



IT Al Ristorante La Doga Gourmet, ogni piatto racconta la passione per la cucina di montagna. Prepariamo con cura e amore ricette tradizionali del Trentino, reinterpretate con creatività e ingredienti freschi e selezionati.

Dai primi piatti caldi e avvolgenti alle carni locali, dai formaggi tipici ai dolci della tradizione, ogni proposta è pensata per far vivere un'esperienza autentica e indimenticabile.

Che sia una cena in famiglia, un pranzo con amici o un momento speciale, nel nostro ristorante troverai sempre sapori genuini, qualità e il calore dell'accoglienza di Fiera di Primiero.

EN At La Doga Gourmet Restaurant, every dish tells the story of our passion for mountain cuisine. We carefully prepare traditional Trentino recipes, reinterpreted with creativity and fresh, selected ingredients.

From warm, comforting first courses to local meats, from typical cheeses to traditional desserts, every offering is designed to provide an authentic and unforgettable experience.

Whether it's a family dinner, lunch with friends, or a special occasion, in our restaurant you will always find genuine flavors, quality, and the warmth of Fiera di Primiero hospitality.

DE Im Restaurant La Doga Gourmet erzählt jedes Gericht von unserer Leidenschaft für die Bergküche. Wir bereiten traditionelle Rezepte aus dem Trentino sorgfältig zu und interpretieren sie kreativ mit frischen, ausgewählten Zutaten.

Von warmen, wohltuenden Vorspeisen bis zu lokalen Fleischgerichten, von typischen Käsesorten bis zu traditionellen Desserts – jedes Gericht ist darauf ausgelegt, ein authentisches und unvergessliches Erlebnis zu bieten.

Ob Familienessen, Mittagessen mit Freunden oder ein besonderer Anlass – in unserem Restaurant finden Sie immer echte Aromen, Qualität und die Wärme der Gastfreundschaft von Fiera di Primiero.

FR Au Restaurant La Doga Gourmet, chaque plat raconte la passion pour la cuisine de montagne. Nous préparons avec soin et amour des recettes traditionnelles du Trentin, réinterprétées avec créativité et des ingrédients frais et sélectionnés.

Des premiers plats chauds et réconfortants aux viandes locales, des fromages typiques aux desserts traditionnels, chaque proposition est pensée pour offrir une expérience authentique et inoubliable.

Que ce soit un dîner en famille, un déjeuner entre amis ou un moment spécial, dans notre restaurant vous trouverez toujours des saveurs authentiques, de la qualité et la chaleur de l'accueil de Fiera di Primiero.

Coperto / Cover charge / Gedeckgebühr / Couvert: **€ 2,50**

Il nostro menù tipico

Antipasti / Starters / Vorspeisen / Entrées

Lombetto di Maialino affumicato Nostrano, Pere, Rucola, scaglie di Trentingrana, Crostini dorati ed emulsione di Senape di Dijone **1, 7, 10** € 16

EN Local smoked Pork loin, sliced Pear, Arugula Salad, Parmesan Cheese Flakes, golden Croutons and Dijon's Mustard emulsion **1, 7, 10**

DE Geräucherter Schweinerücken aus unserer Region, Birnen, Rucola, Trentingrana-Flocken, Goldene Croutons und Dijon-Senf-Emulsion **1, 7, 10**

FR Longe de Porc fumée de notre Région, Poires, Roquette, flocons de Trentingrana, Croûtons dorés et émulsion de Moutarde de Dijon **1, 7, 10**

Primi piatti / First courses / Erste Gänge / Premiers plats

Zuppa di Polenta di Storo con fonduta al Formaggio Nostrano, Porro brasato e Guanciale Crispy **7** € 9

EN Polenta (Corn Flour) Soup with Local Cheese, Braised Leeks and Crispy Pork Cheek **7**

DE Storo-Polenta-Suppe mit Käse Nostrano, geschmortem Lauch und knusprigem Guanciale **7**

FR Soupe de Polenta Storo avec Fromage Nostrano, Poireaux braisés et Guanciale croustillante **7**

Bis di Canederli: allo Speck e "Birra Ombra di Bionoc", alle Ortiche e "Birra Zio Lupo di Bionoc" su Fonduta di Formaggio Nostrano di Primiero, Trentingrana e Burro Versato **1, 3, 7** € 12

EN Canederli duo: speck and "Ombra by Bionoc" beer, nettles and "Zio Lupo by Bionoc" beer, served on a fondue of local Primiero cheese, Trentingrana and melted butter. **1, 3, 7**

DE Canederli-Duo: mit Speck und dem Bier „Ombra von Bionoc“, mit Brennesseln und dem Bier „Zio Lupo von Bionoc“, serviert auf einer Fondue aus regionalem Primiero-Käse, Trentingrana und zerlassener Butter. **1, 3, 7**

FR Duo de canederli : au speck et à la bière « Ombra de Bionoc' », aux orties et à la bière « Zio Lupo de Bionoc' », servis sur une fondue de fromage local de Primiero, Trentingrana et beurre fondu. **1, 3, 7**

Spätzle Verdi con Ricotta di Malga Affumicata e Beurre Noisette **1, 3, 7** € 10

EN Spinach gnocchi with Smoked Ricotta Cheese and Beurre Noisette **1, 3, 7**

DE Grüne Spätzle mit geräuchertem Alpenricotta und Beurre Noisette **1, 3, 7**

FR Spätzle verts à la Ricotta fumée des Alpes et au Beurre Noisette **1, 3, 7**

Secondi piatti / Main courses / Hauptgerichte / Plats principaux

Piatto tipico Primierotto: Polenta di Storo, Salsiccia e Formaggio alla Griglia e Funghi Porcini **1, 7** € 20

EN Storo's Polenta, Grilled Sausage, Grilled Local Cheese and Mushrooms **1, 7**

DE Storo Polenta, Wurst und gegrillter Käse und Steinpilzen **1, 7**

FR Polenta de Storo, Saucisse et Fromage grillé et Cèpes **1, 7**

Il menù di terra

Antipasti / Starters / Vorspeisen / Entrées

Carne Salada Nostrana su misticanza croccante e Olio EVO	€ 17
EN Marinated Beef Carpaccio on crunchy Salad and EVO Oil	
DE Carne Salada auf knackigem gemischtem Salat und EVO-Öl	
FR Carne Salada sur Salade mixte croustillante et Huile EVO	

Primi piatti / First courses / Erste Gänge / Premiers plats

Zuppa di Funghi Porcini 7	€ 14
EN Mushrooms Soup 7	
DE Steinpilzsuppe 7	
FR Soupe aux Cèpes 7	

Tagliolini Caserecci integrali ai Funghi Porcini 1, 3, 7	€ 16
EN Homemade Wholegrain Tagliolini with Mushrooms 1, 3, 7	
DE Hausgemachte Vollkorn-Tagliolini mit Steinpilzen 1, 3, 7	
FR Tagliolini complets fait Maison aux Cèpes 1, 3, 7	

Risotto Carnaroli di Baraggia D.O.P. al Pino Mugo 7, 12	€ 16
EN Baraggia Carnaroli D.O.P. Risotto with Mountain Pine 7, 12	
DE Risotto aus Baraggia Carnaroli D.O.P. mit Latschenkiefer 7, 12	
FR Risotto Carnaroli D.O.P. de Baraggia au Pin mugo 7, 12	

Secondi piatti / Main courses / Hauptgerichte / Plats principaux

Stracotto di Manzo in dolce cottura nel Nebbiolo e soffice di Sedano Rapa 7, 9, 12	€ 22
EN Slowly cooked Beef Cheek in Nebbiolo Wine served with Celeriac puree 7, 9, 12	
DE Schonend in Nebbiolo und zartem Knollensellerie gegarte Rinderbacke 7, 9, 12	
FR Joue de Bœuf cuite doucement dans le Vin Nebbiolo et Céleri-Rave purée 7, 9, 12	

Costolette d'Agnello alla scottadito con Patate al Rosmarino	€ 24
EN Grilled Lamb chops with Roasted Potatoes	
DE Gegrillte Lammkoteletts mit Rosmarinkartoffeln	
FR Côtelettes d'Agneau Grillées avec Pommes de Terre au Romarin	

Tagliata di Black Angus Australiano, Verdure alla griglia e Patatine al Rosmarino	€ 25
EN Australian Black Angus Tagliata with Grilled Vegetables and Rosemary Potatoes	
DE Tagliata vom australischen Black Angus mit gegrilltem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	
FR Tagliata de Black Angus australien, légumes grillés et pommes de terre rôties au romarin	

Il menù di selvaggina

Antipasti / Starters / Vorspeisen / Entrées

Prosciutto di Cervo Marinato al Ginepro, Formaggio Nostrano di Malga con Mostarde fatte in Casa **7** € 20

EN Marinated Genepy Deer Ham, Local Malga Cheese with Homemade Mustards **7**

DE Hirschschinken in Wacholder Mariniert, heimischer Almkäse mit hausgemachtem Senf **7**

FR Jambon de Cerf Mariné au Genièvre, Fromage de Montagne local à la Moutarde fait Maison **7**

Tartar di Cervo Marinato, Brunoise di Mela Granny Smith, Dressing al Lime, Gel di Dolomiti Gin e Piccoli Frutti € 25

EN Marinated venison tartare, Granny Smith apple brunoise, lime dressing, Dolomiti gin gel and berries

DE Mariniertes Hirsch-Tatar, Granny-Smith-Apfel-Brunoise, Limetten-Dressing, Dolomiti-Gin-Gel und Beeren

FR Tartare de cerf mariné, brunoise de pomme Granny Smith, dressing au citron vert, gel de gin Dolomiti et petits fruits

Primi piatti / First courses / Erste Gänge / Premiers plats

Pappardelle Caserecce di Farro tagliate al coltello, con ragù di Cervo **1, 3, 7** € 16

EN Homemade Spelt Noodles with Deer Ragout **1, 3, 7**

DE Hausgemachte Farro-Pappardelle, mit dem Messer geschnitten, mit Hirschragout **1, 3, 7**

FR Pappardelle de Farro fait Maison, Coupées au Couteau, Avec Ragoût de Cerf **1, 3, 7**

Gnocchi di Ricotta Caserecci, al Farro integrale della Nostra Selezione "Tesori della Terra" con Ragù di Cinghiale e Chips di Speck croccante **1, 3, 7** € 15

EN Wholegrain Spelt Ricotta Cheese Gnocchi with Wild Boar Ragout and Crispy Speck **1, 3, 7**

DE Hausgemachte Ricotta-Gnocchi mit Dinkelvollkorn aus unserer „Schätze der Erde“-Auswahl mit Wildschweinragout und knusprigen Speckchips **1, 3, 7**

FR Gnocchi fait Maison à la Ricotta et à l'Epeautre complet de notre sélection « Trésors de la Terre » avec Ragoût de Sanglier et Chips de Speck croustillantes **1, 3, 7**

Secondi piatti / Main courses / Hauptgerichte / Plats principaux

Bocconcini di Capriolo in Salmi con Polenta di Storo **12** € 24

EN Roe Deer Salmi bites with Storo's Polenta **12**

DE Rehstückchen nach Salmi-Art mit Polenta aus Storo **12**

FR Morceaux de Chevreuil façon salmi avec Polenta Storo **12**

Coscia d'Anatra Selvatica cotta a bassa temperatura, Patate Rosolate al Forno, Verdure Croccanti e la sua riduzione **7, 9** € 24

EN Wild Duck Leg Cooked at Low Temperatures, with Rosemary Potatoes, Crunchy Vegetables and Its reduction **7, 9**

DE Entenkeule bei niedriger Temperatur gegart, im Ofen gebräunt, Knackiges Gemüse und seine Reduktion **7, 9**

FR Cuisse de Canard cuite à basse température, Pommes de terre Dorées, Légumes croustillants et sa Réduction **7, 9**

Menù tra laghi e fiumi

Antipasti / Starters / Vorspeisen / Entrées

Carpaccio di Trota Alpina Affumicata, il suo Speck, Fiori Disidratati, Burro al Pino Mugo 7 € 20

EN Smoked Trout Carpaccio, Trout Speck, Dehydrated Flowers and Mountain Pine Butter 7

DE Carpaccio von geräucherter Alpenforelle, Speck, getrocknete Blüten, Latschenkieferbutter 7

FR Carpaccio de truite des Alpes fumée, son speck, fleurs déshydratées, beurre de pin des montagnes 7

Primi piatti / First courses / Erste Gänge / Premiers plats

Tagliolino fatto in Casa con crema al Topinambur, Tartare di Trota Affumicata, Nocciole tostate, Crostini Dorati 1, 3, 4, 7, 8 € 18

EN Homemade Tagliolini with Jerusalem Artichoke Sauce, Smoked Trout Tartare, Toasted Hazelnuts, Golden Croutons 1, 3, 4, 7, 8

DE Hausgemachte Tagliolini mit Topinambursauce, geräuchertem Forellentatar, Geröstete Haselnüsse, goldene Croutons 1, 3, 4, 7, 8

FR Tagliolini fait Maison avec Topinambours sauce, Tartare de Truite fumée, Noisettes grillées, Croûtons dorés 1, 3, 4, 7, 8

Secondi piatti / Main courses / Hauptgerichte / Plats principaux

Baccalà alla Vicentina con Polenta di Storo 1, 4, 7 € 22

EN Vicentina Style Saltcod Fish with Storo's Polenta 1, 4, 7

DE Kabeljau nach Vicenza-Art mit Storo-Polenta 1, 4, 7

FR Morue à la Vicentina avec polenta de Storo 1, 4, 7

Menù vegetariano

Antipasti / Starters / Vorspeisen / Entrées

Tomino in crosta di Pistacchio, Pomodorini Confit e riduzione di Balsamico 3, 7, 8 € 14

EN Tomino in Pistachio crust, confit Tomatoes and Balsamic reduction 3, 7, 8

DE Tomino in Pistazienkruste, kandierte Kirschtomaten und Balsamico-Reduktion 3, 7, 8

FR Tomino en croûte de pistaches, Tomates cerises confites et Réduction Balsamique 3, 7, 8

Primi piatti / First courses / Erste Gänge / Premiers plats

Zuppa d'Orzo alla Primierotta 1, 9 € 10

EN Primiero's Barley Soup 1, 9

DE Primierotta-Gerstensuppe 1, 9

FR Soupe d'orge Primierotta 1, 9

Risotto Carnaroli di Baraggia D.O.P. al Pino Mugo 7, 12 € 16

EN Baraggia Carnaroli D.O.P. Risotto with Mountain Pine 7, 12

DE Risotto aus Baraggia Carnaroli D.O.P. mit Latschenkiefer 7, 12

FR Risotto Carnaroli D.O.P. de Baraggia au Pin mugo 7, 12

Ravioloni ai Finferli e Formaggio Fontal, Trentingrana e Burro Fuso 1, 3, 7 € 16

EN Chantarelle and Fontal Cheese Ravioli with Trentingrana and melted Butter 1, 3, 7

DE Ravioli mit Pfifferling und Fontal-kase, Trentingrana und geschmolzener Butter 1, 3, 7

FR Raviolis aux Girolles et Fontal avec Trentigrana et Beurre fondu 1, 3, 7

Secondi piatti / Main courses / Hauptgerichte / Plats principaux

Insalata alla Caprese (Pomodori, Mozzarella a fette, Origano, Basilico) 7 € 10

EN Caprese Salad (Tomatoes, Sliced Mozzarella, Oregano, Basil) 7

DE Caprese-Salat (Tomaten, Mozzarellascheiben, Oregano, Basilikum) 7

FR Salade Caprese (Tomates, Mozzarella en tranches, Origan, Basilic) 7

Mousse di Caprino su Insalatine Croccanti, Mostarda di Ribes, Gherigli di Noci e Chips di Topinambur 7, 8 € 14

EN Goat Cheese Mousse on Crisp Baby Greens, Red Currant Mostarda, Walnut Kernels and Jerusalem Artichoke Chips 7, 8

DE Ziegenkäsemousse mit knackigen Blattsalaten, Johannisbeer-Mostarda, Walnüssen und Topinambur-Chips 7, 8

FR Mousse de fromage de chèvre sur jeunes salades croquantes, moutarde de groseilles, cerneaux de noix et chips de topinambour 7, 8

Contorni / Side Dishes / Beilagen / Accompagnements

Polenta Integrale di Storo	€ 3
EN Whole "Polenta" from Storo	
DE Vollkornpolenta von Storo	
FR Polenta complète de Storo	
Patate Fritte o Patate al Rosmarino	€ 4
EN French fries or rosemary potatoes	
DE Pommes frites oder Rosmarinkartoffeln	
FR Frites ou pommes de terre au romarin	
Insalata mista	€ 5
EN Mixed salad	
DE Gemischter Salat	
FR Salade mixte	
Verdure alla griglia	€ 7,50
EN Grilled vegetables	
DE Gegrilltes Gemüse	
FR Légumes grillés	
Fagioli in umido	€ 7,50
EN Stewed Beans (with Tomatoes sauce, Onions and Parsley)	
DE Geschmorte Bohnen (Tomaten, Zwiebel, und Petersiliensauce)	
FR Haricots mijotés (Sauce Tomato, Oignon et Persil)	
Soffice di Sedano Rapa	€ 5
EN Celeriac Puree	
DE Sellerie Weich	
FR Céleri-Rave Pureé	

Dessert di nostra produzione / Homemade Desserts / Hausgemachte Desserts / Desserts faits maison

Strudel tiepido di Mele Melinda con Gelato alla Mela e Cannella 1, 3, 7, 8	€ 6
EN Warm Melinda Apple Strudel with Apple and Cinnamon Ice Cream 1, 3, 7, 8	
DE Warmer Melinda Apfelstrudel mit Apfel-Zimt-Eis 1, 3, 7, 8	
FR Strudel aux Pommes Melinda chaud avec glace aux Pommes et Cannelle 1, 3, 7, 8	
Sufflé tiepido al Cioccolato e Malto Vienna con Cuore morbido (10 Min. di Cottura) 1, 3	€ 7
EN Warm chocolate and Vienna malt soufflé with a soft centre (10 min cooking time) 1, 3	
DE Lauwarmes Schokoladen Vienna-Malz-Soufflé mit weichem Kern (10 Min. Backzeit) 1, 3	
FR Soufflé tiède au chocolat et malt Vienna, cœur fondant (10 min de cuisson) 1, 3	
Semifreddo al Pistacchio di Sicilia con Vela croccante di Cioccolato 3, 7, 8	€ 6
EN Sicilian pistachio semifreddo with a crispy chocolate sail 3, 7, 8	
DE Pistazien-Semifreddo aus Sizilien mit knusprigem Schokoladensegel 3, 7, 8	
FR Semifreddo à la pistache de Sicile, voile croustillante au chocolat 3, 7, 8	
Tartelletta croccante con Ganache al Cioccolato e Caramello Salato, Noce Pecan, Meringhe, Crumble alle Mandorle 1, 3, 7, 8	€ 7
EN Crispy Tartlet with Chocolate and Salted Caramel Ganache, Pecans, Meringues and Almond Crumble 1, 3, 7, 8	
DE Knuspriges Törtchen mit Schokoladen- und Salzkaramell-Ganache, Pekannüssen, Baiser und Mandel-Crumble 1, 3, 7, 8	
FR Tartelette croustillante à la ganache au chocolat et au caramel salé, noix de pécan, meringues et crumble aux amandes 1, 3, 7, 8	
Mousse Irish Coffee, Terra speziata di Crumble alle Mandorle (Contiene alcool) 1, 7, 8	€ 6
EN Irish coffee mousse with spiced almond crumble soil (Contains alcohol) 1, 7, 8	
DE Irish-Coffee-Mousse mit würziger Mandelcrumble-Erde (Enthält Alkohol) 1, 7, 8	
FR Mousse Irish Coffee, terre épicée de crumble aux amandes (Contient de l'alcool) 1, 7, 8	
Il Nostro Sorbetto Mantecato alla Pera e Calvados oppure al Mango e Rhum	€ 6
EN Our creamy sorbet with pear and Calvados or mango and rum	
DE Unser cremiges Sorbet aus Birne und Calvados oder Mango und Rum	
FR Notre sorbet onctueux à la poire et Calvados ou à la mangue et rhum	
Mousse ai Tre cioccolati 1, 7	€ 6
EN Mousse of three chocolates 1, 7	
DE Mousse aus drei Schokoladensorten 1, 7	
FR Mousse aux trois chocolats 1, 7	
Crostata alla Crema Vaniglia e Fragoline di Bosco e Panna Montata 1, 3, 7	€ 6
EN Vanilla Cream Tart with Wild Strawberries and Whipped Cream 1, 3, 7	
DE Tarte mit Vanillecreme, Walderdbeeren und Schlagsahne 1, 3, 7	
FR Tarte à la crème vanille, fraises des bois et crème chantilly 1, 3, 7	
Torta Sacher con Panna Montata 1, 3, 7, 8	€ 6
EN Sachertorte with whipped cream 1, 3, 7, 8	
DE Sachertorte mit Schlagsahne 1, 3, 7, 8	
FR Sachertorte avec chantilly 1, 3, 7, 8	

Lista degli allergeni / List of allergens / Liste der Allergene / Liste des allergènes

- | | | | |
|---|---|---|---|
| 1 Contiene Glutine - Contains Gluten - Enthält Gluten - Contient du gluten | 2 Crostacei - Crustaceans - Krebstiere - Crustacés | 3 Uova e derivati - Eggs and egg products - Eier und Eierzeugnisse - Œufs et produits à base d'œufs | 4 Pesce e derivati - Fish and fish products - Fisch und Fischerzeugnisse - Poisson et produits à base de poisson |
| 5 Anacardi - Cashew nuts - Cashewnüsse - Noix de cajou | 6 Soia - Soy - Soja - Soja | 7 Latte e derivati - Milk and milk products - Milch und Milcherzeugnisse - Lait et produits laitiers | 8 Frutta a guscio - Tree nuts - Schalenfrüchte - Fruits à coque |
| 9 Sedano - Celery - Sellerie - Céleri | 10 Senape - Mustard - Senf - Moutarde | 11 Semi di Sesamo - Sesame seeds - Sesamsamen - Graines de sésame | 12 Anidride solforosa e solfiti (da Vino) - Sulphur dioxide and sulphites (from wine) - Schwefeldioxid und Sulfite (aus Wein) - Anhydride sulfureux et sulfites (du vin) |
| 13 Luppini - Lupins - Lupinen - Lupins | 14 Molluschi - Molluscs - Weichtiere - Mollusques | | |



ladogagourmet.it