



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

In Sala: **Daniele** con **Alex** e **Paolo**

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

Sommelier Professionista: **Renzo, Daniele** (sta completando il percorso)

Grazie a **Diego, Daniele** 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**



In questi giorni una selezione dei piatti che hanno avuto maggior successo negli ultimi 12 mesi

e che, dal 24 giugno, affiancheranno

i due nuovi percorsi del gusto:

“Creazioni di Acqua”

“Creazioni di Terra”

Due menu degustazione che seguono sempre la nostra filosofia

E che gli Chef Diego e Riccardo stanno ultimando

Assieme a Daniele che ne cura servizio ed atmosfera in sala

Il nostro Obiettivo? :

Offrirti un'esperienza del gusto
data dalle preparazioni abbinate al vino

e soprattutto quello di farti trascorre un momento piacevole

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 Polenta
€ 15,70

Carne fumada di Siror con tomino di capra e
sfogliatine di pere e chia
€12,90

Tagliata di Tonno pinne gialle al Sesamo nero
con frisellina "cunzata"
€16,50

I Primi piatti

Ravioli ripieni di cappone e tartufo con verza
e salsa al Trentingrana
€ 9,70

Fusillotti Felicetti "il Cappelli" con Tonno fresco, pane all'olio e
profumo di menta
€ 9,50

Risotto "Acquerello" con Asparagi e Capesante
€ 12,50

Cavatelli rigati alla Curcuma con Cavolo romanesco, Anacardi,
Zucca e Pomodorini Confit
€ 10,50

I Secondi piatti

Millefoglie di verdure alla griglia
con cialde di Trentingrana
€ 9,70

Tomahawk di Cervo al ginepro con gnocco arrostito,
ripieno di Dolomiti alle Erbe e Jus al Caffè
€ 24,50

Fritto misto di Calamari Gamberi
e Verdurine
€16,70

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 il nostro gelato al
fior di latte e Miele
€ 7,50

Tortino caldo al Cioccolato dal cuore fondente
con sorbetto di Mango e Rhum e salsa di Lamponi
€ 6,90

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

Acqua minerale Trentina Surgiva € 2,70

Coperto € 1,00