

inalto

ALFIO GHEZZI DOLOMITES

VELOCE CON GUSTO

dalle 10.00 alle 15.30

OLTRE IL PANE

Schiacciata, prosciutto La Proibita "Capitelli" e fontal di Cavalese 13

Focaccia di segale al padellino, speck, cetriolo marinato e rafano 13

InALto Cheese Burger 15

L'ORTO D'INVERNO

Verza, castagne, zucca, cipolle e pancetta affumicata 15

Verdure invernali, petto di pollo ruspante e cavolo riccio 18

DALLA CANTINA

Selezione di salumi e formaggi con giardiniera 18

DALLA CREDENZA

Torta di carote 7

Strudel 7

Torta Linzer 7

La mia Sacher 8

I LIEVITATI

Bombolone alla confettura o crema 3

DALLA PASTICCERIA

dalle 12.00 alle 15.00

TIRAMISU'

crema soffice al caffè 10

TORTA DI MELE CARAMELLATE

salsa al demi-sec 10

COPERTO: 2.50

SUPPLEMENTO PANE 4

DALLE DOLOMITI

dalle 12.00 alle 15.00

CARNE SALADA DEL TRENTINO
crema di fagioli e cipolla marinata 17

•

CANEDERLI
smalzati al sugo di carne 16

•

CAPPELLO DEL PRETE DI BOVINO LOCALE
polenta di patate, carote e cumino 25

I CLASSICI ITALIANI

dalle 12.00 alle 15.00

UOVO DI FATTORIA
rosti di patate, puzzone di Moena, polvere di porcini e speck
ANTIPASTO 16 SECONDO 20

CAVOLFIORE
salsa al trentingrana, peperoncino e semi di girasole 16

•

TAGLIATELLA AL ROSMARINO
ragù fine di selvaggina e caffè 18

PASTA E FASOI
con ditalini di farro e uova di trota 16

•

FILETTO DI SUINETTO
speck, purè alla senape e cavoletti 26

DIAFRAMMA DI BOVINO ADULTO
millefoglie di patate, radicchio e salsa al gorgonzola 28

TROTA
verza e limone candito 25

GLI INTRAMONTABILI DELLO CHEF

BATTUTA DI MANZO BIO
nocciole, polvere di porcini e sfoglie di polenta 18

SPAGHETTI
aglio, olio, peperoncino e uova di trota 20

LEPRE
alla mia maniera con topinambur e polenta 35

MENÙ BAMBINI
dalle 12.00 alle 15.00

CHILDREN'S MENÙ
from 12am to 3pm

PASTA
Pasta

Pasta al pomodoro
Pasta with tomato

Pasta al ragù
Pasta with ragù

8,00

CARNE
Meat

Cotoletta alla milanese con patate
Milanese-style cutlet with potatoes

Petto di pollo con patate
Chicken breast with potatoes

14,00

PORZIONE ADULTO: supplemento 4

CONTORNI

Polenta di patate 5

Chips di patate 4

Purè alla senape 5

Crauti 5

TASTY AND FAST

from 10am to 3.30pm

BEYOND THE BREAD

- Focaccia bread, “Capitelli” ham and fontal cheese from Cavalese 13
- Focaccia bread, speck, marinated cucumber and horseradish 13
- InALto Cheese Burger 15

VEGETABLE GARDEN BY THE WINTER

- Savoy cabbage, chestnuts, pumpkin, onions and bacon 15
- Winter vegetables, free-range chicken breast and curly kale 18

FROM THE CELLAR

- Selection of cold cuts and cheese with pickled vegetables 18

IN THE CUPBOARD

- Carrot’s cake 7
- Strudel 7
- Linzer cake 7
- Sacher in my own way 8

LEAVENED PRODUCTS

- Doughnout krapfen with jam or custard 3

FROM THE PASTRY

from 12am to 3pm

TIRAMISU’

- coffee’s soft cream 10

CARAMELIZED APPLE CAKE

- demi-sec soft cream 10

FROM THE DOLOMITES from 12am to 3pm

CARNE SALADA FROM TRENTO
bean's cream and marinated onions 17

•

CANEDERLI
smalzadi with meat sauce 16

•

BRAISED BEEF FROM LOCAL COW
with potatoes like "polenta" 25

THE ITALIAN CLASSIC from 12am to 3pm

FARM EGGS
potatoes rosti, puzzone cheese from Moena, mushroom and speck powder
STARTER 16 MAIN COURSE 20

CAULIFLOWER
Trentingrana cheese, chili pepper and sunflower seeds 13

•

ROSEMARY'S TAGLIATELLA
with fine wild game ragù and coffee 18

PASTA AND BEANS SOUP
with spelt pasta and egg's trout 16

•

PIGLETS
speck, mashed potatoes with mustard and sprouts 26

SKIRT STEAK OF COW
potatoes millefeuille, red chicory and gorgonzola cheese sauce 28

TROUT
savoy cabbage e candied lemon 25

THE EVERGREEN OF THE CHEF

CHOPPED MEAT OF BEEF
hazelnuts, mushrooms powder and crispy polenta 18

SPAGHETTI MONOGRANO FELICETTI
oil, garlic, red chili and trout's eggs 20

HARE
in my own way with jerusalem artichoke and polenta 35

inalto

ALFIO GHEZZI DOLOMITES

BEVANDE

BEVANDE _ SOFT DRINKS

Acqua, <i>Surgiva</i>	750ml	4,00
Acqua, <i>Surgiva</i>	250ml	2,00
Succo di mela Torbido <i>Weissenhof</i>	200ml	4,50
Succo di arancia, <i>Plose</i>	200ml	4,50
Succo di arancia, mela e carota, <i>Plose</i>	200ml	4,50
Nettare di albicocca, <i>Antologia</i>	200ml	4,00
Nettare di pesca, <i>Antologia</i>	200ml	4,00
Nettare di pere, <i>Antologia</i>	200ml	4,00
Nettare di mirtillo, <i>Antologia</i>	200ml	4,00
Nettare di lampone, <i>Antologia</i>	200ml	4,00
Sciroppo di sambuco, <i>Schmiedhof</i>	300ml	3,50
Sciroppo di menta, <i>Mas del Gnac</i>	300ml	3,50
Sciroppo di abete rosso, <i>Mas del Gnac</i>	300ml	3,50
Sciroppo all'estratto di larice, <i>Mas del Gnac</i>	300ml	3,50
Sciroppo all'estratto di pino silvestre, <i>Mas del Gnac</i>	300ml	3,50

APERITIVI _ COCKTAIL ALCOLICI

Spritz Classico	8,00
Spritz In.Alto	10,00
<i>barbaresco chinato Punset, tonica Tassoni, mirtillo</i>	
Hugo	8,00
Americano	10,00
Negroni	10,00
Mountain Gin Tonic	10,00

BEVANDE _ COCKTAIL ANALCOLICI

Spritz analcolico Alpex, Plose	6,00
Americ-analcolico	7,00
Zero Gin Tonic	8,00
<i>Gin Sabatin°0, acqua tonica</i>	
Mountain Tonic	8,00
<i>Seedlip Garden, Nettare di Mirtillo, Tonica Tassoni</i>	
Fior di Sambuco, <i>Tassoni</i>	3,50
Acqua Tonica al cedro, <i>Tassoni</i>	4,00
Acqua Tonica, <i>Tassoni</i>	4,00
Ginger Beer, <i>Plose Alpex</i>	4,00
Acqua Tonica, <i>Plose Alpex</i>	4,00

BEVANDE CALDE

Espresso	1,80
Espresso decaffeinato	2,00
Espresso Macchiato	2,00
Cappuccino	3,50
Latte Macchiato	3,00
Macchiatone	3,00
Caffè d'orzo	2,00-4,00
Caffè Americano	3,00
Cioccolata Calda	4,00
Tè Caldo	3,00
Tè con Rum	4,50
Bombardino InAlto	5,00
Succo alla mela caldo	4,50

LIQUORI

Amaro Bruno	Pilzer	5,00
Amaro	Fred Jerbis	5,00
Elixir Santi Vigili	Villa de Varda	5,00
Abracadabra (<i>liquore alla liquirizia</i>)	Vecchio Magazzino Doganale	5,00
Jefferson	Vecchio Magazzino Doganale	5,00
Giocondo (<i>liquore al caffè</i>)	Vecchio Magazzino Doganale	5,00
Bitter	Le Sirene	5,00
Sambuca Storica	Tassoni	5,00
Braulio	Braulio	5,00

GIN

Pilz	Pilzer	7,00
Vento	Pilzer	8,00
Z44	Roner	9,00
Gilbach Gin	Gilbach	9,00

RUM

Dolomites Rhum Fine Old	Zu Plun	10,00
Dolomites Rhum	Zu Plun	7,00
R74 Aged 5y	Roner	7,00

VODKA

Biostilla Organic	Walcher	6,00
-------------------	---------	------

WHISKY

Gold	Puni	7,00
------	------	------

Sole	Puni	10,00
------	------	-------

VERMOUTH

Alto Lago	Marzadro	6,00
-----------	----------	------

1850	Folletto	6,00
------	----------	------

Vermouth	Fred Jerbis	6,00
----------	-------------	------

BRANDY

15 anni	Pilzer	12,00
---------	--------	-------

GRAPPA

Delmé 5 anni	Pilzer	6,00
--------------	--------	------

Muller	Pilzer	5,00
--------	--------	------

Chardonnay	Pilzer	5,00
------------	--------	------

Teroldego	Pilzer	5,00
-----------	--------	------

Williams, Acquavite di pere	Pilzer	5,00
-----------------------------	--------	------

Cirmolo	L'Ones	6,00
---------	--------	------

Genziana	L'Ones	6,00
----------	--------	------

Fieno	L'Ones	6,00
-------	--------	------

Pino Mugo	L'Ones	6,00
-----------	--------	------

Mirtillo nero spontaneo	L'Ones	6,00
-------------------------	--------	------

Prugne	Roner	5,00
--------	-------	------

Acquavite di mela	Pilzer	5,00
-------------------	--------	------

BIRRA

Birra Dolomiti_Pedavena <i>alla spina - draft beer</i>	300ml	4,50
Weizenbier <i>alla spina - draft beer</i>	300ml	4,80
Dolomiti Pils	330ml	5,00
Dolomiti Rossa	330ml	5,50
Batzen Weiss	330ml	5,50

VINI AL CALICE 125ml

Bollicine

Prosecco Docg	<i>Jejo, Extra dry</i>	5,00
Trento Doc	<i>Ferrari, Maximum Brut Blanc de Blancs</i>	7,00
Trento Doc	<i>Ferrari, Perlé 2017</i>	10,00
Champagne AOC	<i>José Michel, Tradition</i>	11,00

Bianchi

Dolomiti Igt	<i>Tenute Lunelli, Pietragrande</i> <i>chardonnay, sauvignon, incrocio manzoni, pinot bianco</i>	6,00
Alto Adige Doc	<i>Cantina di Terlano, Pinot Grigio Tradition</i>	7,00
Alto Adige Doc	<i>Taschlerhof, Riesling</i>	7,00
Veneto Doc	<i>Monte Cimo, Sauvignon</i>	6,50
Lugana Doc	<i>Montonale, Lugana Montunal</i>	6,00

Rossi

Vallagarina Igt	<i>La Vigne, Ciliegino</i> <i>cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot</i>	6,50
Trentino Doc	<i>De Vescovi, Teroldego Rotaliano</i>	6,50
Alto Adige Doc	<i>Strobhlof, Pinot Nero</i>	8,00
Valpolicella Doc	<i>Graziano Prà, Valpolicella Ripasso</i>	7,00
	Vino al calice del giorno	8,00/10,00

VINI IN BOTTIGLIA

Bollicine Italiane

Prosecco Doc

Bisol

Valdobbiadene (Tv)

Jejo Extra Dry
glera 100%

28,00

DioTiSalvi

Farra di Soligo (Tv)

Penombra Brut
glera 100%

32,00

Metodo Classico

Buvoli

Gambogliano (Vi)

Tre Classico Extra Brut
pinot nero 100%

58,00

Trento Doc

Ferrari

Trento (Tn)

Maximum Blanc de Blancs
chardonnay 100%

38,00

Maximum Blanc de Blancs Magnum 1,5 lt
chardonnay 100%

80,00

Maximum Rosè
pinot nero 70%, chardonnay 30%

52,00

Perlè 2017
chardonnay 100%

60,00

Perlè Bianco 2015
chardonnay 100%

70,00

Perlè Zero Cuvée Zero15
chardonnay 100%

88,00

Riserva Lunelli 2015
chardonnay 100%

88,00

Perlè Nero 2015
pinot nero 100%

110,00

Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2010
chardonnay 100%

170,00

Marco Tonini

Isera (Tn)

Nature
chardonnay 70%, pinot bianco 30%

38,00

Riserva Nature Le Grile 2015
chardonnay 100%

52,00

Bollicine Italiane

Trento Doc

Maso Martis
Martignano (Tn)

Blanc de Blancs
chardonnay 100%

52,00

Furletti
Riva del Garda (Tn)

Reiff
chardonnay 100%

44,00

Letrari
Rovereto (Tn)

Dosaggio Zero Riserva 2016
chardonnay 85%, pinot nero 15%

66,00

Quore PieNne 2016
pinot nero 100%

78,00

Pisoni
Rovereto (Tn)

Nature
chardonnay 100%

42,00

Agraria di Riva
Riva del Garda (Tn)

Brezza Riva millesimato 2013
chardonnay 85%, pinot nero 15%

38,00

Alto Adige Doc

Arunda
Meltina (Bz)

Blanc de Blancs
chardonnay 100%

54,00

Franciacorta Docg

Bellavista
Erbusco (Bs)

Alma Gran Cuvée
chardonnay 77%, pinot nero 22%, pinot bianco 1%

60,00

Cà del Bosco
Erbusco (Bs)

Cuvée Prestige
chardonnay, pinot nero, pinot bianco

60,00

Bollicine Francesi

Champagne AOC

Fleury	<i>Fleur de l'Europe s.a.</i> <i>pinot nero 85%, chardonnay 15%</i>	105,00
Tarlant	<i>Zero Brut Nature</i> <i>chardonnay 33%, pinot nero 33%, meunier 33%</i>	85,00
Larmandier Bernier	<i>Longitude Blanc de Blancs</i> <i>chardonnay 100%</i>	114,00
Jean Vesselle	<i>Oeil de Perdrix Brut</i> <i>pinot nero 100%</i>	75,00
Nathalie Falmet	<i>Blanc de Noirs Brut Nature</i> <i>pinot nero 100%</i>	88,00
Gatinois	<i>Tradition Brut</i> <i>pinot nero 80%, chardonnay 20%</i>	80,00
Vazart Coquart	<i>Reserve Brut</i> <i>chardonnay 100%</i>	72,00
Bruno Paillard	<i>Premier Cuvée s.a.</i> <i>pinot nero 45%, chardonnay 33%, pinot meunier 22%</i>	78,00
Crete Chamberlin	<i>CDB Grand Cru Le Mesnil & Oger</i> <i>chardonnay 100%</i>	110,00
Alain Couvreur	<i>Blanc de Noirs</i> <i>pinot nero 85%, pinot meunier 15%</i>	68,00
Josè Michel	<i>Tradition</i> <i>pinot meunier 70%, chardonnay 30%</i>	65,00

Vini Bianchi

Trentino Alto Adige

Fratelli Lunelli
Trento (Tn)

Pietragrande 2021 30,00
chardonnay, sauvignon, incrocio manzoni, pinot bianco

Comai
Riva del Garda (Tn)

Sauvignon 2020 36,00
Chardonnay 2019 34,00

Furletti
Riva del Garda (Tn)

Furlet Bianco 2021 30,00
chardonnay, pinot grigio, incrocio manzoni

In Der Eben
Ritten (Bz)

Gewürztraminer 2019 42,00
Sauvignon 2018 42,00

Cantina di Terlano
Terlano (Bz)

Pinot Grigio 2021 30,00
Pinot Bianco 2021 28,00
Terlaner 2021 32,00
pinot bianco, chardonnay, sauvignon
Chardonnay Kreuth 2021 36,00

Cantina di Colterenzio
Cornaiano (Bz)

Sauvignon Lafoa 2020 48,00

Köfererhof
Varna (Bz)

Riesling 2021 46,00
Kerner 2021 32,00
Muller Thurgau 2021 30,00

Taschlerhof
Bressanone (Bz)

Riesling 2021 42,00
Kerner 2021 38,00

Fanti
Pressano (Tn)

Nosiola 2021 28,00

Dipoli
Cortaccia (Bz)

Voglar 2018 40,00
sauvignon blanc

Vini Bianchi

Cesconi
Pressano (Tn)

Gewürztraminer 2021 32,00

Tiefenbrunner
Cortaccia (Bz)

Müller Thurgau 2021 28,00

Raffaele Fischetti
Chiusa (Bz)

Kerner Orange 2020 48,00

Cantina di Toblino
Toblino (Tn)

Chardonnay Foll 2019 40,00

Pacherhof
Novacella (Tn)

Kerner 2021 34,00

Riesling 2021 40,00

Grüner Veltliner 2021 34,00

Veneto

Monte Cimo
Cavaion Veronese (Vr)

Sauvignon Tre Cime 2021 44,00

Graziano Prà
Soave (Vr)

Soave Classico Staforte 2020 28,00

Soave Classico Monte Grande 2020 34,00

Roberto Anselmi
Monteforte d'Alpone (Vr)

Capitel Foscarino 2021 30,00
garganega 90%, chardonnay 10%

DioTiSalvi
Farra di Soligo (Tv)

Tai Bianco Riserva 2020 28,00
tai 100%

Friuli Venezia Giulia

Livio Felluga
Cormons (Go)

Friulano 2021 34,00

Ribolla Gialla 2021 44,00

Vini Bianchi

Lombardia

Montonale

Desenzano del Garda (Bs)

Lugana Montunal 2021

turbiana 100%

36,00

Lugana Riserva Orestilla 2020

turbiana 100%

48,00

Liguria

Il Torchio

Castelnuovo Magra (Sp)

Lunatica 2020

vermentino 100%

48,00

Vini Bianchi Esteri

Germania

Philippe Lardot

Sankt Adelgund

Riesling Der Graf 2020

46,00

Dönnhoff

Oberhausen

Riesling Tonschiefer trocken 2021

38,00

Vini Rossi

Trentino Alto Adige

De Vescovi

Mezzocorona (Tn)

Teroldego Rotaliano 2020 30,00

Teroldego Rotaliano Vigilus 2019 58,00

La Vigne

Isera (Tn)

Ciliegin 2019 35,00
cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot

Fior di Ciliegio 2018 82,00
cabernet sauvignon

Marco Tonini

Isera (Tn)

Marzemino d'Isera 2020 28,00

Tenuta San Leonardo

Borghetto all'Adige (Tn)

San Leonardo 2017 118,00
cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot

Elisabetta Dalzocchio

Rovereto (Tn)

Pinot Nero 2017 55,00

Strohlof

Appiano sulla strada del vino (Bz)

Pinot Nero Pigeno 2020 44,00

Muri-Gries

Bolzano (Bz)

Lagrein 2021 30,00

Lagrein Riserva Abtei 2018 48,00

Alois Lageder

Magré (Bz)

Cabernet Riserva 2018 32,00

In Der Eben

Bolzano (Bz)

Freistil 2017 44,00
merlot, lagrein

Agraria di Riva

Riva del Garda (Tn)

Maso Lizzone 2018 36,00
merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon

Cesconi

Pivier 52,00
merlot 100%

Vini Rossi

Veneto

Graziano Prà
Soave (Vr)

Valpolicella Ripasso Morandina 2020 <i>corvina, corvinone, rondinella, oseleta</i>	36,00
Amarone della Valpolicella 2016 <i>corvina, corvinone, rondinella, oseleta</i>	80,00

Pietro Zardini
San Pietro in Cariano (Vr)

Rosignol 2019 <i>corvina 70%, rondinella 20%, molinara 5% e rosignola 5%</i>	34,00
Amarone della Valpolicella 2018 <i>corvina 70%, rondinella 20%, molinara 10%</i>	60,00

Zenato
Peschiera del Garda (Vr)

Valpolicella Ripassa 2020 <i>corvina 85%, rondinella 10% e corvinone 5%</i>	42,00
Amarone della Valpolicella Classico 2018 <i>corvina 80%, rondinella 10%, oseleta e croatina 10%</i>	110,00

DioTiSalvi
Farra di Soligo (Tv)

Blu Notte <i>merlot, cabernet franc</i>	30,00
---	-------

Quintarelli
Negrar (Vr)

Valpolicella Classico Superiore 2015 <i>corvina, corvinone, rondinella, cabernet</i>	104,00
--	--------

Lombardia

Cà del Bosco
Erbusco (Bs)

Sebino Rosso Igt Maurizio Zanella 2016 <i>cabernet sauvignon 50%, merlot 25%, cabernet franc 25%</i>	68,00
--	-------

Ar.Pe.Pe
Sondrio (So)

Sassella Stella Retica 2017 <i>chiavennasca (nebbiolo) 100%</i>	50,00
---	-------

Piemonte

Oddero
La Morra (Cn)

Langhe Nebbiolo 2020	36,00
Barbaresco "Rombone" 2018	52,00

Vini Rossi

Prunotto <i>Alba (Cn)</i>	<i>Barbera d'Alba Pian Romualdo 2018</i>	28,00
Produttori del Barbaresco <i>Barbaresco (Cn)</i>	<i>Barbaresco 2018</i>	48,00
Giuseppe Cortese <i>Barbaresco (Cn)</i>	<i>Langhe Nebbiolo 2021</i>	36,00
G.D. Vajra <i>Barolo (Cn)</i>	<i>Barbera d'Alba 2018</i>	32,00
	<i>Barolo Albe 2018</i>	60,00
Toscana		
Antinori	<i>Il Bruciato 2019</i> <i>cabernet sauvignon, merlot, syrah</i>	38,00
	<i>Tignanello 2015</i> <i>sangiovese, cabernet sauvignon, cabernet franc</i>	135,00
Poggio Antico <i>Montalcino (Si)</i>	<i>Rosso di Montalcino 2020</i>	48,00
	<i>Brunello di Montalcino 2017</i>	88,00
Fèlsina <i>Castelnuovo Berardenga (Si)</i>	<i>Chianti Classico 2016</i>	36,00
	<i>Fontalloro 2016</i> <i>sangiovese 100%</i>	80,00
	<i>Fontalloro 2018</i> <i>sangiovese 100%</i>	70,00
Tenute Lunelli <i>Podernuovo (Pi)</i>	<i>Teuto 2018</i> <i>sangiovese 65%, merlot 30% e cabernet sauvignon 5%</i>	34,00
Sicilia		
Eduardo Acosta <i>Randazzo (Si)</i>	<i>Versante Nord Rosso 2019</i> <i>nerello mascalese 80%, altre uve a bacca rossa 20%</i>	40,00
Tenuta di Trinoro	<i>Passo Rosso 2020</i> <i>nerello mascalese 100%</i>	46,00
Francia		
Sylvain Pataille	<i>Marsannay rouge 2020</i>	80,00

