

RISTORANTE ALLA LEGA

Dal 1956 alla ricerca del buon gusto antico...

I NOSTRI ANTIPASTI

VORSPEISEN-STARTERS

ANTIPASTO DELLA NOSTRA TRADIZIONE "ALLA LEGA"

16,00 €

Carne salada cruda, speck, bresaola, luganega, trota en saor con polenta e verdure sott'olio

Verschiedenen Vorspeisen mit typische Spezialitäten

Mixed appetizers of the house



"CARNE SALADA" CRUDA CON VERDURE SOTT'OLIO

13,00 €

Rohes gesalzenes Fleisch mit Gemüse in Olivenöl

Raw Salted meat with vegetables in olive oil



"TROTA EN SAOR" CON POLENTA ABBRUSTOLITA

12,00 €

Lachsforelle mit Zwiebeln und gegrillte Maismehl

Marinated trout with slice of grilled maize "Polenta"



CARPACCIO DI BRESAOLA "PUNTA D'ANCA" DI MANZO CON POMODORINI

13,00 €

Geräuchertes Rindfleisch mit Tomaten

Dried salted beef meat with cherry tomatoes

CAPRESE ALLA TRENTINA

16,00 €

Carne salada cruda, pomodori e mozzarella bio dell'alto adige allevata al fieno

Rohes gesalzenes Fleisch, Tomaten und Mozzarella Bio aus Südtirol

Raw salted meat, tomatoes and Bio South Tyrol mozzarella



 **POLENTA DI STORO CON CREMA DI FORMAGGI E FUNGHI** **12,00 €**

Polenta mit Käse Creme und Pilzen
Polenta with melted cheese and Mushrooms



POLENTA DI STORO CON LARDO E GORGONZOLA **11,50 €**

Maismehl mit Schmalz und Gorgonzolakäse
Polenta with lard and gorgonzola cheese



IMPEPATA DI COZZE E POMODORINI CON CROSTONI DI PANE ALL'AGLIO **13,00 €**

Warmes scharfes Muscheln mit Knoblauchröstit
Warm spicy mussels "pipata" with garlic bread



INSALATINA TIEPIDA DI POLPO CON PATATE E VERDURINE **13,50 €**

Krake Salat mit Kartoffeln und Gemüse
Octopus salad with potatoes and vegetables



**"INSALATONA" FRESCA DELLA CASA CON VERDURE DI STAGIONE
MOZZARELLA BIO DELL'ALTO ADIGE, OLIVE E TONNO** **12,00 €**

Gemischten Salat "von Haus" mit Mozzarella Bio aus Südtirol, Oliven und Thunfisch
Large mixed salad "della Casa" with bio mozzarella, olive and tuna fish

























 **INSALATA MISTA FRESCA DI STAGIONE** **7,00 €**

Gemischten Salat - Seasonal mixed salad

I NOSTRI PRIMI PIATTI

WARMEN VORSPEISEN - FIRST COURSE

-  **STRANGOLAPRETI DELLA "TRADIZIONE DELLA CASA" CON GRANA TRENINO, BURRO FUSO E SALVIA** **12,00 €**
- Spinat-klösschen mit zerlassener Butter, Salbei und Parmesan
Spinach and bread dumplings with melted butter, sage and parmesan cheese
- 
- CANEDERLI IN BRODO** **12,00 €**
- Knödel mit Brühe - "Canederli" dumplings broth
- 
- CANEDERLI AL BURRO FUSO, SALVIA E GRANA** **13,00 €**
- Knödel mit zerlassener Butter, Salbei und Parmesan
"Canederli" dumplings with melted butter, sage and parmesan cheese
- 
- CANEDERLI AL SUGO DI GOULASCH** **14,00 €**
- Knödel mit Gulaschsauce
"Canederli" dumplings with goulash sauce
- 
-  **ORECCHIETTE ALLE "MOLCHE" (LA POLPA DI OLIVE DOPO LA SPREMITURA)** **13,00 €**
- "Orecchiette" pasta mit Olivensauce
"Orecchiette" pasta in a olives paste sauce
- 
-  **PENNETTE SALTATE AI FUNGHI DI BOSCO** **13,00 €**
- "Pappardelle" pasta mit gemishten Pilzen
"Pappardelle" pasta with mixed mushrooms
- 
- PAPPARDELLE ALL'UOVO IN SALSA DI SELVAGGINA** **14,00 €**
- Bandnudel mit Wildhasensauce
Tagliatelle (long pasta) with a hare sauce
- 
-  **RISOTTO AL TEROLDEGO MANTECATO AL GRANA TRENINO** **15,00 €**
- Rot Wein-Risotto mit Trentiner Parmesancreme
Red wine risotto creamed with Trentino parmesan
- 

- TAGLIOLINO DEL GARDA** **14,00 €**
Tagliolini all'uovo con burro cremoso al limone e trota salmonata del Garda
 Tagliolini mit cremiger Zitronenbutter und Gardasee-Lachsforelle
 Tagliolini with creamy lemon butter and Garda salmon trout

- TAGLIOLINI ALL'UOVO SALTATI CON TROTA AFFUMICATA, PORRO, PROVOLA, OLIVE E POMODORO** **14,00 €**
 "Tagliolini" mit Lachsforelle, Lauch, Tomaten, Oliven und Provola Käse
 "Tagliolini" pasta with smoked trout, leek, tomatoes, olive and provola cheese

- PAPPARDELLE MONTE BALDO** **15,00 €**
Pappardelle con salsiccia, crema di formaggio "Casolèt" e scaglie di tartufo nero del Baldo
 Nudeln mit Wurst, „Casolèt“-Frischkäse und Flocken aus schwarzem Baldo-Trüffel
 Pasta with sausage, "Casolèt" cream cheese and flakes of black Baldo truffle

- TORTELLONI FATTI IN CASA CON RIPIENO DI CARNE SALADA SU CREMA DI BROCCOLI E FORMAGGIO** **14,00 €**
 Hausgemachte Tortelloni gefüllt mit gesalzenes Fleisch auf Brokkoli und Käsecreme
 Homemade tortelloni filled with salted beef on broccoli and cheese cream

-  **TORTELLONI FATTI IN CASA CON RIPIENO DI RICOTTA E SPINACI AL BURRO, SALVIA E GRANA TRENINO** **13,00 €**
 Ravioli mit Quark und Spinat in Buttersauce - Ravioli filled with ricotta cheese and spinach

- SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO** **11,00 €**
 Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chili - Spaghetti with garlic, oil and chilli pepper

- LASAGNE PASTICCIATE AL RAGÙ DI CARNE-** **11,00 €**
 Überbackene Lasagne - Baked pasta "lasagne"

- ZUPPA D'ORZETTO ALLA TRENTINA CON COTICA** **11,00 €**
 Gerstensuppe mit Bauchfleisch und Gemüse - Barley soup with meat and vegetables

- PASTA E FAGIOLI (BRO BRUSA)** **11,00 €**
 Nudeln und Bohnensuppe - Pasta and beans soup


I NOSTRI SECONDI PIATTI

HAUPTGERICHTE - MAIN COURSE

COSTOLETTE D'AGNELLO ALLA GRIGLIA CON I NOSTRI CONTORNI 23,00 €

Lammkoteletts vom Grill - Grilled lamb chops

FILETTO DI CAVALLO ALLA GRIGLIA CON I NOSTRI CONTORNI 24,00 €

Pferdfilet vom Grill - Grilled horse fillet

COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA (500 GR.) CON I NOSTRI CONTORNI 28,00 €

Rump Steak vom Grill - Grilled Rump Steak

GRIGLIATA DI CARNE (CAVALLO, AGNELLO, POLLO, CARNE SALADA, SALSICCIA E PANCETTA) CON I NOSTRI CONTORNI 26,00 €

Verschiedene Fleisch vom Grill (Pferd, Lamm, Spieß, Pökelfleisch und Speck)
Grilled mixed meats (horse, lamb, skewer, salted meat and bacon)



SALTIMBOCCA ALLA ROMANA CON I NOSTRI CONTORNI 20,00 €

Kalbschnitzel mit Schinken und Salbei
Veal escalope with ham and sage



FEGATO DI VITELLO ALLA VENEZIANA CON I NOSTRI CONTORNI 23,00 €

Kalbsleber "Wenediger-Art"
Liver of veal with onions and sauce



TROTA SALMONATA ALLA GRIGLIA CON BATTUTO DI ERBETTE E I NOSTRI CONTORNI 21,00 €

Gegrillte offene Lachsforelle mit gehackten Kräutern
Grilled open salmon trout with chopped herbs



SALMERINO DEL TRENTO SFILETTATO ALLA GRIGLIA 22,00 €

Saibling aus den Trentino vom grill, ohne Knochen
Grilled arctic char from Trentino, without bones



CONIGLIO ARROSTO CON POLENTA E FUNGHI **20,00 €**

Kaninchen in Weissweinsauce mit Polenta und Pilzen
Roast rabbit in white wine sauce with polenta and mushrooms



GOULASCH ALLA TRENTINA CON POLENTA E FUNGHI **22,00 €**

Rindgoulasch mit Polenta und Pilzen
Veal in onions and paprika sauce with polenta and mushrooms



CERVO IN "SALMÌ" CON POLENTA E FUNGHI **22,00 €**

Hirsch in Rotweinsauce mit Polenta und Pilzen
Deer in red wine sauce with polenta and mushrooms



TRIS DI BACCALÀ E STOCCAFISSO CON POLENTA E FUNGHI **23,00 €**

...in bianco con sardelle, prezzemolo e aglio (White cod with sardines, parsley and garlic)
...alla trentina con latte, sedano, patate e cipolle (Trentino-style cod with milk, celery, potatoes and onions)
...al pomodoro, olive e capperi (cod with tomato, olives and capers)



"CARNE SALADA COTTA E FASOI" **18,00 €**

Gesalzenes Rindfleisch vom Grill mit Bohnen
Thin slices of salted beef with beans



"CARNE SALADA" CRUDA CON SCAGLIE DI GRANA TRENINO **16,00 €**

Rohes gesalzenes Rindfleisch mit Parmesan
Salted cured beef with parmesan cheese



"TROTA EN SAOR" CON POLENTA ABBRUSTOLITA **20,00 €**

Lachsforelle mit Zwiebeln und gegrillte "Polenta" (Maismehl)
Marinated trout with slice of grilled maize "polenta"



 **TRIS DI FORMAGGI ALLA GRIGLIA E VERDURE ALLA GRIGLIA** **17,00 €**

Bergkäse vom Grill mit gegrillte Gemüse - Grilled cheese with grilled vegetables



I NOSTRI CONTORNI

SEITE - SIDE DISHES

PATATE AL FORNO

Gebackene Kartoffeln - Baked potatoes

6,00 €

POLENTA DI STORO

Maismehl - Polenta

4,00 €

POLENTA ABBRUSTOLITA

Geröstete Maismehl - Toasted polenta

4,00 €

VERDURE ALLA GRIGLIA

Gegrillte Gemüse - Grilled Vegetables

8,00 €

VERDURA COTTA

Gebackene Gemüse - Baked vegetables



6,00 €

INSALATA MISTA

Gemischte Salat - Mixed salad

7,00 €

FUNGHI MISTI














Gemischte Pilzen - Mixed Mushrooms



6,00 €

I NOSTRI DESSERT

...i nostri dolci fatti in casa (Hausgemachte DessertsHomemade dessert)

-  **TRIS DI DOLCI** 9,00 €
Strudel di mele e pere, tiramisù e salame al cioccolato
Gemischte Nachspeisen vom Haus (Apfelstrudel, Tiramisu, Schokoladensalami)
Mixed homemade desserts (apple strudel, tiramisu, chocolate salami)

-  **CROSTATA ALLA MARMELLATA DI STAGIONE** 6,00 €
"crostata" Kuche mit saisonale Marmelade
Homemade "Crostata" tart with seasonal Jam

-  **TIRAMISÙ** 6,50 €

-  **STRUDEL DI MELE E PERE CON GELATO E SALSA ALLA VANIGLIA** 6,50 €
Apfel und Birnen Strudel mit Vanille Soße
Apple and Pear strudel with vanilla sauce

-  **TORTINO DI CAROTE E MANDORLE CON SALSA ALLA VANIGLIA** 6,50 €
Karottenkuche mit Mandeln un Vanille Soße
Carrot and almond cake with vanilla sauce

-  **SALAME AL CIOCCOLATO CON BISCOTTI** 6,50 €
Schokolade Salami
Chocolate salami

- PANNA COTTA CON CARMELLO, CIOCCOLATO O FRUTTI DI BOSCO** 6,00 €
Panna cotta mit Caramel, Schokolade oder Waldfruchten
Panna cotta with caramel, chocolate or wild berries


SORBETTO AL LIMONE

4,50 €

Zitrone Sorbetto
Lemon Sorbetto



VINO DOLCE TARENTINO AL BICCHIERE

5,00 €

Trentino-Süßwein im Glas - Trentino sweet wine by the glass

... I nostri dolci senza glutine e senza lattosio



TIRAMISÙ

6,00 €



CROCCANTE AL CIOCCOLATO E BISCOTTI CRUMBLE

6,00 €

Schokolade Mousse - Chocolate Mousse



PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO

6,00 €

Panna cotta Waldfruchten - Panna cotta with wild berries



CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO

6,00 €

Cheesecake mit Waldfruchten - Cheesecake with wild berries



I FORMAGGI KÄSE - CHEESE

MIX DI FORMAGGI

12,00 €

Mix di formaggi servito con miele e noci

TKäsemischung, serviert mit Honig und Nüssen

Mix of cheeses served with honey and nuts



Coperto (pane, olio e servizio)

2,00 €

COPERTO

2,00 €

(Tovagliato, pane fresco, olio e servizio)















Piatti vegetariani



Senza glutine (su richiesta serviamo pane senza glutine)

LISTA ALLERGENI

SIMBOLO	ALLERGENE	DESCRIZIONE	SIMBOLO	ALLERGENE	DESCRIZIONE
	Glutine	Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati.		Sedano e derivati	Presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.
	Crostacei e derivati	Sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili.		Senape e derivati	Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
	Uova e derivati	Tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc.		Semi di sesamo e derivati	Oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine.
	Pesce e derivati	Inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali.		Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2	Usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta.
	Arachidi e derivati	Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.		Lupino e derivati	Presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine.
	Soia e derivati	Latte, tofu, spaghetti, etc.		Molluschi e derivati	Canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.
	Latte e derivati	Yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte.		Frutta a guscio e derivati	Tutti i prodotti che includono: mandorle, nocchie, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi.

*Alcuni dei prodotti utilizzati potrebbero essere congelati

Nonostante l'esposizione degli allergeni, in caso di allergie o intolleranze alimentari si è pregati di informare sempre il personale di sala.