



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 **Salvatore** e **Chiara**

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 Ristorante della Valle ad aver ricevuto e mantenuto
la **Forchetta Gambero Rosso** dal 2012 ad oggi
oltre all'**Assiette della Guida Michelin**



Percorso degustazione
“Incontro alla Pajara”

Entreè di benvenuto

Il “povero” ric-Cardo con nocciole e
lardo nostrano

Raviolo ai cardoncelli e finferle
con estratto di marzemino

Risotto “Passiu” con Botiro, Perle e Perlè

Coda di Rospo alla mugnaia, speck di tonno,
insalatina di daikon

Soufflé al cioccolato “nyangbo” 68% e
sorbetto al gelso nero.

€ 61,00

il percorso degustazione è pensato per trascorrere **una bella serata** con l’obbiettivo di
entusiasmare il tuo palato. Per offrire il miglior servizio **è per tavolo intero**



abbinamento Vino
al Percorso degustazione
“Incontro alla Pajara”

TrentoDoc Altemasi Millesimato

2016 Metodo Classico

100% Chardonnay TA: 12,50% Colline di Trento e Valle dei Laghi

€ 4,70

Sauvignon Castel Feder

2019 100% Sauvignon TA: 13,50% Alto Adige

€ 5,20

Ferrari Perlé

Metodo Classico

Uve Chardonnay, raccolta manuale. minimo 60 mesi sui lieviti

TA: 12,50%

€ 7,30

Roero Arneis

Uve 100% Arneis TA: 13,50%

Veza d'Alba e Canale

€ 4,00

Porto Ruby

Uve Touriga Franca, Tinta Rosiz, Tinta Amarela,

Tinta Barroca

€ 6,70

€ 24,00



CARTA BIANCA

Il menu degustazione lo scegliete Voi...

oppure vi affidate a Noi

tre portate uguali per tutti gli ospiti del tavolo

euro 41,00

Gli Antipasti

Polpo alla piastra, ceci, puntarelle
e salsa di carote
€ 18,00

Il “povero” ric-Cardo con nocciole e lardo
€ 13,50

Battuta di Fassona al naturale, croccante di finocchio, pane
carasau e olio al rosmarino
€ 17,00

Tataki di Tonno avvolto nel sesamo,
con crema di carote e polvere d’arancia
€ 17,00

I Primi piatti

Gnocco di patate ripieno ai porcini e formaggio l’Arin,
salsa al “Botiro brusà”
€ 12,00

Raviolo ai cardoncelli e finferle
con estratto di marzemino
€ 12,00

Risotto Passiu alla zucca, dolce-verde, radicchio tardivo
all’aceto di lamponi
€ 12,00

Spaghettoni Matt Felicetti con acciughe del Cantabrico,
limone candito e crumble di pane all’aneto
€ 13,00

I Secondi piatti

Il Secondo Vegetariano
Colori d'Inverno: Trentingrana e gli ortaggi
€ 15,50

**Coppa di maiale iberico, sfogliatella di patate,
petali di cipolla**
€ 20,00

Fritto misto di Calamari Gamberi
e Verdurine
€ 17,00

Coda di Rospo alla mugnaia, speck di tonno,
insalatina di daikon
€ 20,00

I Desserts

Tarteletta alle nocciole
e gianduia
€ 8,50

**Meringata alla Ricotta del Casel
con Lime e Mirtilli**
€ 8,50

Macaron al pistacchio e lampone
€ 8,50

Soufflè al cioccolato Nyangbo 68%
sorbetto al gelso nero
€ 8,50

Acqua minerale Trentina Surgiva € 2,70

Coperto € 2,50