaggi di malga, accompagnata da mieli e giardiniera della val di Gresta.

*Fine assortment of artisanal cured meats and mountain cheeses, served with honey and house-made pickled vegetables.*

**“Fuori dal Bosco”** (3,4,10)

euro **20**

Tartare di manzo di montagna del Bleggio tagliata al coltello, servita scomposta con prezzemolo fresco, capperi, cipolla rossa, senape di Digione, cetriolini e sale Maldon.

*Hand-cut mountain beef tartare from Bleggio, served deconstructed with fresh parsley, capers, red onion, Dijon mustard, pickles, and Maldon salt.*

**Sformatino Patate e Porri** (1,7,8)

euro **16**

Delicato sformato di patate e porri in crosta dorata, adagiato su una fondente crema di Trentingrana Riserva 30 mesi.

*Delicate potato and leek flan in a golden crust, served on a creamy Trentingrana 30-month fondue.*



## PRIMI • FIRST COURSES

### **Risotto Teroldego e Casolet** (7,12)

euro **22**

Riso Carnaroli e Teroldego servito con fonduta di formaggio casolet della Val di Sole.

*Carnaroli risotto cooked with Teroldego wine and served with a Casolet cheese fondue.*

### **Strangolapreti al burro** (1,3,7)

euro **18**

Gnocchetti di pane raffermo e spinaci, conditi con burro fuso, salvia fresca e scaglie di Trentingrana.

*Spinach and bread gnocchi tossed with melted alpine butter, fresh sage and Trentingrana shavings.*

### **Pappardelle al ragù di cervo** (1,3,7,12)

euro **24**

Pasta fresca all'uovo trafilata al bronzo condita con il nostro ragù di cervo.

*Fresh bronze-cut egg pasta served with our house venison ragù.*

### **“Benvenuti in Montagna”** (1,3,7)

euro **20**

Canederli artigianali di pane e speck, serviti con finferli e adagiati su letto di formaggi di malga.

*Artisanal bread and speck dumplings with chanterelle mushrooms, served on a bed of mountain cheeses.*



## SECONDI • SECOND COURSES

### **La Croccante del Trentino** (1,3,7)

euro **25**

Cotoletta sottile di manzo trentino, impanata con erbe aromatiche di montagna e fritta fino alla doratura perfetta. (\*extra prosciutto cotto e formaggio al forno)

+ euro **4\***

*Thin beef cutlet from Trentino, mountain herb-breaded and fried to a perfect golden crisp. (\*extra baked ham and cheese)*

### **Scioglievole Guancetta di manzo con purè di patate** (12)

euro **24**

La nostra guancia di manzo cotta a bassa temperatura e servita con il suo fondo.

*Tender slow-cooked beef cheek served with its reduction and creamy mashed potatoes.*

### **Formaggio alla piastra con funghi di stagione e polenta** (7)

euro **18**

Formaggio alla piastra servito con funghi e polenta.  
(\*extra salsiccia di carne locale)

+ euro **4\***

*Grilled cheese served with seasonal mushrooms and polenta.  
(\*extra local sausage)*

### **Uova, speck e patate** (3,7)

euro **18**

Uova bio di montagna servite con speck croccante e patate spadellate.

*Organic mountain eggs served with crispy speck and sautéed potatoes.*

### **Selezione di carne alla brace** - ideale per due

euro **10 hg**

Taglio selezionato dal nostro macellaio alla brace.

*Butcher's selected cut, grilled over open embers.*



## CONTORNI • SIDE DISHES

### **Patate Patascoss**

euro **7**

Patate fritte rustiche.

*Homestyle fried potatoes.*

### **Cavolo cappuccio condito**

euro **8**

Insalata fresca di cavolo cappuccio condita con aceto di mele trentino e semi di cumino.

*Fresh cabbage salad with Trentino apple vinegar and caraway seeds.*

### **Verdure di Stagione alla Brace**

euro **8**

Selezione di verdure fresche grigliate su carboni in stile yakitori.

*Selection of fresh vegetables grilled over charcoal in yakitori style.*

### **Funghi Porcini**

euro **10**

Funghi porcini trifolati.

*Sautéed Porcini Mushrooms.*



## DOLCI • DESSERTS

### **Kaiserschmarren** (3,7)

euro **10**

Spessa crêpe spezzettata, zucchero a velo, servita con confettura di mirtilli rossi.

*Thick shredded crêpe, dusted with powdered sugar and served with lingonberry jam.*

### **Churros** (3,6,7)

euro **10**

Dolci fritti serviti caldi con cioccolato e caramello.

*Traditional fried pastries, served hot with chocolate and caramel.*