



Menu Orso Grigio

<https://it.menulist.menu>

Via Regole, 10, Ronzone, Italy

(+39)0463880625,(+39)463880625 - <https://www.orsogrigio.it>



Il ristorante di Ronzone offre 37 vari **portate e bevande** sul [la lista](#) per un costo medio di 17 €. Il ristorante offre gratuito WiFi per i suoi ospiti, a seconda del condizioni meteorologiche si può stare anche comodamente all'aperto e farti servire. Nel Orso Grigio a Ronzone puoi gustare rustiche pietanze menù oltre a saporiti contorni come *canederli* e insalate, il locale propone tuttavia anche **menu tipici dell'Europa**. Inoltre, ti aspetta la cucina italiana tipica con deliziosi classici come [pizza](#) e pasta.

Menu Orso Grigio

Third Course

PRALINE DI RICOTTA DEL CASEIFICIO DI FONDO SU CREMA DI ERBETTE DI CAMPO, SCAGLIE DI FORMAGGIO DI FORMAGGIO DI MALGA E CROCCANTE ALLO SPECK

Fourth Course

TAGLIOLINI AL RAGÙ DI CAMOSCIO, VERDURE DEL CONTADINO E SCAGLIE DI CAPRINO STAGIONATO

Amuse Bouche

PRE-DESSERT

Fifth Course

FILETTO DI MAIALINO IN MANTELLO DI SPECK DI ROMENO CON SALSA DI PRUGNE DI RONZONE IN AGRODOLCE, GOCCE DI PURÈ E CREMA DI MELA DELLA VAL DI NON E PUNTE DI ASPARAGI

Seventh Course

CANNOLI CROCCANTI ALLA CREMA DI MARRON GLACÉ SIFONATA CON GOCCE DI ARANCIA E LAMPONE, SPICCHI DI ARANCE PELATE A VIVO E FRUTTI DI BOSCO DI SANT'ORSOLA

Saluto della Cucina

SALUTO DELLA CUCINA

Non solo territorio...

“IL MIO BOLLITO MISTO” CON SALSA VERDE E CREM (DEDICATO AD OTMAR PFEIFER) 25 €

1 secondi di pesce come li vedo io

MEDAGLIONI DI RANA PESCATRICE CON PUNTE DI ASPARAGI BIANCHI E VERDI SU CREMA ALLO ZAFFERANO 28 €

Vini Bianchi Regionali

PINOT GRIGIO CESCO (TRENTINO) 8 €

GEWÜRZTRAMINER PUNTAY C. CALDARO (ALTO ADIGE) 9 €

VERMENTINO VALENTINI (TOSCANA) 8 €

1 miei antipasti di mare e di acqua dolce

SALMONE MARINATO ALLA BIRRA ARTIGIANALE DEL TRENTINO AL PROFUMO DI ERBA CIPOLLINA CON BURRO LAVORATO E CROSTINI CROCCANTI 18 €

CODE DI GAMBERI E CAPESANTA SCOTTATE IN PADELLA CON ASPARAGI VERDI AL VAPORE, CREMA DI BROCCOLO, GRISSINO AL NERO DI SEPIA E OLIO D'OLIVA DEL GARDA (PIETANZA NON INCLUSA NELLA MEZZA PENSIONE) 20 €

TERRINA DI PESCE E CROSTACEI PREGIATI COTTA A BASSA TEMPERATURA SU MANTELLO DI LARDO SALATO, GOCCE DI MAIONESE AL PESTO E CAVIALE 20 €

1 miei primi piatti di pesce, mare e montagna

TAGLIOLINI DI PASTA FATTA IN CASA AL RAGÙ DI CAMOSCIO, VERDURE DEL CONTADINO E SCAGLIE DI CAPRINO STAGIONATO 18 €

Menu Orso Grigio

CAPPELLETTI DI PASTA FRESCA
RIPIENI DI RICOTTA DI FONDO E
ERBETTE DI CAMPO E TARASSACO
E CON BURRO TRENINO E GRANA 18 €

GNOCCHI DI PATATE CON CUORI DI
CARCIOFI AL BURRO DI MALGA AL
PROFUMO DI ERBA CIPOLLINA 18 €

Bollicine

CHAMPAGNE PREMIER CRU
HENRIET BAZIN FRANCIA 15 €

FRANCIACORTA BRUT BARONE
PIZZINI FRANCIACORTA
LOMBARDIA) 12 €

PROSECCO VAL DOBBIADENE LE
CULTURE (VENETO) 6 €

ALTINUM TRENTO DOC CANTINA DI
ALDENO (TRENINO) 9 €

I miei viaggi

MODENA DELLA ACETAIA STROZZI
E MIELE DI MONTAGNA 18 €

PATÉ DI CAPRIOLO E FOIE GRAS
SU CREMA DI MIRTILLO NERO
TRENINO CON PAN BRIOCHE E
PICCOLI FRUTTI DI SANT'ORSOLA 18 €

CARNE SALADA DI CERVO CON
GELATINA DI PICCOLI FRUTTI,
BOUQUET DI INSALATINA CON
GRANELLA DI PANE CROCCANTE E
SCAGLIE DI GRANA 18 €

CARPACCIO DI CANEDERLO CON
DADOLATA DI RAPA ROSSA,
GOCCE DI FONDUTA DI FONTAL
DEL CASEIFICIO DI FONDO,
INSALATINA E SEMI DI SESAMO 18 €

È non solo... anche un po' di tradizione e territorio

ZUPPA DI PATATE DI ROMENO CON
VELI DI CODE DI GAMBERI E
CROSTINI E OLIO D'OLIVA DEL
LAGO DI GARDA TRENINO 18 €

PRALINE DI RICOTTA DEL
CASEIFICIO DI FONDO SU CREMA
DI ERBETTE DI CAMPO, SCAGLIE DI
FORMAGGIO DI MALGA E
CROCCANTE ALLO SPECK 18 €

PAPPARDELLE DI PASTA FRESCA
FATTA IN CASA AL RAGÙ DI
CONIGLIO, VERDURINE BRASATE E
SPECK CROCCANTE 18 €

RISOTTO AL RADICCHIO ROSSO DI
LAUREGNO MANTECATO CON
FIOCCHI DI GORGONZOLA DEL
NOSTRO CASEIFICIO (MIN. 2 PAX) 18 €

Le mie carni del territorio

FILETTO DI BUE RIGOROSAMENTE
AL SANGUE, SALSA AL VINO
ROSSO TEROLDEGO, INVOLTINO DI
RADICCHIO, POLENTA DI STORO
TOSTATA. (PIETANZA NON INCLUSA
NELLA MEZZA PENSIONE) 28 €

OSSOBUCO DI MAIALINO DA LATTE
BRASATO A BASSA TEMPERATURA
CON LA SUA SALSA DI COTTURA,
SU LETTO DI RISOTTO ALLO
ZAFFERANO CON TRITO LEGGERO
DI ERBE AROMATICHE E BUCCIA DI
LIMONE 25 €

FILETTO DI MAIALINO IN
MANTELLO DI SPECK CON SALSA
DI PRUGNE DI RONZONE IN
AGRODOLCE, GOCCE DI PURÈ E
CREMA DI MELA DELLA VAL DI NON
E PUNTE DI ASPARAGI 25 €

FILETTO DI CERVO SCOTTATO CON
POLENTA DI PATATE, PERA
WILLIAMS, SALSA DI MIRTILLO
ROSSO E PROFUMI DI GINEPRO 28 €

Menu Orso Grigio

Vini rossi regionali e non solo

TEROLDEGO ROTALIANO ARMILLO 8 €
BOLOGNANI (TRENTINO)

PINOT NERO ST.DANIEL CORTACCIA 9 €
(ALTO-ADIGE)

GABAN "CABERNET MERLOT" 10 €
BOLOGNANI (TRENTINO)

LUCENTE FRESCOBALDI 10 €
(TOSCANA)

Menu Orso Grigio

Orso Grigio

Via Regole, 10, Ronzone, Italy

Orari di apertura:

Lunedì 12:30-14:00

Mercoledì 12:30-14:00

Giovedì 12:30-14:00

Venerdì 12:30-14:00

Sabato 12:30-14:00

Domenica 12:30-14:00

Fatto con it.menulist.menu

