

ATTIC m 2101

RESTAURANT

ALTO GUSTO ALTA QUOTA

m2101
Alpine style

m2101

Alpine style

Una nuova vetta della gastronomia:

nel cuore delle Dolomiti di Brenta,
un'esperienza che ridefinisce
l'essenzialità del rifugio montano.
E' nata una destinazione dove ogni
dettaglio è curato per trasformare la
tua sosta in un momento di conforto
gustativo, per il palato e per lo spirito.

Panorami che tolgono il fiato
si fondono con spazi pensati
volti al benessere, con prelibatezze
che raccontano la ricchezza
del territorio e delle persone, emozioni
ed esperienze si intrecciano
in un tessuto vivace di storie e sapori.
Contaminazioni culturali e connessioni
umane si elevano
a 2101 metri, creando un mosaico
di momenti indimenticabili.

La fase di completamento dell'opera
è prossima alla conclusione:
ogni dettaglio è stato curato
con passione, trasformando
un sogno in realtà.
La tua presenza qui da valore
al nostro impegno e anima
il nostro entusiasmo.

Benvenuto in questo angolo di paradiso,
**la tua vetta personale
di esperienze
gastronomiche-sensoriali.**

A new summit of style and taste:

in the heart of the Dolomites,
an experience that redefines the
quintessence of a mountain refuge.
Here, a haven is born where meticulous
attention to detail ensures that every
pause is an indulgence in flavor and a
feast for the soul.

Breathtaking views merge with
spaces designed for well-being, with
delicacies that narrate the richness of
the land and the people, emotions, and
experiences weave into a vibrant
fabric of stories and flavors.
At 2101 meters, the spirit of Italian
lifestyle is alive, celebrating the warmth
and conviviality that only true Italian
hospitality can offer.

The completion phase is nearing
completion: every detail has been
attended to with passion,
turning a dream into reality.
Your presence here gives value
to our commitment and animates
our enthusiasm.

Welcome to this evolving haven
**your personal peak of
gastronomic-sensory
experiences.**

ATTIC^{m2101}

RESTAURANT

ALTO GUSTO ALTA QUOTA

IL FIUME SARCA   

Variazione di trota e salmerino di montagna
insalatina di finocchi, pepe rosa, dressing di lamponi

Variation of trout and Arctic char, fennel salad,
pink pepper, raspberry dressing

25 euro

L'ALPEGGIO   

Crudi di razza Rendena e sua Maestà il cervo
zabaione salato alle erbe - composta di mirtillo rosso*

Raw Rendena breed and his majesty the venison
salted herb zabaglione - cranberry compote

25 euro

IL POLLAIO   

Uovo di gallina di montagna 62°C
puntarelle in agrodolce - aria di Trentingrana
chips di patate

Rendena Organic egg 62°C, sweet and sour puntarelle
Trentingrana air - potatoes chips

25 euro

L'ORTO   

Verdurine croccanti - pasta brisè
dressing al balsamico Trentino
essenza di tartufo - cialda Trentingrana

Crispy vegetables - brisè pastry - Trentino balsamic dressing
truffle essence - Trentingrana wafer

25 euro

ANTIPASTI

ATTIC^{m 2101}

RESTAURANT

ALTO GUSTO ALTA QUOTA

IL CARNAROLI  

Bollicine Trento DOC

maialino Trentino fumè al faggio - rafano

Carnaroli - sparkling wine Trento DOC - Trentino pork loin
smoked with beech - horseradish

27 euro

LA PASTA RIPIENA    

Bottoni homemade alla bianca di Storo
salmerino - uova di fiume - fumetto di pesce
pomodorino confit*

Homemade "buttons" with Storo flour - char
river eggs - fish stew - confit tomato

27 euro

LE FETTUCINE   

"Laboratorio Doss 2101" cacciagione alpina
burro fresco - profumo di montagna*

'Laboratorio Doss 2101' Alpine game
fresh butter - mountain scent

27 euro

LA FREGOLA DEL BRENTA  

Porcini - finferli - muschio - burrata di vacca*

Porcini - chanterelles - moss - burrata

27 euro

OVOLETTI   

Zucca fresca - patate trentine - ricotta affumicata

Fresh pumpkin - Trentino potatoes - smoked ricotta cheese

27 euro

PRIMI

ATTIC^{m2101}

RESTAURANT

ALTO GUSTO ALTA QUOTA

IL LAGO ALPINO   

Salmerino - barbabietola rossa - sedano
gel di mela - tarassaco - legumetti - olio Evo*

Char - red beet - apple gel - dandelion
legumes - Evo oil*

30 euro

LA MALGA  

Animella di vitello - burro - finferli - tartufo nero
crosta di mais - nocciole*

Veal sweetbread - butter - chanterelles
black truffle corn - hazelnut crust

30 euro

IL PRESIDIO SLOW FOOD  

Carne razza Rendena lunga cottura
Teroldego Rotaliano DOC - soffritto delicato
polenta di Storo*

Rendena long-cooked meat - Teroldego Rotaliano DOC
delicately sautéed - polenta of Storo

28 euro

IL CAMPO  

Ovoletti di melanzane morbidi
formaggio affumicato dolce - crema di pomodoro
basilico*

Soft aubergine ovolets - mild smoked cheese
tomato cream - basil

28 euro

SECONDI

ATTIC^{m 2101}

RESTAURANT

ALTO GUSTO ALTA QUOTA

COSTATA ANTICA MACELLERIA

BALLARDINI DRY AGED

min 60gg di frollatura al sale di Cervia

circa 600gr

min 60 days of ripening in Cervia salt approx. 600gr*

65 euro

COSTATA DI MANZETTA BIO

“AZ AG ARTINI ZUCLO”

selezione Ballardini qualità Trentino

circa 600gr

Ballardini selection Trentino quality approx. 600gr

50 euro

COSTATA DI ANGUS NATO E ALLEVATO

IN TRENTINO

circa 600gr

55 euro

CHATEAUBRIAND

Mix 2 persone

50 euro

costo a persona

TUTTI I PIATTI SONO SERVITI

CON PATATE AL FORNO

MOMENTI DA GRIGLIARE

ATTIC^{m2101}

RESTAURANT

ALTO GUSTO ALTA QUOTA

LA NUVOLA   

Yogurt - frutti di bosco
mantello di mandorle croccanti

Yogurt - berries - crunchy almond coat

10 euro

IL SEMIFREDDO DOSS 2101   

Grappa Trentina istituto tutela - gelèe di fichi brulè*

Grappa Trentina "istituto tutela" - mulled fig gelèe

10 euro

IL CARPACCIO   

Ananas all'anice - crema di gelato artigianale

Aniseed-flavoured ananas - homemade ice cream

10 euro

IL TIRAMISÙ   

Mascarpone soffiato al caffè della moka

Mascarpone puffed with mocha coffee

10 euro

MOUSSE AL CIOCCOLATO ITALIANO   

Frutto della passione - meringa - pan di zenzero

Passion fruit - meringue - gingerbread

10 euro

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI LOCALI 

con miele e mostarde

Casolet - Sprezza DOP - Vezzena - Puzzone - Boscatella

Caprino - Fontal BIO - Nostrano di malga

25 euro



SELEZIONE DI TISANE E INFUSI DI MONTAGNA
piccola pasticceria alpina

10 euro



DULCIS IN FUNDO

ATTIC^{m2101}

RESTAURANT

ALTO GUSTO ALTA QUOTA

MENU DEL BRENTA

PERCORSO UNO - 4 PORTATE

L'ALPEGGIO - LE FETTUCCINE
IL PRESIDIO SLOW FOOD - LA NUVOLA

€ 80

MENU DEL BRENTA

PERCORSO DUE - 3 PORTATE

L'ALPEGGIO - LE FETTUCCINE - LA NUVOLA

€ 60

MENU DEL SARCA

PERCORSO UNO - 4 PORTATE

IL FIUME SARCA - BOTTONI
LAGO ALPINO - SEMIFREDDO

€ 80

MENU DEL SARCA

PERCORSO DUE - 3 PORTATE

IL FIUME SARCA - BOTTONI - SEMIFREDDO

€ 60

coperto e acqua inclusi - abbinamento vini escluso

IL MENU DEGUSTAZIONE È DISPONIBILE SOLO
SE SCELTO DA TUTTI I COMMENSALI AL TAVOLO

MENU DEGUSTAZIONE

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a. sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio
 - b. maltodestrine a base di grano
 - c. sciroppi di glucosio a base di orzo
 - d. cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a. gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi
 - b. gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a. olio e grasso di soia raffinato
 - b. tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c. oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d. estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a. siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b. lattio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

** prodotto congelato all'origine

* prodotto abbattuto in proprio a garanzia della qualità



Si informa che in caso di necessità o per esigenze stagionali,
la cucina utilizza prodotti surgelati o congelati.



**La cucina offre la possibilità di prodotti senza glutine
e piatti preparati con l'attenzione
necessaria contro le intolleranze.**

*We also have gluten-free dishes
and we take particular care of food intolerance*

COPERTO 5 euro