



Menu Orso Grigio

<https://piatti.menu>

Via Regole, 10, Ronzone, Italy

(+39)0463880625, (+39)463880625 - <https://www.orsogrigio.it>



La **carta di Orso Grigio** di Ronzone include 48 menù. In media i **menù o bevande sul [la carta](#)** costano circa 16 €. Le categorie possono essere visualizzate nel menù in basso. Orso Grigio è un ristorante situato a Ronzone, in Via Regole numero 10. Questo locale ha ottenuto una valutazione perfetta di 100 dal nostro raccoglitore di recensioni online, lo Stuurpometro. Il ristorante è noto per la sua cucina italiana che offre specialità come carne, primi piatti e secondi piatti. Inoltre, il locale accetta prenotazioni e dispone di parcheggio. Un luogo ideale per gustare ottimi piatti italiani anche dopo mezzanotte.

Menu Orso Grigio



Third Course

PRALINE DI RICOTTA DEL CASEIFICIO DI FONDO SU CREMA DI ERBETTE DI CAMPO, SCAGLIE DI FORMAGGIO DI FORMAGGIO DI MALGA E CROCCANTE ALLO SPECK

Fourth Course

TAGLIOLINI AL RAGÙ DI CAMOSCIO, VERDURE DEL CONTADINO E SCAGLIE DI CAPRINO STAGIONATO

Amuse Bouche

PRE-DESSERT

Fifth Course

FILETTO DI MAIALINO IN MANTELLO DI SPECK DI ROMENO CON SALSA DI PRUGNE DI RONZONE IN AGRODOLCE, GOCCE DI PURÈ E CREMA DI MELA DELLA VAL DI NON E PUNTE DI ASPARAGI

Seventh Course

CANNOLI CROCCANTI ALLA CREMA DI MARRON GLACÉ SIFONATA CON GOCCE DI ARANCIA E LAMPONE, SPICCHI DI ARANCE PELATE A VIVO E FRUTTI DI BOSCO DI SANT'ORSOLA

Saluto della Cucina

SALUTO DELLA CUCINA

Non Solo Territorio...

"IL MIO BOLLITO MISTO" CON SALSA VERDE E CREM (DEDICATO AD OTMAR PFEIFER) 25 €

I Secondi Di Pesce Come Li Vedo Io

MEDAGLIONI DI RANA PESCATRICE CON PUNTE DI ASPARAGI BIANCHI E VERDI SU CREMA ALLO ZAFFERANO 28 €

Categoria Di Ristorante

ITALIANO

Questi Tipi Di Piatti Vengono Serviti

CARNE

Dessert

CANNOLO RIPIENO DI MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE SU LETTO DI FRUTTA FRESCA 12 €

FRITTELLE DI MELE SU CREMA DI FRAGOLE E GELATO ALLO YOGURT 12 €

SOUFFLÉ DI CIOCCOLATO IN SALSA ALLA VANIGLIA 12 €

Antipasto

SALMONE NORVEGESE MARINATO ALL'ANETO CON BURRO LAVORATO E CROSTINI CROCCANTI 15 €

CODE DI GAMBERI E CAPASANTA AMERICANA SCOTTATE SU CREMA DI BROCCOLO DI TORBOLE E OLIO D'OLIVA DI RIVA DEL GARDA 15 €

SALMERINO IN CARPIONE SU LETTO DI INSALATINE E ARANCE CON CAVIALE 15 €

Menu Orso Grigio



PIATTO

**GNOCCHI DI PATATE DI RONZONE
CON RAGÙ DI PESCE DI LAGO,
FIUME E MARE E VERDURE** 15 €

**TORTELLI VERDI AL MAIALINO DA
LATTE CON DADOLATA DI
MOSTARDA DI MELA MELINDA E
TRENTINGRANA** 15 €

**LUMACHE NOSTRANE ALLA
BOURGUIGNONNE** 15 €

Vini Bianchi Regionali

PINOT GRIGIO CESCO (TRENTINO) 8 €

**GEWÜRZTRAMINER PUNTAY C.
CALDARO (ALTO ADIGE)** 9 €

VERMENTINO VALENTINI (TOSCANA) 8 €

I Miei Antipasti Di Mare E Di Acqua Dolce

**SALMONE MARINATO ALLA BIRRA
ARTIGIANALE DEL TRENTINO AL
PROFUMO DI ERBA CIPOLLINA
CON BURRO LAVORATO E
CROSTINI CROCCANTI** 18 €

**CODE DI GAMBERI E CAPESANTA
SCOTTATE IN PADELLA CON
ASPARAGI VERDI AL VAPORE,
CREMA DI BROCCOLO, GRISSINO
AL NERO DI SEPIA E OLIO
D'OLIVA DEL GARDA (PIETANZA
NON INCLUSA NELLA MEZZA
PENSIONE** 20 €

**TERRINA DI PESCE E CROSTACEI
PREGIATI COTTA A BASSA
TEMPERATURA SU MANTELLO DI
LARDO SALATO, GOCCE DI
MAIONESE AL PESTO E CAVIALE** 20 €

I Miei Primi Piatti Di Pesce, Mare E Montagna

**GNOCCHI DI PATATE CON CUORI DI
CARCIOFI AL BURRO DI MALGA AL
PROFUMO DI ERBA CIPOLLINA** 18 €

**TAGLIOLINI DI PASTA FATTA IN
CASA AL RAGÙ DI CAMOSCIO,
VERDURE DEL CONTADINO E
SCAGLIE DI CAPRINO STAGIONATO** 18 €

**CAPPELLETTI DI PASTA FRESCA
RIPIENI DI RICOTTA DI FONDO E
ERBETTE DI CAMPO E TARASSACO
E CON BURRO TRENTINO E GRANA** 18 €

Bollicine

**CHAMPAGNE PREMIER CRU
HENRIET BAZIN FRANCIA** 15 €

**ALTINUM TRENTO DOC CANTINA DI
ALDENO (TRENTINO)** 9 €

**PROSECCO VAL DOBBIADENE LE
CULTURE (VENETO)** 6 €

**FRANCIACORTA BRUT BARONE
PIZZINI FRANCIACORTA
LOMBARDIA)** 12 €

I Miei Viaggi

**CARPACCIO DI CANEDERLO CON
DADOLATA DI RAPA ROSSA,
GOCCE DI FONDUTA DI FONTAL
DEL CASEIFICIO DI FONDO,
INSALATINA E SEMI DI SESAMO** 18 €

**CARNE SALADA DI CERVO CON
GELATINA DI PICCOLI FRUTTI,
BOUQUET DI INSALATINA CON
GRANELLA DI PANE CROCCANTE E
SCAGLIE DI GRANA** 18 €

**PATÉ DI CAPRIOLO E FOIE GRAS
SU CREMA DI MIRTILLO NERO
TRENTINO CON PAN BRIOCHE E
PICCOLI FRUTTI DI SANT'ORSOLA** 18 €

**MODENA DELLA ACETAIA STROZZI
E MIELE DI MONTAGNA** 18 €

Menu Orso Grigio



E Non Solo... Anche Un Po' Di Tradizione E Territorio

RISOTTO AL RADICCHIO ROSSO DI LAUREGNO MANTECATO CON FIOCCHI DI GORGONZOLA DEL NOSTRO CASEIFICIO (MIN. 2 PAX) 18 €

PAPPARDELLE DI PASTA FRESCA FATTA IN CASA AL RAGÙ DI CONIGLIO, VERDURINE BRASATE E SPECK CORCCANTE 18 €

PRALINE DI RICOTTA DEL CASEIFICIO DI FONDO SU CREMA DI ERBETTE DI CAMPO, SCAGLIE DI FORMAGGIO DI MALGA E CROCCANTE ALLO SPECK 18 €

ZUPPA DI PATATE DI ROMENO CON VELI DI CODE DI GAMBERI E CROSTINI E OLIO D'OLIVA DEL LAGO DI GARDA TRENINO 18 €

Le Mie Carni Del Territorio

FILETTO DI MAIALINO IN MANTELLO DI SPECK CON SALSA DI PRUGNE DI RONZONE IN AGRODOLCE, GOCCE DI PURÈ E CREMA DI MELA DELLA VAL DI NON E PUNTE DI ASPARAGI 25 €

OSSOBUCO DI MAIALINO DA LATTE BRASATO A BASSA TEMPERATURA CON LA SUA SALSA DI COTTURA, SU LETTO DI RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON TRITO LEGGERO DI ERBE ARMOATICHE E BUCCIA DI LIMONE 25 €

FILETTO DI CERVO SCOTTATO CON POLENTA DI PATATE, PERA WILLIAMS, SALSA DI MIRTILLO ROSSO E PROFUMI DI GINEPRO 28 €

FILETTO DI BUE RIGOROSAMENTE AL SANGUE, SALSA AL VINO ROSSO TEROLDEGO, INVOLTINO DI RADICCHIO, POLENTA DI STORO TOSTATA. (PIETANZA NON INCLUSA NELLA MEZZA PENSIONE) 28 €

Vini Rossi Regionali E Non Solo

LUCENTE FRESCOBALDI (TOSCANA) 10 €

GABAN "CABERNET MERLOT" BOLOGNANI (TRENINO) 10 €

PINOT NERO ST.DANIEL CORTACCIA (ALTO-ADIGE) 9 €

TEROLDEGO ROTALIANO ARMILLO BOLOGNANI (TRENINO) 8 €

Orso Grigio

Via Regole, 10, Ronzone, Italy

Orari di apertura:

Lunedì 12:30-14:00
Mercoledì 12:30-14:00
Giovedì 12:30-14:00
Venerdì 12:30-14:00
Sabato 12:30-14:00
Domenica 12:30-14:00

Fatto con [Piatti](#)

