Maso Sasso

La Locanda di Putipù

Menù

Menù degustazione

Tasting menu

Per il menu degustazione è richiesta la partecipazione di tutto il tavolo.
The tasting menu requires the participation of the entire table.

Menù degustazione "Maso Sasso" **€ 75,00**

2 Amouse-Bouche con calice di Benvenuto

2 antipasti

2 primi

1 secondo

1 dessert

Questo è un percorso creato dal nostro chef per farvi vivere un'esperienza armoniosa con il nostro menu alla carte.

Tasting Menu "Maso Sasso"

2 Amuse-Bouches with a Welcome Glass

2 Starters

2 First Courses

1 Main Course

1 Dessert

This is a journey created by our chef to offer you a harmonious experience with our à la carte menu.

I prezzi esposti si intendono comprensivi di:
coperto, servizio, pane, acqua della casa naturale o gassata.

NB: Le porzioni s'intendono nella misura di assaggi.

Displayed prices include:
cover charge, service, bread, and still or sparkling house water.

Note: Portions are served in tasting sizes.

Maso Sasso
La Locanda di Putipù

Antipasti

Starters

Tagliere contadino — € 18,50

Speck nostrano, salamino di cinghiale, salamino di cervo, formaggio al vino, Provolone del Monaco

Mixed platter with local speck, wild boar salami, deer salami, wine cheese, Del Monaco Provolone cheese

Caprese rivisitata — € 13,80

Bufalotta campana, copertura di datterini, pesto di basilico e olio all'origano

Buffalo mozzarella from Campania with cherry tomatoes, our basil pesto and oregano oil

Tartare del Maso — € 25,00

Manzo razza Rendena (150g) preparata al tavolo, guarnita con tuorlo croccante, chips di pane e tartufo nero estivo

Rendena beef tartare prepared at the table, with crispy yolk bread chips and black truffle

Magnum estivo — € 13,00

Ripieno di fagiolini, patate e cipollotto, su salsina fresca alla menta

Stuffed with green beans, potates and spring onion with fresh mint sauce

Flan vegan di spinaci su crema di anacardo e trito di pomodori secchi — € 13,00

Vegan spinach flan with cashews sauce and chopped dried tomatoes

Camembert e fichi — € 14,30

Formaggio in crosta di panko su misticanza, marmellata dei nostri fichi, mirtilli, salsina fresca allo yogurt ed erba cipollina

Panko crusted cheese on mixed salad, fig jam, blueberries and fresh yogurt and chives sauce

Zuppe

Soups

Zuppa tiepida di ceci, carotine e cipollotto verde, odore al rosmarino e cubi di "Fermaggio Feta" € 10,50

Chickpea, carrot and spring onion soup, rosemary scent and "Fermaggio Feta" cheese cubes

Insalate e contorni

Salads and side dishes

Insalata mista piccola € 5,00

Small mixed salad

Caesar salad del Maso € 14,00

Pollo allevato a mais in due consistenze, insalata iceberg, misticanza, la nostra maionese e scaglie di Trentingrana

Chicken, iceberg and mixed salad, our mayonnaise and Trentingrana flakes

Insalatona con il nostro salmone marinato alle erbette di montagna, misticanza, finocchi, olio Evo all'arancia e rabarbaro € 14,00

Marinated salmon with mountain herbs, mixed salad, fennel, orange and rhubarb EVO oil

Insalatona estiva € 11,00

Insalata iceberg, cetrioli, carote, "Fermaggio Feta", olive del Garda, cipolle e olio all'origano.

Iceberg salad with seasonal carrots and cucumbers, "Fermaggio Feta" cheese, Garda olives and oregan oil

Verdure grigliate € 8,00

Grilled vegetables

Patate saltate € 8,00

Roasted potatoes

Maso Sasso
La Locanda di Putipù

Primi piatti

Main courses

Tagliatelle all'oca — € 16,50

Pasta fresca con petto d'oca fumè, selvaggina, pomodorini, scaglie di Trentingrana

Fresh pasta with smoked goose, game, cherry tomatoes and Trentigrana flakes

Linguine monograno Felicetti al ragout di Polpo*, terra di olive taggiasche e olio al prezzemolo. — € 16,00

Linguine pasta with octopus ragout, Taggiasca olives and parsley oil

Risotto Blu ai gamberi* con fonduta di Baldo, pistacchio e limone di Sorrento — € 17,00

Blue risotto with prawns, Baldo cheese fondue, pistachio and Sorrento lemon*

Paccheri "Gentile" alla Parmigiana — € 14,50

Ripieni di melanzana confit su vellutata di Pizzutello e spuma di gondino

Stuffed Paccheri pasta with eggplant parmesan confit with grape cream soup and cheese foam

Risotto Acquerello agli asparagi bianchi e verdi con guanciale croccante e zabaione salato — € 18,00

Acquerello risotto with white and green asparagus, crispy bacon and salted zabaglione

Gran Tortelli Vegani — € 15,70

Ripieni al ragù di soia, saltati al prezzemolo, olio di cocco e polvere di porcini bio

Stuffed veg tortelli with soy ragù sautéed with parsley, coconut oil and porcini mushroom powder

Maso Sasso
La Locanda di Putipù

Secondi piatti

Second courses

Roast beef di Grigio Alpina (300g min.) — € 25,00

tagliata e adagiata su letto di rucola, sale di Maldon, olio EVO del Garda, pomodorini e sfoglie di Trentingrana

Grigio Alpina roast beef with rocket, Maldon salt, EVO Garda oil, cherry tomatoes and Trentingrana flakes

Polpo* cotto a bassa temperatura rosticciato — € 18,50

su soffice di patate della Vallagarina, stracciatella di bufala e pomodorini confit

Octopus cheek cooked at low temperature and roasted with mashed Vallagarina potatoes, buffalo mozzarella stracciatella and confit cherry tomatoes

Baccalà* in olio cottura — € 20,70

camicia di guanciale, cicoria, maionese di mare e tapioca

Cod in cooking oil with crispy bacon, chicory and seafood and tapioca mayonnaise

Filetto Vegano ai tre pepi — € 20,00

Grand Marnier, fiori e patate novelle

Vegan fillet with three peppers, Cognac and Bitter Orange Liqueur - Grand Marnier, flowers and potatoes

Melanzana in doppia cottura — € 14,90

con hummus di ceci, crema di sesamo, crema di datterino infornato e crumble di pane al basilico

Double-cooked eggplant with chickpea hummus, sesame cream, baked datterino cream and basil bread crumble

Femore di Grigio Alpina — € 33,00

sfilacci delle carni tenere, midollo, timo fresco e cipolla di Tropea in agrodolce di frutti rossi

Grigio Alpina beef femur and marrow, fresh thyme and Tropea onion in sweet and sour red fruit sauce

Maso Sasso
La Locanda di Putipù

Dessert

Desserts

Delizia allo Yuzu € 10,50

Namelaka al cioccolato bianco, inserto al limone candito e menta, mirtillo e cioccolato Berry Ruby

White chocolate Namelaka, candied lemon and mint insert, blueberry and chocolate Berry Ruby

Bosco Estivo € 10,00

Panna cotta Vegan al cioccolato bianco, bacche di vaniglia tahiti, limone, coulis e gelato ai frutti di bosco

Vegan white chocolate panna cotta with Tahiti vanilla beans, lemon, coulis and berry ice cream

Il nostro Gianduiotto € 10,00

Bavarese alla nocciola e mousse al cioccolato fondente, base crunchy, copertura con nocciole tostate

Bavarese cake with nuts and dark chocolate mousse on crumble base, toasted hazelnut topping

Sfera di cioccolato Avorio Valrhona bianco, con gelato al pistacchio e salsa calda al lampone € 10,00

Valrhona white Ivory chocolate sphere with pistachio ice cream and warm raspberry sauce

Crema Catalana preparata in vaso cottura € 8,00

Croccante di zucchero moscovado e biscotto Lotus

Catalan cream in a cooking jar with muscovado sugar brittle and Lotus cookie

Dolce Spritz € 10,00

Mousse all'arancia e burro di cacao, gelatina di Aperol e sorbetto frizzante allo spumante

Orange and cocoa butter mousse, Aperol jelly and sparkling wine sorbet

Maso Sasso
La Locanda di Putipù

Acqua e bibite / *Water and soft drinks*

Acqua Surgiva naturale / *still* 0,75 l.	€ 3,00
Acqua Surgiva gassata / *sparkling* 0,75 l.	€ 3,00
Coca Cola in vetro / *glass bottle* 0,33 l.	€ 3,50
Coca Cola 0 in vetro / *glass bottle* 0,33 l.	€ 3,50
Fanta in vetro / *glass bottle* 0,33 l.	€ 3,50
Lemonsoda 0,33 l.	€ 3,50
The Fuze pesca/limone 0,33 l.	€ 3,50
Red Bull	€ 4,00
Succo Yoga 100% pera/pesca/Ace 0,20 l.	€ 3,20
Succo Yoga 100% mirtillo 0,20 l.	€ 3,50

Birre in bottiglia / *Bottled beers*

Corona 0,33 l.	€ 4,00
Forst analcolica / *non-alcoholic* 0,33 l.	€ 3,70
Hefe Weihenst analcolica / *non-alcoholic* 0,33 l.	€ 3,20
Dolomiti senza glutine / *gluten-free* 0,33 l.	€ 4,00
Kapuziner Hefe Weiss 0,5 l.	€ 5,00
Hoegaarden 0,33 l.	€ 4,00

Birre alla spina / *Beers on tap*

Weissbier 0,3/0,5 l.	€ 4,00 / 6,00
Kellerbier 03/0,5 l.	€ 4,00 / 6,00
Warsteiner 0,2/0,4 l.	€ 3,00 / 5,50
Radler 0,2/0,4 l.	€ 3,00 / 5,50

Amari, liquori e distillati / *Spirits*

Amari	€ 4,00
Grappe	€ 4,00
Grappe speciali	€ 5,00
Limoncello	€ 3,50

Caffè / *Coffee*

Espresso	€ 1,50
Espresso deca	€ 1,60
Americano	€ 1,70
Orzo	€ 2,50
Ginseng	€ 2,50
Crema di caffè (no lattosio / *lactose*)	€ 3,00

Coperto € 2,50

Cover charge

Allergeni

Allergens

Glutine
Gluten

Crostacei
Crustaceans

Sedano
Celery

Uova
Eggs

Noci
Tree nuts

Molluschi
Molluscs

Pesce
Fish

Latte
Milk

Soia
Soy

Senape
Mustard

Sesamo
Sesame

Solfiti
Sulfur

Arachidi
Peanuts

Lupini
Lupin

*** Materia prima surgelata all'origine.**
** Raw material frozen at origin.*

Ogni aggiunta o variazione nei piatti avrà un costo aggiuntivo.
Any addition or variation in the dishes will have an additional cost.

Maso Sasso
La Locanda di Putipù