



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**



Abbinamento Vino  
al Percorso degustazione  
**“Creazioni di Terra”**

*TrentoDoc Altemasi Millessimato*

2016 Metodo Classico

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

€ 4,70

*San Vincenzo Anselmi*

2021 Garganega 70% più c€ hardonnay e Sauvignon TA: 12%

€ 4,70

*Pinot Nero Castelfeder*

2019 Località Glen Alto Adige TA 13,5%

€ 5,90

*Rosso di Montalcino Castelbuono BIO*

2016 colina di sant'Angelo Montalcino Sangiovese TA 14%

€ 4,60

*Doron Eugenio Rosi*

di uve stramature appassimento per lungo periodo Marzemino TA 13,5

€ 7,00

€ 24,00



Percorso degustazione  
**“Creazioni di Terra” \***

*Entrée di benvenuto*

*Cialda al Trentingrana con verdure,  
polvere di speck e crema di carote*

*Ravioli con ripieno di Cardoncelli,  
con cipolla croccante e crema  
all’estratto di Champignon*

*Zuppetta di fagioli di Lamon con  
guancialetti crispy e pasta soffiata*

*Lombetto d’agnello alla melissa, con cannoli di melanzana,  
ricotta del “Casel” e fondente nero*

*Sufflè al cioccolato e sorbeto  
al gelso nero*

€ 57,00

\* il percorso degustazione è pensato per trascorrere una bella serata con l’obiettivo di entusiasmare il tuo palato. Per offrire il miglior servizio è su prenotazione, servito per cena



abbinamento Vino  
al Percorso degustazione  
**“Creazioni di Acqua”**

*Sauvignon Castel Feder*

2019 100% Sauvignon TA: 13,50% Alto Adige  
€ 5,20

*Ferrari Maximum Brut*

Metodo classico  
100% Chardonnay TA: 12,50% Colline di Trento  
€ 6,30

*Gewurztraminer Alois Lageder*

2021 da coltivazione Biologica Lago di Caldaro Alto Adige TA: 12,5  
€ 5,20

*San Vincenzo Anselmi*

2021 Garganega 70% più chardonnay e Sauvignon TA: 12%  
€ 4,70

*Passito RupeRe Cavit*

Valle dei Laghi Trentino 5 varietà di uve passite: Sauvignon, Nosiola, Traminer,  
Chardonnay e incrocio Manzoni TA: 12,5  
€ 4,90

€ 24,00



Percorso degustazione  
**“Creazioni di Acqua” \***

*Entrée di benvenuto*

*Ricciolo di seppie con salsa al nero e  
piselli alla menta*

*Risotto Acquerello con burrata,  
alici del Cantabrico e spinacini*

*Fregola allo zafferano con sauté di cozze  
e vongole veraci*

*Triglia di scoglio con la sua salsa,  
e zucchine all'erba pepe*

*Tartellette di nocciole con fragole,  
crumble al cioccolato bianco  
e sorbetto al sambuco*

€ 64,00

\* il percorso degustazione è pensato per trascorrere una bella serata con l'obiettivo di entusiasmare il tuo palato. Per offrire il miglior servizio è su prenotazione, servito per cena

## **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**

“Cialzon” ripieni di pappa di pomodoro con ricotta affumicata  
e Basilico  
€ 9,70

Fusillotti Felicetti “il Cappelli” con Tonno fresco, pane all’olio e  
profumo di menta  
€ 9,50

Risotto “Acquerello” con Polpo alla brace, rape rosse  
e Pistacchi  
€ 12,50

Cavatelli rigati allo zafferano con zucchine scapece e  
“Friscous”  
€ 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