



GAMS

Ristorante

Lista allergeni

Nell'allegato II del Reg. UE 7769/2077 viene riportato l'elenco completo delle SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE:

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E706), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Ristorante

PIATTO UNICO GAMS



Polenta di Storo, goulash di cervo,
Krautsalad, funghi misti
e canederli di speck
(1,3,7) € 18,00

ANTIPASTI



Affettati misti (coppa, speck locale,
sopressa e crudo di parma) e
formaggi € 14,00

Salumi nostrani (carne Salada,
speck locale, lardo e bresaola) e
formaggi € 14,00

Speck locale e cetrioli sott'aceto € 12,00

Carne Salada casereccia di manzo
al Ginepro con rucola e grana € 14,00

Selezione di formaggi misti del
caseificio della Val di Fiemme
(7) € 14,00

Polentina di Storo, erborinato ladino
e funghi porcini
(7) € 14,00

Verdure miste pastellate
(1,3,7) € 5,00

Fiori di zucca fritti con mozzarella e alici
(1,3,4,7) € 5,00

coperto 1,50€

Ristorante

LA PASTA



Tagliatelle caserecce alle castagne € 13,00
con porcini trifolati
(1,3,7)

Pappardelle Felicetti al ragù di cervo € 13,00
(1,3,7)

Spaghettoni alla carbonara di montagna € 12,00
(1,3,7)

Pennette alla bolognese e funghi di bosco € 10,00
(1,3)

Tortelli ai finferli e Fontina € 13,00
con speck croccante
(1,3,7)

Spaghettoni Felicetti al burro di acciughe e € 18,00
Schüttelbrot
(1,3,4)

GLI GNOCCHI

Strangolapreti alla trentina € 12,00
con ricotta affumicata
(1,3,7)

Chicche di polenta al gorgonzola € 12,00
e noci tostate
(3,7,8)

Spazle misti di ricotta e di spinaci € 12,00
con porro e speck
(3,1,7)

coperto 1,50€

Ristorante

I CANEDERLI



Tipici allo speck in brodo vegetale € 12,00
(1,3,7)

Al Puzzone di Moena con burro nocciola
alla salvia e cappuccio viola marinato € 12,00
(1,3,7)

Spinaci e ortica su fonduta di Puzzone € 12,00
(1,3,7)

Tris di canederli con Trentingrana
e burro nocciola € 14,00
(1,3,7)

I RISOTTI

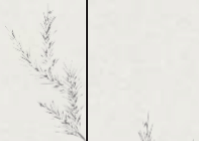


Zucca, Puzzone di Moena e
cipolla croccante € 13,00
(1,7)

Rapa rossa, erborinato ladino e radicchio € 13,00
(7)

Porro, speck e porcini trifolati € 13,00
(7)

LE ZUPPE



Goulash suppe di manzo con peperoni e
patate alla paprika affumicata € 11,00
(7)

D'orzo con carrè di maiale affumicato,
fagioli e verdure miste € 11,00
(7)

Vellutata di polenta di Storo, porcini
e glassa al balsamico di lamponi € 12,00
(7)

coperto 1,50€



Ristorante

LA POLENTA CON

(Aggiunta ingrediente
+ € 5,00)



LA CARNE

(compreso
contorno
a scelta)

Brasato di manzo CBT* al Teroldego € 12,00

Goulash di cervo al Ginepro € 12,00

Fonduta di Puzzone di Moena
(7) € 12,00

Funghi misto bosco € 12,00

Lucanica alla piastra € 12,00

Tosella della Val di Primiero
(7) € 12,00

Tagliata di manzo su letto di rucola € 20,00

Cotoletta di pollo in crosta di polenta e
patate
(1,3) € 14,00

Capocollo di maiale nero CBT*
con fondo bruno ai funghi € 15,00

coperto 1,50€

*cottura sottovuoto a bassa temperatura

Ristorante

IL PESCE

Fritto misto di mazzancolle e totani
con verdure pastellate
(1,3,4) € 20,00

CONTORNI

Insalata di patate alla tedesca € 5,00

Verdure grigliate* € 6,00

Krautsalad al cumino € 5,00

Patatine fritte* € 5,00

Patatine dippers* € 5,00

Insalata mista € 5,00

coperto 1,50€

*prodotto congelato



Ristorante

INSALATE



GRECA

€10,00

insalata, pomodoro, mais, mozzarella, olive,
tonno e origano
(7)

MEDITERRANEA

€10,00

insalata, pomodori, mozzarella, carciofi,
salamino e olive
(7)

ALPINA

€10,00

insalata, pomodori, mozzarella, funghi, ricotta
affumicata e fagioli
(7)

CONTADINA

€10,00

insalata, pomodori, patate alla tedesca,
uova sode e cipolle
(3,7)

TROPICANA

€10,00

insalata, pomodori, gamberetti, mais,
olive e mozzarella
(1,4)

DI STAGIONE

€10,00 - 11,00

coperto 1,50€

Dessert

**DOLCI
FATTI IN
CASA**



Linzer Torte al mirtillo rosso (1,3,7,8)	€ 6,00
Crema Catalana al caffè (7,7)	€ 6,00
Sacher Torte (1,3,7)	€ 6,00
Panna Cotta cioccolato / caramello / frutti di bosco (7)	€ 6,00
Tortino al cioccolato fondente (1,3,7)	€ 6,00
Strudel di mele con salsa alla vaniglia (1,3,7)	€ 6,00
Spuma al mascarpone con crumble alle nocciole e frutti di bosco (2,7,8)	€ 6,00

Dessert

GELATI



Guscio al cocco
(1)

€ 6,00

Guscio al limone
(1)

€ 6,00

Tartufo bianco o nero
(1,7)

€ 6,00

Profitterols
(1,7)

€ 6,00

Meringata
(1,7)

€ 6,00

Gelato grande (2 palline)
vaniglia / amarena / stracciatella / nocciola
(7)


€ 4,00

Gelato piccolo (1 pallina)
vaniglia / amarena / stracciatella / nocciola
(7)

€ 2,00

Bevande

BIBITE IN BOTTIGLIA



Acqua naturale	€ 2,00
Acqua gassata	€ 2,00
Acqua brillante	€ 3,00
Coca Cola	€ 3,00
Coca Cola zero	€ 3,00
Sprite	€ 3,00
Chinotto	€ 3,00
Fanta	€ 3,00
The pesca / limone	€ 3,00
Crodino / San Bitter	€ 2,50

BIBITE ALLA SPINA


Coca Cola 0.3	€ 3,00
Coca Cola 0.5	€ 5,00
Limetta lemon 0.3	€ 3,00
Limetta lemon 0.5	€ 5,00

CAFFETTERIA

Caffè	€ 1,50
Caffè decaffeinato	€ 1,50
Caffè d'orzo	€ 1,50
Caffè corretto	€ 2,00
Cappuccino	€ 2,50
Tè caldo	€ 2,00

Bevande

BIRRE ALLA SPINA



Chiara 0.2	€ 3,00
Chiara 0.4	€ 5,00
Scura 0.3	€ 3,00
Scura 0.4	€ 5,00
Zwikl non filtrata 0.3	€ 3,00
Zwikl non filtrata 0.4	€ 5,00
Weiss 0.3	€ 3,00
Weiss 0.5	€ 5,00

BIRRE IN BOTTIGLIA

Secondo disponibilità	€ 3,00 - € 6,00
-----------------------	-----------------

VINI SFUSI

Vino bianco e rosso 1/4	€ 3,00
Vino bianco e rosso 1/2	€ 6,00
Vino bianco e rosso 1 L.	€ 10,00

GRAPPE E AMARI

€ 3,00 - € 6,00