



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 **Raffaele**, **Salvatore** e **Paolo**

In Cucina: **Diego** con **Riccardo** ed **Elena**

Sommelier Professionista: **Renzo**, **Alberto** (sta 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) € 5,00

Paperino

(gnocchi di patate al pomodoro o ragù) € 5,50

Qui Quo Qua

(Tortellini alla panna e prosciutto) € 6,00

Dragon ball

(polpette di vitello con patate rosticciate) € 9,00

Saetta McQueen

(milanese con patate fritte) € 9,00

Peppa Pig

(wurstel con patate fritte) € 9,00

Le zuppe

Crema di porcini con cubetti di pane casereccio al timo

€ 6,70

**Zuppa di Antico orzo delle valli Bellunesi con speck e
verdurine**

€ 6,70

Vichyssoise di patate e porri con scaglie di Bottarga di Muggine

€ 7,70

Crema di mais con gamberi sauté e soffiato di Trentingrana

€ 7,90

Gli Antipasti

Tacos di mais Dorotea con finferli e composta di
albicocche ed uvetta
€10,70

Tartare di Gamberoni rossi "Mazara del Vallo" con mela Granny
Smith, Sorbetto salato di Santoreggia e chips di Tapioca
€ 14,70

Carne fumada di Siror con tomino di capra e
sfogliatine di pere e chia
€11,90

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 frisellina "cunzata"
€14,50

Tavolozza Primierotta

Tacos di Mais Dorotea, Carne Fumada di Siror, Speck stagionato alle erbe e fiori,
l'Arin di Primiero (formaggio affumicato), Salame di Cervo, Luganega Stagionata,
Landjeger e rafano
€ 19,70

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
€ 21,70

I Primi piatti

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

€ 9,60

Ravioli ripieni di cappone e tartufo con verza
e salsa al Trentingrana

€ 9,40

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

€ 9,70

I Primi piatti di pesce

Fusillotti Felicetti "il Cappelli" con Tonno fresco, pane all'olio e
profumo di menta

€9,50

**Spaghetti alla Chitarra con Moscardini, crema di Mandorle e
croccante di Pistacchio**

€ 9,70

Risotto "Acquerello" con Funghi Porcini
e Capesante

€ 12,50

Fagottini ripieni di carciofi, con Primiero stagionato e
Scampi in tempura di pane Panko

€ 10,70

IL piatto Vegano

Cavatelli rigati alla Curcuma con Cavolo nero, Anacardi,
Zucca e Pomodorini Confit

€ 8,50

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**
€ 24,50

Lollipop Barbecue di Pollo ruspante con patate al Botiro
di Primiero di Malga e scarola riccia scottata
€ 16,70

Tomahawk di Cervo al ginepro con gnocco arrostito,
ripieno di Dolomiti alle Erbe e Jus al Caffè
€ 23,70

Pancetta di maialino croccante, cotta a bassa temperatura con
Pak-Choi grigliato e chutney di mele renette e ribes
€ 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
€14.90

Filetto di Ricciola con insalatina di lenticchie e ortaggi e
salsa beurre blanche all'arancia
€ 18,50

**Salmone in crosta di Nocciole, su Riso Nero Gioiello (azienda
“Passiu”), servito con crema di Topinambur**
€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

Tiramisù caldo al Rhum agricole con Marron Glacé e cioccolato
€ 7,40

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

Babà alla grappa di Pino Mugo, con crema al Limone, crema allo Zabaione e Frutti di Bosco
€ 9,00

Trilogia di desserts:
Meringata alla Ricotta del Caseificio con Lime e Mirtilli, Chupa Chups al mango e rhum ai tre cioccolati, Macaron con ganache ai Ribes neri
€ 9,70

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 € 2,70

Coperto € 1,00