

(1,4) **SALMONE MARINATO E AFFUMICATO DA NOI
CON MISTICANZA, PANE CARASAU E SALSA AL RAFANO | 14.00€**

Smoked Salmon with crouton and horseradish
Selbstgeräucherter Lachs mit Croutons und Meerrettichsauce

(1,7,13) **CAPELANTE SCOTTATE,
CREMA DI PATATE, PLANCTON E GRUE DI CACAO | 14.00€**

Seared scallops, mashed potatoes, plankton and roasted and finely crushed cocoa beans
Gebratene Jakobsmuscheln, Kartoffelpüree, Plankton und geröstete und fein zerstoßene Kakaobohnen

(4,9) **SALMERINO ALPINO MARINATO AGLI AGRUMI
CON CHIPS DI VERDURE ED EMULSIONE ALLE MANDORLE | 14.00€**

Marinated char ("alpin trout") with almond mayonnaise and vegetables chips
Mariniert Saibling im Zitrusfrüchtesoße mit Mandelnemulsion und Gemüsechips

(1,6,10) **LOMBETTO DI CONIGLIO,
CIPOLLOTTO SCOTTATO, CHUTNEY "MATZE" E PANE NERO | 14.00€**

Rabbit fillet, seared spring onions, "Matze"-chutney and brown bread
Kaninchenfilet, gebratene Frühlingszwiebel, "Matze"-Chutney und Schwarzbrot

(1,3,9,10) **TARTARE DI MANZO
CON RADICCHIO STUFATO, NOCI E EMULSIONE ALL'ARANCIA | 14.00€**

Beef Tartare with Radicchio, walnuts and orange mayonnaise
Rindertartare mit geschmorten Radicchio, Walnüsse und Orange-Mayo

(7,9) **CARNE SALADA IN CARPACCIO
CON RUCOLA, NOCI E SCAGLIE DI GRANA | 14.00€**

Beef Carpaccio with rucola, walnuts and parmesan cheese shavings
Carpaccio von „Carne Salada“ mit Rucola, Walnüssen und Parmesansplitttern

(1) **CAROSSELLO DI SALUMI | 14.00€**

(Crudo di Parma, Bresaola punta d'anca, speck dell'Alto Adige, Luganega nostrana, coppa e cotto del contadino)
Mixed Charcuterie Platter
Gemischten lokalen Aufschnitten Platte

(1,7,9) **SELEZIONE DI FORMAGGI D.O.P. DEL TRENINO-ALTO ADIGE | 14.00€**

(Caprino di Lagundo, Casolet della Val di Sole, Vezzena, Pecorino Genussbunker, Primiero, Alpkäse)
Mixed local cheese platter with honey
Auswahl von lokalen Käsespezialitäten



Coperto 2,00

Alcuni dei nostri piatti possono essere adattati alle vostre esigenze alimentari, chiedi al nostro Staff!

Nelle pietanze fatte in casa, per mantenere il massimo della qualità, alcuni alimenti vengono abbattuti e conservati come da piano HACCP.

*Prodotti che all'occorrenza possono essere congelate o surgelate all'origine dal produttore.

(1.glutine-2.crostacei-3.uova-4.pesce-5.arachidi-6.soia-7.latte-8.sedano-9.frutta guscio-10.senape-11.sesamo-12.lupini-13.molluschi-14.solfiti)

LE PASTE Classiche



(1) **SPAGHETTI** MONOGRANO FELICETTI **bio** **POMODORO E BASILICO** | 10,00€
Spaghetti with tomato sauce and basil
Spaghetti mit Tomatensauce und Basilikum

(1) **SPAGHETTI** MONOGRANO FELICETTI **bio** **ALL'AMATRICIANA "A MODO NOSTRO"** | 11,00€
Spaghetti with tomato sauce, onion and bacon
Spaghetti mit Tomatensauce, Zwiebeln, Knoblauch und Speck

(1,7) **SPAGHETTI** MONOGRANO FELICETTI **bio** **AI PORCINI E PANCETTA** | 11,00€
Spaghetti with Porcini-mushroom, cream and bacon
Spaghetti mit Steinpilzen, Sahne und Speck

(1,3,7) **SPAGHETTI** MONOGRANO FELICETTI **bio** **ALLA CARBONARA** | 11,00€
Spaghetti with egg, Trentingrana and bacon
Spaghetti mit Eigelb, Trentingrana-Käse und Speck

(1,8) **MACCHERONCINI FATTI IN CASA AL RAGU' DI MANZO** | 10,00€
Home-made pasta with beefsauce (Bolognese)
Selbstgemachte Pasta mit Rinderhackfleischsauce (Bolognese)



(1) **MACCHERONCINI FATTI IN CASA ALL'ARRABBIATA** | 10,00€
Home-made pasta with spicy Tomato sauce (Arrabiata sauce)
Selbstgemachte Pasta mit scharfer Tomatensauce (Arrabiata -Sauce)

(1,4,7) **MACCHERONCINI FATTI IN CASA AL SALMONE** | 12,00€
Home-made pasta with salmon and cream
Selbstgemachte Pasta mit Lachs-Sahnesoße



Coperto 2,00

Alcuni dei nostri piatti possono essere adattati alle vostre esigenze alimentari, chiedi al nostro Staff!

Nelle pietanze fatte in casa, per mantenere il massimo della qualità, alcuni alimenti vengono abbattuti e conservati come da piano haccp.

*Prodotti che all'occorrenza possono essere congelate o surgelate all'origine dal produttore.

(1.glutine-2.crostacei-3.uova-4.pesce-5.arachidi-6.soia-7.latte-8.sedano-9.frutta guscio-10.senape-11.sesamo-12.lupini-13.molluschi-14.solfiti)



(1,8)

PASTA, FAGIOLI CANNELLINI E CARDONCELLI | 12.00€

Beans soup with pasta and cardoncelli mushrooms
Bohnensuppe mit Nudeln und Cardoncelli-Pilze

(1,3,7,9)

**RAVIOLO APERTO CON RADICCHIO STUFATO,
"LUGANEGA", NOCI E CREMA D'ALPEGGIO | 14.00€**

"Open" ravioli with radicchio, "Luganega" sausage, walnuts and mountain cheese cream
"Offene" Ravioli mit Radicchio, "Luganega" wurst, Walnüssen und Bergkäse-Creme

(1,3,8)

**TAGLIOLINI PAGLIA E FIENO HOMEMADE
CON RAGOUT D'ANATRA E AGLIO NERO | 14.00€**

Homemade tagliolini with duck ragout and Black Garlic
Hausgemachten Tagliolini mit Entenragout und Schwarzer Knoblauch

(1,7,14)

**MEZZI PACCHERI MONOGRANO FELICETTI bio RISOTTATI AL TEROLDEGO,
CON BURRATA AFFUMICATA E POLVERE DI SPECK | 14.00€**

Half paccheri (pasta) cocked in Teroldego redwine with smoked burrata and speck powder
Betrunkene Grosse Maccheroni (Pasta) mit geräucherter Burrata und Speck geschmakt



(1,3,7)

**RAVIOLI CACIO E PEPE,
CON RAGOUT DI MELANZANE AL TIMO E POMODORINI CONFIT | 14.00€**

Cacio (cheese) and pepper ravioli with aubergines ragout, thyme and confit tomatoes
Cacio (Käse) und Pfeffer-Ravioli mit Auberginenragout, Thymian und "Confit" Tomaten



(7)

RISOTTO, BARBABIETOLA, CREMA AL PUZZONE E NOCI | 14.00€

Beetroot risotto with Puzzone di Moena cheese cream and walnuts
Rote Rüben Risotto mit Puzzone di Moena Käse-Creme und Walnüssen

(1,4,8,7)

**SPAGHETTO QUADRATO MONOGRANO FELICETTI bio SALSA DI CIPOLLOTTI E AGLIO ORSINO,
TARTARE DI TONNO, BURRATA E POLVERE DI LIMONE BRUCIATO | 17.00€**

Spaghetti with yellowfin tuna, Springonions creme, burrata and burnt lemon powder
Spaghetti mit Gelbflossen-Thunfisch, Frühlingzwiebelcreme, Burrata und gebranntem Zitronenpulver

(1,2,4,8,13)

SPAGHETTI MONOGRANO FELICETTI bio ALLO SCOGLIO* | 17.00€

Spaghetti with seafood
Spaghetti mit Meeresfrüchten



Coperto 2,00

Alcuni dei nostri piatti possono essere adattati alle vostre esigenze alimentari, chiedi al nostro Staff!

Nelle pietanze fatte in casa, per mantenere il massimo della qualità, alcuni alimenti vengono abbattuti e conservati come da piano HACCP.

*Prodotti che all'occorrenza possono essere congelate o surgelate all'origine dal produttore.

(1.glutine-2.crostacei-3.uova-4.pesce-5.arachidi-6.soia-7.latte-8.sedano-9.frutta guscio-10.senape-11.sesamo-12.lupini-13.molluschi-14.solfiti)



(3,7,10,8,11)

INSALATONA DI SEMI | 10.00€

Insalata, radicchio, cappuccio, mela, pomodori secchi , mix di semi e dressing alle erbe

Salad, radicchio, cabbage, apple, dry tomato and mix of seeds and herb-dressing

Salat, Radicchio, Kohl, Apfel, getrockneten Tomaten, Samenmischung und Kräuter-Dressing

(1,3,7,8,10)

INSALATONA CAESAR | 10.00€

Insalata, pomodoro, cappuccio, crostini di pane, grana, pollo e dressing caesar

Salad, tomato, cabbage, bread croutons, parmesan, chicken and dressing caesar

Salat, Tomaten, Kohl, Brotroutons, Parmesan, Hähnchen und Caesar-Dressing



(4,7,14)

RADICCHIONA | 10.00€

diverse varietà di radicchio di stagione, fichi secchi, feta e noci

Mix of radicchio salad, dried figs, Feta cheese and walnuts

Mix aus Radicchio-Salat, getrockneten Feigen, Feta-Käse und Walnüssen



INSALATA MISTA | 5.00€

Insalata, pomodoro, cappuccio

Mix salad / Gemischter Salat



Coperto 2.00

Alcuni dei nostri piatti possono essere adattati alle vostre esigenze alimentari, chiedi al nostro Staff!

Nelle pietanze fatte in casa, per mantenere il massimo della qualità, alcuni alimenti vengono abbattuti e conservati come da piano HACCP.

*Prodotti che all'occorrenza possono essere congelate o surgelate all'origine dal produttore.

(1.glutine-2.crostacei-3.uova-4.pesce-5.arachidi-6.soia-7.latte-8.sedano-9.frutta guscio-10.senape-11.sesamo-12.lupini-13.molluschi-14.solfiti)

- (1,4) **TROTA SALMONATA ALLA PLANCIA
CON PATATE SALTATE* ALLO SPECK | 18.00€**
Grilled Trout fillet with potatoes* and speck
Gegrillte Lachsforelle mit Speck-Bratkartoffeln*
- (1,2,4) **FRITTURA MISTA DI PESCE* | 22.00€**
Mixed fried Fish*
Gemischte Fischfritüre*
- (4,6) **TATAKI DI TONNO ROSSO IN CROSTA DI POP-CORN DI AMARANTO
CON ZUCCHINE, TERIYAKI E CREMA DI LIMONI CANDITI | 24.00€**
Tuna Tataki with Zucchini, Teriyaki Sauce and Candied Lemon Cream
Thunfisch-Tataki mit Zucchini, Teriyaki-SöÙe und Kandierte Zitronen-Creme
- (8,10) **GUANCETTA DI MAIALINO SU MORBIDO DI SEDANO RAPA,
CARDONCELLI E MELA | 20,00€**
Pork cheek, celeriac cream, cardoncelli mushroom and apple
Schweinebacke, Selleriecreme, Cardoncelli-Pilz und Apfel
- (7) **FILETTO DI MAIALINO
SU SALSA AI 3 PEPI E SPINACI* SPADELLATI | 18.00€**
Pork fillet with a pepper sauce and spinach*
Schweinefilet mit PfeffersöÙe und Spinat*
- (1,10) **POLLO DA CORTILE COTTO A BASSA TEMPERATURA
CON PATATE SALTATE* ALLO SPECK | 18.00€**
Slow-roasted chicken with potatoes* and speck
Freilandhähnchen bei niedriger Temperatur mit Speck-Bratkartoffeln*
- (7) **TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI ANGUS
CON RUCOLA e GRANA | 24.00€**
Grilled Black Angus beef steak (Sirloin) with rucola and parmesan sliver
Gesneden Black Angus runder biefstuk (Sirloin) met rucola en geraspte kaas
Geschnittenes Black Angus Rindfleisch (Sirloin) mit Rucola und Parmesankäsesplittern
- (1,6,8) **ANATRA LACCATA ALLA SOJA E MIELE D'ARANCIA
MORBIDO DI SEDANO RAPA E BROCCOLO ROMANESCO | 24.00€**
Soy and honey-glazed duck breast, celery puree and Romanesco broccoli
Soja und Honig-Glasierte Entenbrust , Selleriepüree und Romanesco-Brokkoli



Coperto 2,00

Alcuni dei nostri piatti possono essere adattati alle vostre esigenze alimentari, chiedi al nostro Staff!

Nelle pietanze fatte in casa, per mantenere il massimo della qualità, alcuni alimenti vengono abbattuti e conservati come da piano HACCP.

*Prodotti che all'occorrenza possono essere congelate o surgelate all'origine dal produttore.

(1.glutine-2.crostacei-3.uova-4.pesce-5.arachidi-6.soia-7.latte-8.sedano-9.frutta guscio-10.senape-11.sesamo-12.lupini-13.molluschi-14.solfiti)

I NOSTRI Contorni

PATATINE FRITTE* | 4.50€

French fries / Pommes frites

PATATE SALTATE* (con speck croccante) | 4.50€

Baked potatoes with bacon / Brat-Kartoffeln mit knusprige Speck

(7) **SPINACI AL BURRO* | 4.50€**

Buttered spinach / Spinat mit Butter

COMPOSIZIONE DI VERDURE SCOTTATE | 6.00€

Mixed grilled vegetables / gemischte Gemüse vom Grill

I NOSTRI Baby Menü

(1,7) **TOPOLINO | 10.00€**

Baby Margherita con le patatine fritte* + bevanda piccola

Baby Margherita with French fries* + 0,2 lt.drink

PAPERINO | 10.00€

(1,3) Milanese con le patatine fritte* + bevanda piccola

Baby breaded escalope with french fries* + 0,2 lt.drink

PIPPO | 10.00€

Wüerstel con patatine fritte* + bevanda piccola

Grilled Frankfurte with french fries* + 0,2 lt.drink

(1,7) **PLUTO | 10.00€**

Burgher con patatine fritte* + bevanda piccola

Burgher with french fries* + 0,2 lt.drink



Coperto 2,00

Alcuni dei nostri piatti possono essere adattati alle vostre esigenze alimentari, chiedi al nostro Staff!

Nelle pietanze fatte in casa, per mantenere il massimo della qualità, alcuni alimenti vengono abbattuti e conservati come da piano HACCP.

*Prodotti che all'occorrenza possono essere congelate o surgelate all'origine dal produttore.

(1.glutine-2.crostacei-3.uova-4.pesce-5.arachidi-6.soia-7.latte-8.sedano-9.frutta guscio-10.senape-11.sesamo-12.lupini-13.molluschi-14.solfiti)

I NOSTRI Dolci



SHARE YOUR EXPERIENCE
#vecchiafattorialevico @vecchiafattorialevico

HOME MADE



(1,3,7)

FANTASIA DI CIOCCOLATO FONDENTE | 7.00€

Tortino cuore morbido/mousse/tartufini/gelato

Choco cake / choco mousse / choco icecream



(1,3,7,9)

GIANDUIOTTO

al caramello salato e gelato al lampone | 7.50€

"Gianduiotto" chocolate with salted caramel and raspberry icecream



(1,3,7,9)

ALVEARE | 8.00€

Bavarese al miele/cake al polline/Namelaka al cioccolato bianco/ gelato allo yogurt di malga

Honey Bavarois / pollen cake / White Chocolate Namelaka / mountain Yogurt Icecream



(1,3,7,9)

RAFFAELLO SCOMPOSTO | 7.00€

Mousse al cioccolato Dulcey/nocciole caramellate/ Namelaka al cioccolato bianco

/Waffer/gelato al cocco

White Chocolate Namelaka /waffer / Chocolate mousse /Hazelnut / Coconut Icecream



(1,3,7)

TIRAMISU' | 6.00€

(Alcohol free)



(1,3,7)

NOSTRO PORCINO (Tartufo)

Classico (Homemade Black truffle ice cream) | 5,00€

Affogato al caffè (... with coffee) | 6,00€

Affogato al liquore (... with spirit) | 7,50€

ANANAS AL NATURALE | 5.00€

Pineapple au naturel

(7)

SORBETTO AL LIMONE Analcolico | 3.50€

Lemon sorbet (Alcohol free)

(1,7)

MERINGATA | 5.00€

con salsa al cioccolato

Meringue ice-cream-cake with chocolate

(1,3,7,9)

PRALINE E CAFFE' | 5.00€

4 varietà di praline di altissima qualità da accompagnare ad un buon caffè

4 types of chocolate pralines with coffee



Coperto 2,00

Alcuni dei nostri piatti possono essere adattati alle vostre esigenze alimentari, chiedi al nostro Staff!

Nelle pietanze fatte in casa, per mantenere il massimo della qualità, alcuni alimenti vengono abbattuti e conservati come da piano HACCP.

*Prodotti che all'occorrenza possono essere congelate o surgelate all'origine dal produttore.

(1.glutine-2.crostacei-3.uova-4.pesce-5.arachidi-6.soia-7.latte-8.sedano-9.frutta guscio-10.senape-11.sesamo-12.lupini-13.molluschi-14.solfiti)

Don't get
Stressed,
have some
Desserts



LA VECCHIAFATTORIA
FAMIGLIA VETTORAZZI

Gentili clienti,

il personale di sala è a disposizione per fornirvi qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazioni dei piatti presenti in menu.

Vi invitiamo a comunicare la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, su richiesta, dal personale di servizio.

Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto i nostri piatti possono contenere comunque le seguenti sostanze allergeniche, ai sensi del reg. Ue 1169/11 allegato II.

1. Cereali Contenenti Glutine
2. Crostacei e Prodotti a Base di Crostacei
3. Uova e Prodotti a Base di Uova
4. Pesce e Prodotti a base di pesce
5. Arachidi e Prodotti a Base di Arachidi
6. Soia Prodotti a Base di Soia
7. Latte e Prodotti a Base di Latte
8. Sedano e Prodotti a Base di Sedano
9. Frutta a Guscio
10. Senape e Prodotti a Base di Senape
11. Semi di Sesamo e Prodotti a Base di Semi di Sesamo
12. Lupini e Prodotti a base di Lupini
13. Molluschi e Prodotti a base di Molluschi
14. Anidride Solforosa e Solfiti

Gli ingredienti presenti in menu contrassegnati con (*) sono preparati con materie prime congelate o surgelate all'origine dal produttore. Ai fini della sicurezza alimentare, i nostri piatti sono preparati con materie prime fresche sottoposte ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la qualità, come descritto nelle procedure del piano HACCP ai sensi del reg. Ce 852/04.

I prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza, come previsto dal reg. Ce 853/04.