



La cucina de **la Pajara Gourmet** segue 2 linee ben definite

Rivisitazione dei piatti del territorio
Piatti a base di pesce

In Sala: **Jacopo** con **Camilla, Salvatore, Denisia, Giuditta,**
Sergio, Mauro, Simone e Roberto

In Cucina: **Diego** con **Cristian, Antonio e Stefano.**
In pasticceria **Roberta**

Grazie a **Diego, Jacopo** e a **tutto il Team,**
La Pajara è il primo Ristorante della Valle ad aver ricevuto e mantenuto
la **Forchetta Gambero Rosso** dal 2012 ad oggi
oltre all'**Assiette della Guida Michelin**



La nostra proposta dell'aperitivo

La Tordera Jelmas Valdobbiadene

Extra Dry. Chardonnay, Pinot Grigio, Glera
3,50

Altemasi, Brut 2020, TrentoDOC

Brut. 100% Chardonnay
5,00

Balter Rosè, Brut s.a., TrentoDOC

100% Pinot Nero
8,50

Acqua Surgiva Trentina 2,70

Coperto 2,00

Antipasti

Tartare di gamberi rossi di Mazzara del Vallo sorbetto al sambuco e chips di riso "Gioiello"

*Garnelentartar mit Holunderblütensorbet und „Gioiello“ Reischips
Prawn tartare with elderflower sorbet and "Gioiello" rice chips*

17,00

Tagliata Tonno al popcorn con insalatina di agrumi

*Thunfischsteak mit Popcorn und Zitrusfrüchtesalat
Tuna steak with popcorn and citrus salad*

17,00

Battuta di Fassona al naturale con pane Guttiau e insalatina di finocchio

*Fassona-Rindertartare mit Guttiau Brot und Fenchelsalat
Fassona Beef tartare with Guttiau bread and Fennel salad*

18,00

Carne fumada di Siror con caprino morbido e crostini ai cereali

*Carne fumada di Siror mit weichem Ziegenkäse und Getreidecroutons
Carne fumada di Siror with soft goat cheese and cereal croutons*

14,00

Zucca al rosmarino cotta al forno con Ricotta del Casel, nocciole salate e pomodorini col pizzo alla vaniglia

*Gebackene Kürbis mit Rosmarin, Ricotta Frischkäse, salzige Haselnüsse und Vanille Kirschtomaten
Baked pumpkin with rosemary, Ricotta cheese, salty hazelnuts and vanilla cherry tomatoes*

13,00

Primi Piatti

Orecchiette Salentine con vongole veraci, crema di topinambur e crumble di grissini e pistacchio

Apulische Hausgemacht Orecchiette mit Miesmuscheln, Topinambur creme, Brotstangen und Pistazien Crumble

Apulian homemade Orecchiette with clams, Jerusalem artichoke cream, breadstick and pistachio crumble

13,00

Risotto carnaroli 5 anni dell'“azienda Passiu”, piselli, gamberoni rossi e mozzarella di bufala campana DOP

*“Azienda Passiu” Risotto mit Erbsen, roten Garnelen und Büffel-Mozzarella
Risotto “azienda Passiu” with peas, red Prawns and Buffalo Mozzarella Cheese*

14,00

Creste di gallo fatte in casa, cacio e pepe, riduzione di teroldego, gel di pere e crumble di 'nduja.

*Hausgemachte Pasta mit “Cacio e Pepe”, Teroldego-Reduktion, Birnengel und Nduja Crumble.
Homemade pasta with “Cacio e Pepe”, Teroldego reduction, pear gel and N'duja crumble.*

13,00

Gnocchi di patate della Val di Gresta, ricotta affumicata del caseificio di Primiero, semi di papavero e burro Trentino

*Kartoffeln Gnocchi aus Val di Gresta mit geräuchertem Ricotta Frischkäse aus dem Caseificio di Primiero, Mohn und Trentino Butter
Potato Gnocchi from Val di Gresta with smoked Ricotta freshcheese from the Caseificio di Primiero, poppy seeds and Trentino butter*

12,00

Spaghetti IL VALENTINO con cime di rapa e mandorle, croccante di Frisa e aglio nero

Spaghetti Nudeln “IL VALENTINO” mit Rübenköpfe, Mandeln, Schwarz Knoblauch und “Frisa” crumble (Salento Brot)

Spaghetti Pasta „IL VALENTINO“ with turnip tops, almonds, black garlic and “Frisa” crumble (Salento bread)

12,00

Secondi Piatti

Guancetta di cervo al ginepro con polentina, mostarda di mele renette e polvere di mirtillo

*Deer's cheek with apple mustard, polenta and blueberry dust
Hirschbacken mit Maisgrieß, Äpfel marmelade und Blaubeeren Pulver*

22,00

La nostra frittura calamari, gamberi e verdure

*Unser besondere Fischbraten: Tintenfisch, Garnelen und Gemüse
Our special fried fish: squid, prawns and vegetables*

17,50

Polpo arrostito al pepe limone con crema di ceci e indivia belga con olive taggiasche e fior di capperi

*Gebratener Oktopus mit kartoffeln, Zitronenpfeffer, Kirschen Erbsen creme, Endivien Salat mit
Kapern und Taggiasche Oliven
Roasted octopus with potatoes, Lemonpepper, chickpeas cream, Endive salad with cappers and
Taggiasche olives*

21,00

Petto d'anatra cotto a bassa temperatura con insalatina di cavoletti, castagne e zucca

*Entenbrust bei niedrigen Temperaturen gekocht, mit Sprossensalat, Kürbis und Kastanien
Duck breast cooked at low temperature with sprout salad, chestnuts and pumpkin*

23,00

Capesante scottate con caprino, caffè e puntarelle

*Jakobsmuscheln mit Ziegenkäse, Kaffee und Zichorienherzsalat
Scallops with goat's cheese, coffee and salad of chicory hearts*

24,00

Dessert

Tortino al cioccolato nyangbo dal cuore morbido, sorbetto al mango e rum, salsa ai lamponi

*Nyangbo-Schokoladenkuchen mit weichem Herz, Mango-Rum-Sorbet
mit Himbeersauce*

Nyangbo chocolate cake with a soft heart, mango and rum sorbet with raspberry sauce
8,50

Meringata, ricotta del "casel" e mirtillo

*Ricotta frischkäse und Blaubeeren Baiser-Torte
Ricotta and blueberry meringue pie*

8,00

Tartelletta al cacao, albicocche e pistacchio

*Kakao-Törtchen mit Aprikosen und Pistazien
Cocoa tartlet with apricots and pistachios*

8,50

Semifreddo al cocco e ribes nero, salsa al mango e croccante di liquirizia e mandorle

*Kokosnuss und Johannisbeerparfait mit Mangosauce und Lakritz Mandel Crisp
Coconut and blackcurrant parfait with mango sauce and liquorice and almond crisp*

8,50

Pera al Barolo Chinato con crumble al pepe di Sichuan e gelato alla vaniglia

*Birne im Barolo Chinato Wein mit Sichuan Pfeffer Crumble und Vanille Eiscreme
Pears in Barolo Chinato wine with Sichuan Pepper Crumble and Vanilla Ice Cream*

8,50