



*Al Ristorante  
Rosa degli Angeli  
Vi Augura Buon  
Appetito !*



Lo chef Vi da il benvenuto al ristorante Rosa degli Angeli, dove la nostra filosofia è la freschezza e la tipicità dei prodotti usati per preparare piatti che possano deliziare il Vostro palato.



Ristorante informato sulla cucina senza glutine

## Aperitivi Alcolici

Campari Soda	€ 4,50
Garibaldi (Campari soda, succo d'arancia)	€ 4,50
Spritz (Prosecco, Aperol, soda)	€ 4,50
Screwdriver (Vodka, Succo d'arancia)	€ 4,50
Americano (Martini Rosso, Bitter Campari, Soda)	€ 4,50
Negroni (Bitter, Campari, Gin, Soda)	€ 4,50
Hugo (Prosecco, acqua gassata, succo di Sambuco e foglie di menta)	€ 4,50

## Aperitivi Analcolici

Crodino	€ 3,00
Sanbitter	€ 3,00
Super (Campari Soda, Succo d'arancia)	€ 4,00
Tropical (latte freddo, coconut, sciroppo di menta)	€ 4,00

## Bevande

Acqua Minerale Naturale o frizzante 1 lt.	€ 2,50
Acqua Minerale Naturale o frizzante 0.50	€ 2,00
Bibite in lattina 0.33	€ 2,50
Succhi Pago	€ 2,50

## Vini

Vino al bicchiere... chiedi al barista	€ 3,50
Vino in bottiglia... consulta la nostra carta	prezzo variabile
Vino della Casa Rosso - Bianco - Prosecco ¼ Lt.	€ 3,00
Vino della Casa Rosso - Bianco - Prosecco ½ Lt.	€ 5,00
Vino della Casa Rosso - Bianco - Prosecco 1 Lt.	€ 9,00

## Birre

Birra Forst alla Spina 0,2 Lt.	€ 2,50
Birra Forst alla Spina 0,4 Lt.	€ 4,50
Birra in bottiglia Forst 0,33 Lt.	€ 3,50
Birra Franziskaner	€ 5,00

Dalle 11.00 alle 12.30 e dalle 17.30 alle 19.30 tutte le consumazioni verranno accompagnate da gustosi stuzzichini della casa

# BIRRE PEJO

## Pejo - Golden Ale

€ 5,00

È una bionda dal colore dorato con una persistente schiuma bianca. Al naso denota note agrumate e di mela. In bocca presenta un corpo leggermente maltato ed un amaro sottile. La carbonazione medio-bassa garantisce un'ottima bevibilità.

Fermentazione Alta effettuata in bottiglia

Grado alcolico: 4%

Colore: Dorato – 7 EBC

Luppolatura: Media – 17 IBV

Corpo: Leggero

Temperatura di servizio: 6-8°C

**Abbinamenti:** Aperitivi, Primi Piatti, Pesce, Pizze e Formaggi Freschi

Formato: 50 cl



## Lynx - Italian Pale Ale

€ 6,00

È una birra ambrata, velata, con schiuma bianca, fine e persistente. Al naso spiccano note floreali, erbacee e di miele. In bocca è corposa, con un amaro netto ma ben bilanciato per garantire la freschezza senza però essere invadente. La carbonazione medio-bassa conferisce un'ottima bevibilità.

Fermentazione Alta effettuata in bottiglia

Grado alcolico: 6%

Colore: Ambrato – 17 EBC

Luppolatura: Media – 29 IBV

Corpo: Medio

Temperatura di servizio: 7-9°C

**Abbinamenti:** Primi Piatti, Carni Rosse, Pizze, Formaggi stagionati

Formato: 50 cl



## Aquila - Dark Strong Ale

€ 7,00

È una birra scura di carattere, con una schiuma cremosa di colore bruno. Al naso è speziata, spiccano note di caffè, cereali, frutti di bosco, miele e amarena. In bocca è molto strutturata, con un amaro bilanciato e non invadente

Fermentazione Alta effettuata in bottiglia

Grado alcolico: 9%

Colore: Scuro Intenso – 73 EBC

Luppolatura: Media – 29 IBV

Corpo: Strutturato

Temperatura di servizio: 8-10°C

**Abbinamenti:** Selvaggina, carni rosse, pizze farcite, Formaggi erboriati, cioccolato fondente

Formato: 50 cl



Dalle 11.00 alle 12.30 e dalle 17.30 alle 19.30 tutte le consumazioni verranno accompagnate da gustosi stuzzichini della casa

# PROPOSTE SETTIMANALI

## **DOMENICA A PRANZO ? ABBUFFATI AL BUFFET**

Tutte le domeniche a pranzo "Fantasie dello Chef"... Buffet caldo e freddo dall'antipasto al dolce... *All you can eat !!!*

€ 19,00

## **MARTEDÌ ? GRIGLIA CON NOI**

Tutti i martedì a pranzo, lo staff dell'hotel Vi accompagna in mezzo alla natura del Parco Nazionale dello Stelvio, per gustare assieme un'ottima grigliata mista.. e non solo...Vi aspettiamo !!!

€ 19,00

## **E LA MERENDA ?**

Lunedì e Venerdì dalle 16.00 alle 18.00 merenda a buffet di dolci e crostate fatti in casa, accompagnati da succhi di frutta.

€ 5,00

## **COLAZIONE ALL'INGLESE? YES OF COURSE**

Tutte le mattine, per affrontare al meglio la giornata, iniziale con un'abbondante colazione all'inglese composta di uova a piacere, bacon, pane tostato e wurstel.

€ 7,50

## **CENA TIPICA ? TUTTI I GIOVEDÌ !**

Tutti i giovedì sera il nostro Chef propone la Cena Tipica Trentina in un'Atmosfera Rilassante con i prodotti tipici locali...

€ 25,00

Coperto: € 1,50



Ristorante informato sulla cucina senza glutine

# Menù Bimbi

Menù "Topolino"

Pasta col pomodoro

Cotoletta alla Milanese con Patatine Fritte



Menù "Minnie"

Pasta alla Bolognese

Wüstel e Patatine Fritte



Menù "Pluto"

Pasta all'Aurora

Sofficini del Capitano e Patate Fritte



Menù completo + bibita a scelta € 12,00



Ristorante informato sulla cucina senza glutine

# PIATTI UNICI

## TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI

(salumi solandri con crostone di pane e grissini di mais fatti in casa formaggi della val di Pejo, con le varie marmellate)

## TAGLIERE VEGETARIANO

(formaggi nostrani con vari abbinamenti di marmellate, uovo, tortei di patate e verdure alla griglia)

## IL VULCANO DI CARNE SALADA

(La nostra carne salada salmistrata in modo naturale con aromi e spezie di montagna, accompagnata con fagioli e cipolle e tortei di patate)

## TRITICO DI PRIMI

(strangolapreti alla trentina, spätzle tricolore con Speck e burro, tortellone di selvaggina)

## PIATTO VAL DI PEIO

(cupola di polenta con salmì di cervo, funghi e trancio di formaggio alla brace)

## PIATTO ROSA DEGLI ANGELI

(lucanica alla griglia con polenta, speck, salame di cervo, crauti, wurstel, formaggio alla piastra e funghi all'olio)

## MENU' DEL GIORNO (antipasto, primo e secondo)

Chiedici cosa propone di buono lo Chef

**€ 18,00**

Coperto: € 1,50



Ristorante informato sulla cucina senza glutine

# I NOSTRI PANINI...

(esclusivamente preparati con pane fatto in casa)

<b>IL PANINO DEL MARINAIO DI PEIO</b> (misticanza di verdure crude con formaggio, tonno e vinaigrette al limone)	<b>€ 5,00</b>
<b>LA BARCHETTA DI SEGALE</b> (Speck e formaggio nostrano)	<b>€ 5,00</b>
<b>LA BAGUETTE DELLO SPORTIVO</b> (bresaola, caprino, pomodoro e insalata)	<b>€ 6,00</b>
<b>IL PANINO RUSTICO AI CEREALI</b> (hamburger, rucola, fontina e crema ai funghi)	<b>€ 7,50</b>
<b>PATATINE FRITTE</b>	<b>€ 2,50</b>

# LE INSALATONE...

<b>INSALATONA ALLA CAPRESE</b> (mozzarella di bufala, pomodoro ramato, Origano e olio di oliva)	<b>€ 6,00</b>
<b>INSALATONA ALLA VIENNESE</b> (insalatina verde, rucola, radicchio, pomodoro Pachino, wurstel e speck)	<b>€ 7,00</b>
<b>INSALATONA PRIMAVERA</b> (insalata verde trentina, radicchio rosso, pomodoro, mais, tonno e uova sode)	<b>€ 6,00</b>

Coperto: € 1,50



Ristorante informato sulla cucina senza glutine

# PER I GOLOSI...

**STRUDEL DI MELE** Renetta con  
salsa alla vaniglia € 3,50

**MELA IN CAMICIA** con crema  
alla vaniglia € 3,50

**PANNA COTTA** con Coulis di  
Basilico € 3,50

**TORTA, GELATI o SEMIFREDDO**  
del giorno € 3,00

**MACEDONIA** di frutta fresca € 3,50

**MACEDONIA** con frutti di bosco € 4,50

Aggiunta di gelato o panna montata € 0,50



Ristorante informato sulla cucina senza glutine



## Caffetteria

Caffè Espresso - Macchiato	€ 1,00
Caffè Corretto	€ 1,40
Caffè Decaffeinato	€ 1,10
Cappuccino	€ 1,20
Cappuccino Decaffeinato	€ 1,30
Caffè d'Orzo	€ 1,50
Caffè al Ginseng piccolo	€ 1,30
Caffè al Ginseng grande	€ 1,50
Latte e Menta	€ 1,70

## Liquori

Liquore alla Mela Verde – Mirtillo - Liquirizia	€ 2,50
Liquore alle Fragoline di Bosco – Frutti di Bosco	€ 2,50
Baileys	€ 2,50
Amari	€ 2,50
Punch	€ 2,50
Whisky	€ 4,00
Cognac - Brandy	€ 4,00
Bombardino	€ 4,00

## Digestivi

Grolla da 4 persone	€ 8,00
Grolla da 6 persone	€ 11,00
Grolla da 8 persone	€ 14,00

# Grappe

- Clessidra** € 5,00  
(Ottenua da vinacce di Teroldego, Marzemino e Nosiola, distillate a bagnomaria. Il lungo invecchiamento (10 anni) in barriques di rovere francese, media tostatura, conferisce alla grappa il tipico colore ambrato e un intenso aroma che ricorda la frutta secca, le spezie orientali, il cuoio ed il cacao. In bocca ha un sapore pieno ed avvolgente, gusto secco, con un delicato retrogusto vanigliato. Gradi 50% Vol)
- La chiave di Volta Bio** € 3,50  
(Fuoco, acqua e vinaccia: tre elementi che danno vita a questa preziosa acquavite. Essenza cristallina, connubio di purezza e rispetto dell'ambiente nella produzione di uve senza impiego di prodotti chimici di sintesi. Gradi 40% Vol.)
- Teroldego** € 3,00  
(Secca, franca decisa. Dalla Freschissima vinaccia di Uva Teroldego, vitigno rosso Principe in Trentino, nasce questa Grappa di valore. Distillata con particolare cura in caldaie a bagnomaria direttamente dalla famiglia Pisoni, Mastri Distillatori in Trentino dal 1852. Gradi 43% vol)
- Nosiola** € 3,00  
(Armonica, fine ed elegante. Dalla Vinaccia di Uva Nosiola, unico vitigno bianco autoctono del Trentino, che dà un vino originale, fresco, acidulo e profumato, nasce questa grappa equilibrata e morbida. Distillata con particolare cura in caldaie a bagnomaria direttamente dalla famiglia Pisoni, Mastri Distillatori in Trentino dal 1852. Gradi 43% Vol.)
- Muller Thurgau** € 3,00  
(Delicata, armonica e profumata. Ottenuta da vinaccia di uva Müller Thurgay, vitigno bianco che ha trovato il suo habitat ideale sui pendii soleggiate delle valli trentine. Distillata con particolare cura in caldaie a bagnomaria direttamente dalla famiglia Pisoni, Mastri Distillatori in Trentino dal 1852. Gradi 43% Vol.)
- Moscato** € 3,00  
(Morbida, delicata, intensamente profumata, ricorda l'uva aromatica da cui deriva. Distillata con particolare cura in caldaie a bagnomaria direttamente dalla famiglia Pisoni, Mastri Distillatori in Trentino dal 1852. Gradi 43% Vol.)
- Stravecchia** € 3,00  
(Morbida, dal gusto caldo ed amabile. Ottenuta dai più prestigiosi vitigni trentini, il lungo invecchiamento in piccole barriques dona a questa grappa, dal particolare colore ambrato, profumo e fraganza. Distillata con particolare cura in caldaie a bagnomaria direttamente dalla famiglia Pisoni, Mastri distillatori in Trentino dal 1852. Gradi 40% Vol.)
- Gewürztraminer** € 3,00  
(Grappa dall'inconfondibile profumo fruttato, tipico dell'uva da cui deriva. E' riconoscibile anche per gli intensi aromi di frutta esotica e fiori, in particolare la rosa bianca e gialla )
- Asperula** € 3,00  
(Asperula odorata, si prepara mettendo in infusione la piantina appena fiorita di asperula in finissima grappa trentina. Dal profumo inconfondibile e delicato si presta molto bene ad essere consumata dopo lautissimi pasti. Gradi 40% Vol.)
- Ruta** € 3,00  
(L'infuso di ruta viene preparato mettendo a macerare una pianticella di ruta in finissima grappa trentina. L'intenso profumo, l'aroma caratteristico e le sue qualità balsamiche sono da sempre apprezzate nella tradizione popolare trentina. Gradi 40% Vol.)
- Ginepro** € 3,00  
(Arbusto perenne, sempreverde dall'odore resinoso cresce in montagna. Infuso preparato con aghi e bacche di ginepro messi a macerare in finissima grappa trentina. Profumo aromatico e sempre fresco. Gradi 40% Vol.)
- Mugo** € 3,00  
(Pino mugo cresce all'altitudine di 1800-2300 m. s.l.m., è un cespuglio aghiforme sempreverde, dal portamento prostrato. Le pigne vengono raccolte in primavera e messe in infusione in finissima grappa trentina. Profumo balsamico e sapore piacevole. Gradi 40% Vol.)
- Grappa del Nonno** € 2,50

## Tisaneria

Thè alla Malva	€ 2,50
Thè alla Rosa di Bosco	€ 2,50
Thè alla Melissa	€ 2,50
Thè Sambuco e Menta	€ 2,50
Thè al Finocchio	€ 2,50
Thè ai Frutti misti	€ 2,50
Thè alla Mela	€ 2,50
Thè alla Menta	€ 2,50
Thè al Biancospino	€ 2,50
Thè al Karkadè	€ 2,50
Thè al Tiglio	€ 2,50
Thè Roobois	€ 2,50
Thè Garofano e Cannella	€ 2,50
Thè Arancia Rossa	€ 2,50
Infuso di Montagna	€ 2,50
Thè alla Vaniglia e Lampone	€ 2,50
Thè al Mirtillo	€ 2,50
Thè alle More e Lamponi	€ 2,50
Thè ai Frutti di Bosco e Vitamine	€ 2,50
Thè al limone e zenzero	€ 2,50
Thè Verde	€ 2,50
Kids Tea (ai frutti rossi)	€ 2,50
Thè deteinato	€ 2,50
English Tea	€ 2,50
Camomilla	€ 2,00



*Lo Chef, augurando Vi un  
arrivederci, spera di essere stato  
all'altezza delle Vostre aspettative; se  
così non fosse, sarebbe ben lieto di  
accogliere i Vostri consigli o  
suggerimenti.*

*Lo Chef*