



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

1. Rivisitazione dei piatti del territorio
2. Piatti a base di pesce

perché il pesce in montagna?

La Pajara è un nome salentino ed è il mio (Renzo) soprannome di Famiglia, si riferisce alle case a secco di pietra (e qui anche qualche affinità con **Castel Pietra**), costruite nelle campagne spesso a ridosso del mare,

Visto le mie origini paterne Salentine..

(mentre quelle materne sono Svizzere, ma questa è un'altra storia)

...ecco il perché...

oltre alla passione per la Montagna ed il Primiero,
(di cui è originaria **Sonja** mia moglie),

la passione per il vero Mare, e la cucina a base di pesce

Le portate **incorniciate** sono i Nostri Best-Seller, gli immancabili i più richiesti,

quelle in **grassetto** sono subito al secondo posto

In Sala: **Alberto** con **Raffele** e **Daniele**

In Cucina: **Diego** con **Marco**, ed **Elena**

Sommelier Professionista: **Renzo**, (**Alberto** e **Daniele** stanno completando il percorso

Grazie a **Diego**, **Alberto** e a tutto il Team,

La Pajara è il primo e l'unico Ristorante della Valle ad aver ricevuto e mantenuto la **Forchetta Gambero Rosso** dal 2012 ad oggi oltre all'**Assiette della Guida Michelin**

Per i bambini

Topolino

(pasta corta al pomodoro o ragù) € 4,50

Paperino

(gnocchi di patate al pomodoro o ragù) € 5,00

Qui Quo Qua

(Tortellini alla panna e prosciutto) € 5,50

Dragon ball

(polpette di vitello con patate rosticciate) € 8,50

Saetta McQueen

(milanese con patate fritte) € 8,50

Peppa Pig

(wurstel con patate fritte) € 8,50

Le zuppe

Crema di porcini con cubetti di pane casereccio al timo

€ 6.50

Zuppa di Antico orzo delle valli Bellunesi con speck e verdure

€ 6,50

Vichyssoise di patate e porri con scaglie di Bottarga di Muggine

€ 7,50

Crema di mais con gamberi sauté e soffiato di Trentingrana

€ 7,50

Gli Antipasti

Samosa ai funghi Porcini con Guacamole ai Mirtilli

€10,50

Cestino di gamberi kataifi con pinzimonio di verdure e vinaigrette

€ 13,50

Carne fumada di Siror con tomino di capra e
sfogliatine di ceci e pere

€11,50

Speck stagionato alle erbe e fiori di Primiero,
con mozzarella di bufala DOP e pomodorini pachino marinati

€13,50

Tagliata di Tonno pinne gialle al Sesamo nero con Avocado,
More e sfogliatina ai cereali

€14,50

Tavolozza Primierotta

Samosa ai Porcini, Carne Fumada di Siror, Speck stagionato alle erbe e fiori,
l'Arin di Primiero (formaggio affumicato), Salame di Cervo, Luganega Stagionata,
Landjeger e rafano

€ 19,50

Tavolozza di Pesce

Capesante dorate, tartare di Trota affumicata, spiedino di Gamberi, insalatina di Polpo, tagliatelle
di Seppie, Gamberi Kataifi, trancetti di coda di Rospo,
Tonno pinne gialle al sesamo nero

€ 21,50

I Primi piatti

Spaghettoni MATT Felicetti con ragù di Cervo al coltello e lamelle di
mele

€ 9,50

Pansoti ai mirtilli ripieni di patate e Timo con Finferli sauté

€ 9,00

Gnocchi di Patate della Val di Gresta con ricotta affumicata
del Caseificio di Primiero, semi di papavero e
Burro Trentino

€ 7,50

Paccheri di Gragnano ai porcini e spinacini con fonduta di Mozzarella
di Bufala DOP

€ 9,50

I Primi piatti di pesce

Fusillotti Felicetti “il Cappelli” con Tonno fresco, pane all’olio e
profumo di menta

€ 9,50

Ceci con tagliatelle caserecce e calamaretti Siciliani

€ 9,00

Risotto “Acquerello” con Funghi Porcini
e Capesante

€ 12,50

Fagottini ripieni di asparagi bianchi, con piselli e
Scampi in tempura

€ 9,00

IL piatto Vegano

Orecchiette di Farro con ragù di Tofu e pesto di Cavolo nero

€ 9,50

I Secondi piatti

Millefoglie di verdure alla griglia
con cialde di Trentingrana

€ 9,50

Tartare di Manzo “ve la prepariamo al tavolo”
servita con patate e carciofi

€ 24,00

Filetto di Manzo affumicato a freddo con ròsty di Patate e
Radicchio IGP di Treviso con Aceto di Lamponi

€ 19,50

Filetto di Cervo avvolto nello Speck con
Macaron ai Mirtilli e Mele

€ 19,50

Petto d'Anatra con balsamico alle Prugne,
Crocchette di Primiero alle Erbe e giardiniera di Carote e Patate.

€ 17,50

I secondi piatti di pesce

Gamberoni bardati al lardo di Colonnata
con crostone di pane integrale e Spinacini

€ 17,50

Polpo croccante con insalata di patate,
tapenade di olive taggiasche e crema di carote

€ 16,50

Fritto misto di Calamari Gamberi
e Verdurine

€ 14,50

Salmone selvaggio marinato al ribes con pak-choi brasato,
salsa ai frutti di bosco e gocce di mosto cotto
€ 16,50

Filetto di Gallinella con pane panko e biscotto di melanzane con salsa
“beurre blanche” e crema di barbabietole
€17,50

I Desserts

Mosaico di frutta fresca con gelato artigianale alla
vaniglia e Miele
€ 7,50

Tortino caldo al Cioccolato dal cuore fondente
con sorbetto di Mango e Rhum e salsa di Lamponi
€ 6,50

Macaron all'arancia con nomelaka (consistenza ultra-cremosa) al Pistacchio
servito con calice di passito Trentino “Rupe Re”
€ 9,50

Meringata alla Ricotta del Caseificio con Lime e Mirtilli
€ 7,50

Yin e Yang: consistenze di Fragole e Trento Doc
€ 7,50

Trilogia di desserts +1:

Meringata alla Ricotta del Caseificio con Lime e Mirtilli, Chupa Chups al mango e rhum ai tre cioccolati,
Macaron all'arancia con Nomelaka di pistacchio + 1
€ 9,50

Calice di vino da dessert

Moscato giallo Castel Firmian	€ 3,00	Rupe Re Passito Trentino	€ 4,50
Sauternes Chateau Romie	€ 6,00	Porto Late Bottled Vintage	€ 6,00

Acqua minerale Trentina Surgiva	€ 2,50	Coperto
€ 1,00		