

MENU PRANZO LUNCH

Since 1934

HOTEL
MONTE
BONDONE.it
RESORT



Per i bimbi.. e non solo

Mini Pasta al Pomodoro, Ragù o in Bianco

Mini-pasta with Tomato or Bolognese - Euro 9,00 - (allergeni 1,7,8, 9, 11)

Tortellini di Carne Panna e Prosciutto

Meat-filled Tortellini with Ham and Cream - Euro 10,00 - (allergeni 1,3,7,8,11)

Mini Cotoletta dorata con Patatine Fritte

Fried Cutlet with French Fries - Euro 13,00 - (allergeni 1,3,11)

Wurstel o Petto di Pollo ai Ferri con Patatine Fritte

Grilled Wurstel or Chicken - Euro 12,00 - (allergeni 1,3,7,8,11)

(porzione adulta / adult portion +€5,00)

Bibite e Birre

Coca cola, Fanta, Sprite, Lemonsoda 0,33	€ 3,50
Acqua Tonica , Ginger Ale, Cedrata Tassoni	€ 3,50
Crodino, Gingerino, Campari Soda	€ 3,50
Succhi di frutta	€ 3,50
Minerale 0,75 l	€ 3,00
Birra bionda Moretti alla spina 0,20 / 0,40	€ 3,00 / 5,50
Weissbier Franziskaner 0,50	€ 6,50
Ichnusa non filtrata 0,33	€ 5,00
Birre artigianali trentine Birrificio Del Bosco:	
Rossa Foxtail, Pale Ale, Froggy Ipa, Dark Deer 0,33	€ 6,00
Birra analcolica, Birra senza glutine 0,33	€ 5,00

Vini - Wine

Teroldego (red wine) calice / bottiglia	€ 4,50/ 20,00
Marzemino (red wine) calice / bottiglia	€ 4,50/ 20,00
Chardonnay (white wine) calice / bottiglia	€ 4,50/ 20,00
Pinot Grigio (white wine) calice / bottiglia	€ 4,50/ 20,00
Prosecco Valdobbiadene calice / bottiglia	€ 4,50/ 20,00
Altemasi Trento DOC calice / bottiglia	€ 6,00 /35,00
Passito di Pantelleria calice	€ 4,50

“Tabièl” con Affettati e Formaggi Tipici Trentini

Wooden plate with cold cuts and local cheese

Holzplatte mit tipische Aufschnitt und Käse

Euro 15,00 - doppio Euro 25,00 - maxi Euro 39,00 (allergeni 1,5,7,8,10)

Insalata ricca “dei Falchi” con Verdure di Stagione, Uova Sode, Gamberetti al Curry e Zucchine

Seasonal vegetable salad with Curry Shrimps, Eggs and Zucchini

Saisonaler Salat mit Curry Garnelen, Ei und Zucchini

Euro 15,00 - (allergeni 1,3)

Carpaccio di Carne Salàda Trentina con Rucola, Trentingrana e Funghi Chiodini all’Evo

Salted Beef Carpaccio with Parmesan, Rocket and Mushrooms

Gesalzenes Rindercarpaccio mit Parmesan und Champignons

Euro 16,00 (allergeni 1,5,7,8)

Zuppa di Ceci e Zucchine al Profumo di Timo

Chickpea and Zucchini Soup

Kichererbsen-Zucchini-Suppe

Euro 12,00 - (allergeni 1,3,7)

Canederli Trentini allo Speck con nappatura di Crema Parmigiana

Typical Large Dumplings “Canèderli” with Parmesan Cream

Tipische Knödel mit Parmesancreme

Euro 15,00 - (allergeni 1,3,5,7,8,9)

Strangolapreti Caserecci al Burro aromatizzato

Spinach dumplings with Butter and Parmesan

Spinat-gnocchi mit Butter und Grana-käse

Euro 16,00 - (allergeni 1,3,7,9)

Millefoglie di Pasta Emiliana al Ragù della Casa

Lasagna Bolognese aù Gratìn

Überbacken Lasagne Bolognese

Euro 15,00 - (allergeni 1,3,7,9)

Tagliatelle con Ragù di Cervo al Profumo di Ginepro

Large Tagliatelle with Venison Ragout

Große Tagliatelle mit Hirschragout

Euro 16,00 - (allergeni 1,3,7,8)

Garganelli all’Uovo spadellati con Salsiccia Nostrana e Radicchio di Chioggia

Egg-pasta „Garganelli” with Sausage and Red Chicory

Ei-pasta „Garganelli” mit Wurst-Radicchio Sauce

Euro 16,00 - (allergeni 1,3,7)

Spaghetti monograno con Salsa ai Pomodorini Ramati e Basilico

Spaghetti with Cherry Tomato and Basil Sauce

Spaghetti mit Kirschtomaten-Basilikum-Sauce

Euro 15,00 - (allergeni 1)

“Tortèl di Patata” con Uova al Tegame e Speck di Montagna

Fried Eggs with Speck and Crispy Potato cake

Spigeleier mit Speck und Röstli Kartoffeln

Euro 18,00 - (allergeni 1,3,7,8)

Alpin-Burger con Spiedino di Patate Dorate (manzo 200gr, pomodoro, cipolle caramellate, cheddar e salsa ai funghi)

Beef Hamburger with Tomato, Cheddar, Onions, Mushrooms Sauce

Hamburger mit Tomaten, Zwiebeln, Cheddar Käse und Pilzsauce

Euro 20,00 - (allergeni 1,3,7,8,10,11)

Saku di Tonno scottato alla Piastra con Semi di Sesamo salsa alla Soya e Misticanza di Stagione

Grilled Tuna Saku with Sesame Seeds and Soy Sauce

Gebratener Thunfisch-Saku mit Sesamsamen Sojasauce

Euro 24,00 - (allergeni 1,4,8,11)

Entrecôte di Scottona Trentina con Verdure grigliate

Grilled Beef Entrecôte with Vegetables

Gegrilltes Rindfleisch-Entrecôte mit Gemüse

Euro 24,00 - (allergeni 1,7)

Dessert del Giorno

Daily Dessert - Euro 7,00 - (allergeni 1,3,5,7,8,11)