

# ALPENgrillROYAL

Il profumo degli alberi di pino,  
i colori d'estate della nostra montagna e il calore del camino che arde,  
ci hanno portato a selezionare per voi i seguenti prodotti...

Lo Chef Mario Porcelli

## DAL NOSTRO BARBECUE

### PIATTI DI CARNE

I piatti sono accompagnati da un contorno a scelta tra verdure alla griglia, insalata mista, patate al forno speziate e burro aromatizzato alle erbe.

Grigliata mista Alpenroyal (manzo, agnello, salsiccia, vitello, pollo, patate e verdure) - <i>minimo per 2 persone</i>	Euro 85
Filetto di manzo inglese	Euro 36
Costolette di agnello della Val di Funes	Euro 34
Salsiccia luganega al parmigiano	Euro 29

### PIATTI DI PESCE

I piatti sono accompagnati da un contorno a scelta tra verdure alla griglia, insalata mista, patate al forno speziate e salsa agrodolce.


Spiedini di polipo S. Spirito (Puglia)	Euro 33
Trota salmonata	Euro 29
Filetto di branzino selvaggio	Euro 33

### CONTORNI

Patate al forno speziate	Euro 9
Verdure alla griglia	Euro 12
Focaccia pugliese	Euro 12
Insalata mista	Euro 12

## LO CHEF MARIO PORCELLI E IL SUO STAFF CONSIGLIANO:

### LE NOSTRE INSALATE

Insalata di rucola, gamberi, feta, olive e pomodori confit	Euro 25
Carpaccio di lombo di capriolo, cavolo cappuccio al cumino, frutti rossi e speck dell'Alto Adige	Euro 23
Caesar Salad (lattuga, pollo, uova sode, bacon, scaglie di grana e crostini di pane)	Euro 23
 Misticanza di insalata, avocado, noci, pere, olive verdi e dressing in agrodolce	Euro 21



### I NOSTRI ANTIPASTI

Tagliere rustico di salumi e di formaggi del territorio accompagnato da pane di segale e salsa di rafano alla mela	Euro 22
Tartar di salmone norvegese, nocciole, avocado, albicocche e panna agra	Euro 23
Carpaccio di manzo dell'Alto Adige, philadelphia al basilico, pop corn di mais, crema ai pomodori secchi e perle di balsamico	Euro 25


### I NOSTRI PANINI E SANDWICH

Club Sandwich (20 min. di attesa)	Euro 22
Toast con prosciutto cotto di Praga e formaggio	Euro 13
Piadina con squacquerone di San Patignano, prosciutto crudo di Parma e rucola	Euro 15
Hamburger "ALPENROYAL" con patatine fritte	Euro 21

## I NOSTRI PRIMI PIATTI

 Tagliatelle di pasta fresca ai funghi porcini e tartufo nero	Euro 24
 Crema di pomodoro fredda, spaghetti integrali di soba al pesto di basilico, millepunti di verdure e spuma di bufala Barlotti	Euro 22
Tortello alla farina di segale, coregone, asparagi e carota bio	Euro 22
Raviolo aperto alla rapa rossa, ragù bianco di vitello, scamorza e finferli	Euro 21

## I NOSTRI SECONDI PIATTI

Cotoletta di vitello alla milanese con patate fritte e confettura di mirtilli rossi	Euro 28
Filetto di orata alla piastra con ortaggi al timo e salsa di basilico	Euro 30
Costoletta di cervo ai mirtilli rossi, spinaci e patate saltate	Euro 35
 Polenta morbida con formaggio Vezzena in pastella di grano saraceno, funghi di montagna , erbe e fiori	Euro 23

## I NOSTRI DOLCI

Zuppetta di ciliegie alle fragole, crumble allo zucchero muscovado e sorbetto di fiori di sambuco e limone	Euro 16
Canederli con cuore di cioccolato, prugne di Laion e neve di lamponi	Euro 16
Crostatina di mela alla cannella, salsa alla vaniglia e gelato ai pinoli	Euro 16